



# MENÜPLAN

## Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 43 23.10. -27.10.2023

### Mittagessen

|           | MONTAG   | DIENSTAG  | MITTWOCH  | DONNERSTAG   | FREITAG  | SAMSTAG   | SONNTAG  |
|-----------|--|---|---|--|--|---|--|
| Vorspeise | <b>Klare Gemüsesuppe</b><br>(L) mit Sternchen (A/C)  | <b>Rindersuppe</b><br>(L) mit Leberknödel<br>(Rind) (A/C/G)                                       | <b>Kürbiscremesuppe</b><br>(G/L/O)<br>Rahm: AT  | <b>Klare Hühnersuppe</b><br>(L) mit Frittaten<br>(A/C/G)   | <b>Klare Gemüsesuppe</b><br>(L) mit Kasknödel<br>(A/C/G)<br>Käse: AT   | <b>Klare Gemüsesuppe</b><br>(L) mit Frittaten(A/C/G)              | <b>Minestrone</b><br>(A/C/L)   |
| Menü 1    | <b>Kotelette</b><br>(Schwein) (-) nach<br>Holzfäller Art mit Pilzen<br>(L/O) und<br>Rosmarinpolenta (G/L)<br>Fleisch: AT | <b>Gebratener Seehecht</b><br>(D) mit Safransauce<br>(G/L/O), Mandelreis (H)<br>und Salat         | <b>Cordon Bleu</b><br>(A/C/G) (Schwein) mit<br>Kartoffelsalat (L/M/O)<br>und Preiselbeeren (-)<br>Fleisch: AT/ Käse: AT | <b>Rinderschnitzel</b><br>geschmort mit Sauce<br>(L/O), Kohlgemüse (G)<br>und Schupfnudeln<br>(A/C/G)<br>Fleisch: AT | <b>Reispfanne</b><br>mit Hähnchen, Spinat<br>(L)<br>und Salat<br>Fleisch: AT   | <b>Germknödel</b><br>(A/C/G) mit<br>Vanillesauce (G)<br>Milch: AT | <b>Paprika-<br/>Rahmschnitzel</b><br>(G/L/O) (Schwein) mit<br>Reis () und Gemüse (G)<br>Fleisch: AT/Rahm: AT |
| Menü 2    | <b>Vegane Kürbis-<br/>Knödel</b><br>(A/F) mit Ofengemüse<br>(L)  | <b>Parmigiana di<br/>Melanzane</b><br>(A/C/G) mit Gebäck<br>(A/G/H) und Salat<br>Grana Padano: IT | <b>Mohnnudeln</b><br>(A/C/G) mit<br>Vanillesauce (G)<br>Milch: AT   | X  | <b>Gebratene<br/>Karottenlaibchen</b><br>(A/C/G) mit<br>mediterraniem Gemüse<br>(G) und Sauerrahmdip<br>(G)Sauerrahm: AT | X   | X  |

**Allergene Stoffe**    **A** Gluten    **C** Ei    **E** Erdnuss    **G** Milch    **L** Sellerie    **N** Sesam    **P** Lupinen  
**B** Krebstiere    **D** Fisch    **F** Soja    **H** Nüsse    **M** Senf    **O** Sulfite    **R** Weichtiere

Die Auszeichnung der Allergene bezieht sich nicht auf den Salat.

mama-bringt's wünscht guten Appetit!

Vegetarische Gerichte - grüne Farbe



# MENÜPLAN

## Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 43 23.10. -27.10.2023

### Abendessen

Vorspeise

Menü

|           | MONTAG  | DIENSTAG  | MITTWOCH   | DONNERSTAG  | FREITAG   | SAMSTAG   | SONNTAG   |
|-----------|---|---|--|---|---|---|---|
| Vorspeise | <b>Zucchini-suppe</b><br>(G/L/O) Rahm: AT                       | <b>Maiscremesuppe</b><br>(G/L/O) Rahm: AT                 | <b>Selleriecreme-suppe</b><br>(G/L/O) Rahm: AT   | <b>Klare Gemüsesuppe</b><br>(L) mit Grießnockerl<br>(A/C/G)                                   | <b>Schoko Pudding</b><br>(G) Milch: AT              | <b>Knoblauch-cremesuppe</b><br>(G/L) mit Croutons<br>(A/G) Rahm: AT           | <b>Fisolenrahmsuppe</b><br>(G/L) Rahm: AT   |
| Menü      | <b>Pellkartoffel</b><br>(G) mit Kräutertopfen<br>(G) Topfen: AT | <b>Käsekrainer</b><br>(G) mit Senf (M) und Gebäck (A/G/H) | <b>Saures Rindfleisch</b><br>mit Zwiebel und Paprika, mariniert mit Kürbiskernöl<br>(C/L/M/O) und Gebäck (A/G/H) Fleisch: AT | <b>Topfenknödel</b> mit Butterbrösel (A/C/G) und Zwetschgenkompott () Topfen: AT / Butter: AT | <b>Bauerntoast</b><br>(A/G) mit Cocktailsauce (C/M) | <b>Tiroler Gröstl</b><br>mit Rindfleisch (G/L) und Krautsalat (O) Fleisch: AT | <b>Gebratene Knödel</b><br>mit Rührei, Gemüse (A/C/G) und Dip (G) Eier: AT/ Sauerrahm: AT |

**Allergene Stoffe**    **A** Gluten    **C** Ei    **E** Erdnuss    **G** Milch    **L** Sellerie    **N** Sesam    **P** Lupinen  
**B** Krebstiere    **D** Fisch    **F** Soja    **H** Nüsse    **M** Senf    **O** Sulfite    **R** Weichtiere

Die Auszeichnung der Allergene bezieht sich nicht auf den Salat.

mama-bringt's wünscht guten Appetit!

Vegetarische Gerichte - grüne Farbe