



MENÜPLAN

Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 43 23.10. -27.10.2023

Mittagessen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	Klare Gemüsesuppe (L) mit Sternchen (A/C)	Rindersuppe (L) mit Leberknödel (Rind) (A/C/G)	Kürbiscremesuppe (G/L/O) Rahm: AT	Klare Hühnersuppe (L) mit Frittaten (A/C/G)	Klare Gemüsesuppe (L) mit Kasknödel (A/C/G) Käse: AT	Klare Gemüsesuppe (L) mit Frittaten(A/C/G)	Minestrone (A/C/L)
Menü 1	Kotelette (Schwein) (-) nach Holzfäller Art mit Pilzen (L/O) und Rosmarinpolenta (G/L) Fleisch: AT	Gebratener Seehecht (D) mit Safransauce (G/L/O), Mandelreis (H) und Salat	Cordon Bleu (A/C/G) (Schwein) mit Kartoffelsalat (L/M/O) und Preiselbeeren (-) Fleisch: AT/ Käse: AT	Rinderschnitzel geschmort mit Sauce (L/O), Kohlgemüse (G) und Schupfnudeln (A/C/G) Fleisch: AT	Reispfanne mit Hähnchen, Spinat (L) und Salat Fleisch: AT	Germknödel (A/C/G) mit Vanillesauce (G) Milch: AT	Paprika- Rahmschnitzel (G/L/O) (Schwein) mit Reis () und Gemüse (G) Fleisch: AT/Rahm: AT
Menü 2	Vegane Kürbis- Knödel (A/F) mit Ofengemüse (L)	Parmigiana di Melanzane (A/C/G) mit Gebäck (A/G/H) und Salat Grana Padano: IT	Mohnnudeln (A/C/G) mit Vanillesauce (G) Milch: AT	X	Gebratene Karottenlaibchen (A/C/G) mit mediterrane Gemüse (G) und Sauerrahmdip (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	Zucchini suppe (G/L/O) Rahm: AT	Maiscreme suppe (G/L/O) Rahm: AT	Selleriecreme suppe (G/L/O) Rahm: AT	Klare Gemüsesuppe (L) mit Grießnockerl (A/C/G)	Schoko Pudding (G) Milch: AT	Knoblauchcreme suppe (G/L) mit Croutons (A/G) Rahm: AT	Fisolenrahmsuppe (G/L) Rahm: AT
Menü	Pellkartoffel (G) mit Kräutertopfen (G) Topfen: AT	Käsekrainer (G) mit Senf (M) und Gebäck (A/G/H)	Saures Rindfleisch mit Zwiebel und Paprika, mariniert mit Kürbiskernöl (C/L/M/O) und Gebäck (A/G/H) Fleisch: AT	Topfenknödel mit Butterbrösel (A/C/G) und Zwetschgenkompott () Topfen: AT / Butter: AT	Bauerntoast (A/G) mit Cocktailsauce (C/M)	Tiroler Gröstl mit Rindfleisch (G/L) und Krautsalat (O) Fleisch: AT	Gebratene Knödel 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