



MENÜPLAN

Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 46 13.11. -17.11.2023

Mittagessen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	Klare Hühnersuppe (L) mit Backerbsen (A/C/G)	Schokokuchen (A/C/G)	Cremige Kokos-Curry Suppe (L)	Klare Rindsuppe (L) mit Buchstaben (A/C)	Klare Gemüsesuppe (L) mit Grießnockerl (A/C/G)	Lauchcreme-suppe (G/L/O) Rahm: AT	Cremesuppe vom Grana Padano (C/G/L) Rahm AT /Grana Padano: IT
Menü 1	Tortelloni (A/C/G) mit Schinken-Rahmsauce (Pute) (C/G/L/O), Salat und Grana Padano (C/G) Rahm: AT Grana Padano: IT	Paprika Hendlbrust mit Natursaft (L/O), Wildreisreis () und Salat () Fleisch: AT	Pasta Polpetti in Tomatensauce (Rind) (A/C/G), mit Penne (A/C) und Grana Padano (C/G) und Salat Grana Padano: IT	Kalbsrollbraten () in Rahmsauce (G/L/O) mit Spinatspätzle (A/C) und Salat Fleisch: AT/ Rahm: AT	Currywurst (Schwein) (A/F/L) mit Kartoffel-Wedges (-), und Salat (-)	Fleischkäse (Schwein) (L/M) mit Kartoffelpüree (G) und Senf (M)	Schweinerückenstreifen in Jägersauce (Speck, Champignons) (G/L/O) und Spätzle (A/C/G) Fleisch: AT
Menü 2	Gemüse-Pilz Quiche (A/C/G) mit Sauerrahmdip (G) und Salat Sauerrahm: AT	Nudeln mit Rucola Pesto, (A/C/G) Cherrytomaten, Grana Padano (C/G) und Salat () Grana Padano: AT	Marokkanische Gemüse Tajine (L) mit Couscous „Raz el hanout“ (A/L) (vegan)	Apfelstrudel (A/C/G) mit Vanillesauce (G) Milch: AT	Vegetarisches Bami Goreng (A/C/F/N) mit Salat (A/C) mit cremiger Paprikasauce (A/G/L) und Salat ()	x	x

Allergene Stoffe **A** Gluten **B** Krebstiere **C** Ei **D** Fisch **E** Erdnuss **F** Soja **G** Milch **H** Nüsse **L** Sellerie **M** Senf **N** Sesam **O** Sulfite **P** Lupinen **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 46 13.11. -17.11.2023

Abendessen

Vorspeise

Menü

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	Maiscremesuppe (G/L/O) Rahm: AT	Hühnersuppe (L) mit Grießnockerl (A/C/G)	Topfencreme mit Früchten (G) Topfen: AT	Pastinaken- cremesuppe (G/L/O) Rahm: AT	Grießsuppe (A/C/L/O)	Milchreis mit Früchten und Zimt (G) Milch: AT	Klare Gemüsesuppe (L) mit Gemüsestreifen (L)
Menü	Topfenknödel in Butterbrösel (A/C/G) mit Marillenröster () Butter: AT/ Topfen: AT	Kartoffel-Zucchini Gratin (G) mit Salat () und Dip (G) Joghurt: AT	Schweizer Wurstsalat (Schwein) (G/M/O) mit Gebäck (A/G/H)	Pellkartoffel (G) mit Speck- Kräutertopfen (Schwein) (G) Topfen: AT	Saure Knödel (A/C/G) sauer mariniert (M/O)	Nudelsuppe mit Würstl (Schwein) (A/C/L) und Gebäck (A/G/H)	Knödel Duo (A/C/G) mit brauner Butter (G) und Salat Butter: AT

Allergene Stoffe

A Gluten
B Krebstiere

C Ei
D Fisch

E Erdnuss
F Soja

G Milch
H Nüsse

L Sellerie
M Senf

N Sesam
O Sulfite

P Lupinen
R Weichtiere

Die Auszeichnung der Allergene bezieht sich nicht auf den Salat.

mama-bringt's wünscht guten Appetit!

Vegetarische Gerichte - grüne Farbe