

# MENÜPLAN

## Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 07 11.02. – 15.02.2019

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Suppe

Hühnersuppe (L) mit  
Leberknödel (A/C/L)

Klare Gemüsesuppe (L) mit  
Backerbsen (A/C/G)

Süßkartoffelsuppe (G/L/O)

Deftige Zwiebelsuppe (L)

Rindssuppe (L)  
mit Buchstaben (A/C)

Menü 1

Schupfnudeln mit Kraut und  
Speck (Schwein) (A/C/G) mit  
Salat

Rinderhackbraten (G/L/O) mit  
Kartoffelpüree (G) und  
Gemüse (G)

Schweinesteak mit  
Parmesanhaube  
(A/C/G/L/O), Spätzle (A/C/G)  
und gemischter Salat

Hühnerpiccata (A/C/G), mit  
Tomatensauce (-), Spaghetti  
(A/C) und Gemüse (G)

Mexikanisches  
Putenkeulenragout (G/L/O) mit  
Couscous (A/L) und Salat

Menü 2

Käshörnle (A/C/G), mit  
Röstzwiebeln (A) und Apfelmus  
(-)

Gebackene Risottonockerl  
(A/C/G/L/O) mit Dip (G/M)  
auf gebratenem Gemüse (-)

Glacierter  
Kaiserschmarren (A/C/G)  
mit Kirschkompott (-)

Grünes Thaicurry (A/F/L) mit  
Quinoa-Reis (-)  
und Salat

Vegetarisches Kartoffelgulasch  
(G) mit Salat und Gebäck (A/C/G)

Vegetarisch

Vegetarisch

Vegetarisch

Vegetarisch

Vegetarisch

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!