

MENÜPLAN

Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 08 18.02. - 22.02.2019

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Suppe

Rindssuppe (L) mit Fadennudeln (A/C)

Topfencreme mit Früchten (G)

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

Hühnersuppe (L) mit Croutons (A/C/G)

Rindssuppe (L) mit Frittaten (A/C/G)

Menü 1

Grünes Thai Curry mit Hühnerfiletstreifen mit Wok-Gemüse (A/F/H/L) und Basmatireis (-)

Jungschweinebraten mit Weizenbiersauce (G/L/M/O), Serviettenknödel (A/C/G) und Sauerkraut (L)

Champignonrahmschnittzel (Huhn) (G/L) mit Gemüse-Zartweizen (A/G/L)

Indisches Fischcurry mit Gemüse (D/L) und Mandelreis (G/H)

Pikantes Geschnetzeltes (Pute) (G/L/O) mit Gemüse-Nudeln (A/C/G)

Menü 2

Feiner Reisauflauf (C/G) mit Erdbeersauce (-)

Italienische Gemüselasagne mit Mozzarella (A/C/G) und Salat

Spanische Kartoffel-Pilz-Frittata (C/G) mit Aioli (C/G/M) und Salat

Gnocchi Napoli (Tomate, Zwiebel, Basilikum, Knoblauch) (A/C/G/H), mit Parmesan (G) und Salat

Quiche mit Spinat, Feta und Pinienkernen (A/C/G/H) mit Joghurtdip (G) und Salat

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!