

MENÜPLAN

Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 08 18.02. – 22.02.2019

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Suppe

Tomatensuppe (G/L/O)

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

Hühnersuppe (L) mit
Schinkenschöberl (Pute)
(A/C)

Schwarzbrotssuppe (A/C/G/L)

Klare Gemüsesuppe (L)
mit gebratene Grießknödel
(A/C/G)

Menü 1

Seehecht im Backteig
(A/C/D/G/O), Dip (G) mit
Petersilkartoffeln (G) und
Gemüse (G)

Senfrahschnitzel (Schwein)
(G/L/M/O) mit Bio Bulgur (A)
und gemischter Salat

Spaghetti (A/C) mit
„Bolognese“ (Rind) (G/L)
mit geriebenen
Parmesan (G)
und Salat

„Saltim bocca“ (Schwein)
(G/L/O), mit Gnocchi alla
romana (A/C/G) und
Rahmgemüse (G/L)

Gebratene Hühnerbrust mit
Thymiansauce (G/L/O), Reis (-) und
Gemüse (G)

Menü 2

Scharfes Gemüse-Biryani (L)
mit Duftreis (-)

Hausgemachter
Sauerrahmschmarren (A/C/G)
mit Apfelkompott (-)

Marokkanischer
Linseneintopf (L) mit
Kräutercouscous (A/L)
und buntem Salat

Kartoffelpuffer (A/C/G) mit
Joghurdip (G) und
Rahmgemüse (G/L)

Spinatknödel (A/C/G) mit
Zwiebelschmelze (G) und
gemischter 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!