

MENÜPLAN

Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 11 11.03. - 15.03.2019

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Suppe

Menü 1

Menü 2

Topfen-Orangencreme (G)	Hühnersuppe (L) mit Fadennudeln (A/C)	Zucchinicremesuppe (G/L/O)	Rindssuppe (L) mit Gemüseschöberl (A/C/L)	Klare Gemüsesuppe (L) mit Backerbsen (A/C/G)
Hähnchen Gung Bao - Huhn mit chinesischem Gemüse (A/F/N) und Eiernudeln (A)	Chili con carne (Rind) mit feiner Schärfe (L), Reis (-) und Salat	Würzige Wurstnudeln (Schwein) (A/C/G/L) mit Salat	Zigeunerschnitzel (Schwein) (L) mit pikantem Letscho-Gemüse (L) und Kartoffeln (G)	Pad kra pao - Thailändisches Fleischgericht (Rind/Schwein) mit Gemüse (A/F/R) und Eierreis (C/G)
Tortellini Spinat-Ricotta (A/C/G) mit Tomatensauce (G), Parmesan (G) und Salat <i>Vegetarisch</i>	Herzhafter Gemüsestrudel (A/C/G/L) mit Petersil-Sauerrahm-Dip (G) <i>Vegetarisch</i>	Asiatisches Wokgemüse mit mariniertem Tofu (A/F/L) und Reis (-) <i>Vegetarisch</i>	Hausgemachte Topfenknödel (A/C/G) mit Marillenmus (-) <i>Vegetarisch</i>	Penne (A/C) mit Linsenbolognese (L), Parmesan (G) und Salat <i>Vegetarisch</i>

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!