

MENÜPLAN

Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 31 29.07. – 02.08.2019

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Suppe

Himbeer-Joghurtcreme (G)

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

Rindssuppe (L) mit
Kräuter-Schöberl (A/G)

Zitronenjoghurt (G)

Hühnersuppe (L) mit Buchstaben
(A/C)

Menü 1

Chili con carne (Rind) mit
feiner Schärfe (L), Reis (-) und
Salat

Schweinesteak mit
Senfkruste (A/C/G/M),
Kräutergnocchi (A/C/G/H) und
Salat

Schweinsbratwurst mit
Zwiebeljus (G/L/O),
Kartoffelpüree (G) und
Salat

Putenschnitzel Pariser Art
(A/C/G) mit Erbsenreis (-),
Preiselbeeren (-) und Salat

Rindsgulasch (G/L/O) mit
hausgemachten Spätzle (A/C/G)
und Salat

Menü 2

Pilzragout mit Kräutern (G/L/O),
Serviettenknödel (A/C/G) und
Salat

Dinkelpenne (A/C/G) mit
Sauce Napoli (-), Parmesan
(G) und Salat

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

Vegetarisches Bami Goreng
(A/C/F/G/O) mit Salat

Quiche mit Spinat, Feta und
Pinienkernen (A/C/G/H), mit
Joghurdip (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!