

MENÜPLAN

KW 3 18.1.- 22.1.2021

Genuss-Portion

handgemacht



Essen wie zu Hause

Montag	Best.-Menge	Dienstag	Best.-Menge	Mittwoch	Best.-Menge	Donnerstag	Best.-Menge	Freitag	Best.-Menge
Ungarisches Szegediner Gulasch (L) (Schwein) mit Kartoffeln (G) und Sauerrahm-Dip (G/M)		Treccine (A/C) mit Tomaten-Thunfischsauce (D/L), dazu Parmesan (G)		Herzhafter Fleischstrudel (Rind/Schwein) (A/C/G/L) mit Kartoffeln (G) und Dip (G)		Chop Suey (Schwein) mit Asia-Gemüse (A/F/L) und Reis (-)		Chili con carne (Rind) mit feiner Schärfe (L), Gebäck (A/G/H)	x
Kartoffel-Gemüselaibchen (A/C/L), Reis und Schnittlauchsauc (G/M)		Gemüsequiche mit Salat (A/C/G/L)		Spinatspätzle (A/C/G) mit Gorgonzolasauce (G/L/O) und Karottengemüse (G)		Farfalle (A/C) mit Brokkoli-Rahmsauce (G/L/O)		Überbackener Polenta mit mediterranem Gemüse und Österkron (G)	x
Vegetarisch		Vegetarisch		Vegetarisch		Vegetarisch		Vegetarisch	
Amerikanischer Coleslaw Salat (G/C) mit Honigschweinchen (L/O/M) und Gebäck (A)		Chinakohlsalat mit Ananas, Trauben, Hühnerstreifen und Gebäck (A/C/M)		Schweizer Wurstsalat (Schwein) (G/M/O) mit Gebäck (A)		Kichererbsen-Feta-Salat (G/O)		Frischkäse-Schinken Röllchen auf Blattsalaten mit Gebäck (A/G/H/L/O)	
						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!