

MENÜPLAN

Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 5 1.2. - 5.2.2021

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Vorspeise	Klare Gemüsesuppe (L) mit Fadennudeln (A/C)	Beerencreme (G)	Rindssuppe (L) mit Profiteroles (A/C/G)	Zucchini-Linsensuppe (G/L/O)	Hühnersuppe (L) mit Sternchen (A/C)
Fleisch	Faschierte Laibchen (Rind) (A/C/G/M) mit Zwiebelsauce (G/L), Kartoffelpüree (G) und Karottengemüse (G)	Naturschnitzel (Schwein) mit Senfsauce (G/L/M/O), Spätzle (A/C/G) und Gemüse (G)	Pad Kra Pao - thailändisches Fleischgericht (Rind/Schwein) (A/F/R) mit Gemüse und Eierreis (C/G)	Indisches Butterhähnchen“ (G) mit Couscous (A/L) und Salat	Selchschofp mit Kümmelsauce (L/O), Kartoffel () und Sauerkraut ()
Vegetarisch	Mediterranes Zartweizenrisotto mit Oliven und Kapern (A/G/L/O), mit Salat	Dinkelpenne (A/C) mit Kürbisragout, Parmesan (G) und Salat	Gemüsestrudel (A/C/G/L) mit Kartoffeln (G), Sauerrahmdip (G/M) und Salat	Schwammerlgulasch (G/L/O) mit Semmelknödel (A/C/G) und Salat	Scheiterhaufen (A/C/G) mit Vanillesauce (G)

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!