



MENÜPLAN

Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 19 09.05. – 13.05.2022

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Vorspeise	Klare Gemüsesuppe (L) mit Fadennudeln (A/C)	Tomatencremesuppe (G/L)	Obstsalat ()	Klare Hühnersuppe (L) mit Käsecroutons (A/G)	Klare Rindsuppe (L) mit Profiteroles (A/C)
Fleisch	Hühnergeschnetzeltes mit Rahmsauce (G/L/O), Spätzle (A/C) und Salat	Rindsgulasch (G/L/O) mit Dralli Nudeln (A/C) und Salat	Kräutergnocchi (A/C/G) mit Schinkenrahmsauce (Pute) (G/L/O) und Wurzelgemüse (G/L)	Schweinebraten (M) mit Biersauce (A/L/O), Sauerkraut (L) und Serviettenknödel (A/C/G)	Pikantes Hühner Reisfleisch (L) mit Salat
Vegetarisch	Tagliatelle (A/C) mit Spargel alá Creme (G/L/O) dazu Parmesan (G) und Salat	Hausgemachter Grießauflauf (A/C/G) mit Zwetschgenröster ()	Kichererbsen-Kokos Curry (L) mit Reis ()	Spinatlasagne (A/C/G) mit Salat	Tomaten-Linsen Eintopf mit Feta (G/L) und Bulgur (A)

**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!

Vegetarische Gerichte – grüne Farbe