



MENÜPLAN



Essen wie zu Hause

KW 20 16.05.- 20.05.2022

Erwachsene Genussportion

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Fleisch	Faschierte Laibchen (Rind) (A/C/G/M) mit Zwiebelsauce (G/L/O), Kartoffelpüree (G) und Karottengemüse (G)	Wurstnudeln (A/C/G/L/M) (Schwein) mit Joghurtdip (G)	Tex-Mex-Hühner-Wrap (A/G) mit Tomatensalsa (O)	Gebackenes Hühnerschnitzel „Wiener Art“ (A/C) mit Petersilkkartoffeln (A/C/G) und Preiselbeeren (-)	Currywurst (Schwein) (A/F/L) mit Kartoffel- Wedges (-)
Vegetarisch	Treccine (A/C) mit Schwammerlsauce (G/L/O)	Gemüsestrudel (A/C/G/L) mit Kartoffel (G), Sauerrahmdip (G)	Kaspessknödel (A/C/G) mit Sauerkraut (L)	Parmigiana di Melanzane (A/G) mit Baguette (A/G/H)	Vegetarisches Bami Goreng (A/C/F/G/N/O)
Kalt	Mediterraner Nudelsalat mit Feta und Rucola (A/C/G), dazu Balsamico-Olivenöl- Dressing (A/L/M/O)	Orientalischer Salat mit gebratenem Hähnchen (-), Zitronenvinaigrette (L/O) und Baguette (A/G)	Anti-Pasti Gemüse mariniert, mit Feta (A/G/M/O), Salat und Korngebäck (A/F/N/G)	Couscous- Ratatouille Wrap (A/G/L) mit Blattsalat und Balsamico-Olivenöl-Dressing (A/L/M/O)	Gemischter Salat mit Putenstreifen (-) und extra Olivenöl-Balsamico Dressing (A/L/M/O), dazu Kornspitz (A/F)
Beilagen salat	Beilagensalat mit Karotte, Mais, und Gurke dazu French Dressing (C/M/N/O)	Beilagensalat mit Zucchini, Tomaten, Mais und Blattsalat dazu Balsamico Dressing (O)	Beilagensalat mit Rohnen, Gurke, Mais und Blattsalat dazu Knoblauch Dressing (M/O)	Beilagensalat mit Karotten, Tomaten, Gurke und Blattsalat dazu Joghurt Dressing (G/M/O)	Beilagensalat mit Karotten, Karfiol, Kidney Bohnen und Blattsalat dazu French Dressing (C/M/N/O)

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](#)