



MENÜPLAN

Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 20 16.05. – 20.05.2022

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Vorspeise	Klare Gemüsesuppe (L) mit Grießnockerl (A/C/G)	Klare Rindssuppe (L) mit Sternchen (A/C/G)	Cremige Gemüsesuppe (G/L)	Apfel-Zimt-Joghurt (G)	Klare Gemüsesuppe (L) mit Frittaten (A/C/G)
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) und Salat	Tex-Mex-Hühner-Wrap (A/G) mit Tomatensalsa (O) und Salat	Gebackenes Hühnerschnitzel „Wiener Art“ (A/C) mit Kartoffelsalat (L/M/O) und Preiselbeeren (-)	Currywurst (Schwein) (A/F/L) mit Kartoffel- Wedges (-), und Salat (-)
Vegetarisch	Treccine (A/C) mit Schwammerlsauce (G/L/O) und Salat	Gemüsestrudel (A/C/G/L) mit Kartoffel (G), Sauerrahmdip (G) und Salat	Kaspresknödel (A/C/G) mit Sauerkraut (L)	Parmigiana di Melanzane (A/G) mit Gebäck (A/G/H) und Salat	Vegetarisches Bami Goreng (A/C/F/G/N/O) mit Salat

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