

KW 20 16.05. – 20.05.2022



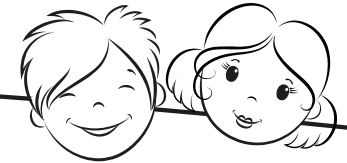
# MENÜPLAN

## Kinder



Essen wie zu Hause

	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)
Hauptspeise	Treccine (A/C) mit Lachsrahmsauce (D/G/L/O), Parmesan (G) und Salat	Hausgemachter Kaiserschmarren (A/C/G) mit Apfelmus (-)	Kaspressknödel (A/C/G) mit Salat	Gebackenes Hühnerschnitzel „Wiener Art“ (A/C) mit Reis (-), Ketchup (-) und Salat	Vegetarisches Bami Goreng (A/C/F/G/N/O) mit Salat



### Alternative - Hauptspeise

Montag - Freitag

#### Chicken Wings

() mit Ketchup () und Reis () dazu Salat

#### Mohnnudeln

(A/C/G) mit Apfelmus ()

#### Info zur neuen Alternativ-Hauptspeise:

Für eine ordnungsgemäße Speise-Regeneration auf unseren Kochsystemen müssen die Mehrweg-Behälter ausreichend befüllt sein. Es kann daher nicht zwischen Speiseplan-Hauptspeise und Alternativ-Hauptspeise gemischt werden, sondern Ihre Pädagogin entscheidet sich für ein Gericht pro Lieferstelle.

Ihr mama-bringt's Team

**Allergene Stoffe**    **A** Gluten    **C** Ei    **E** Erdnuss    **G** Milch    **L** Sellerie    **N** Sesam    **P** Lupinen  
**B** Krebstiere    **D** Fisch    **F** Soja    **H** Nüsse    **M** Senf    **O** Sulfite    **R** Weichtiere

Die Auszeichnung der Allergene bezieht sich nicht auf den Salat.

mama-bringt's wünscht guten Appetit!

Vegetarische Gerichte – grüne Farbe