



MENÜPLAN



Kinder



Essen wie zu Hause

KW 20 16.05. -20.05.2022

MONTAG

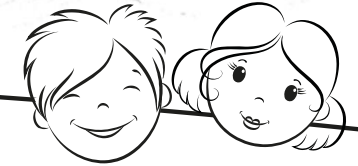
DIENSTAG

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)
Hauptspeise	Treccine (A/C) mit Lachsrahmsauce (D/G/L/O), Parmesan (G) und Salat	Hausgemachter Kaiserschmarren (A/C/G) mit Apfelmus (-)	Kaspessknödel (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
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