



MENÜPLAN

Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 25 20.06. – 24.06.2022

| | MONTAG | DIENSTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG | FREITAG |
|-------------|--|--|--|---|---|
| Vorspeise | Rindersuppe (L) mit Leberknödel (A/C/G) | Kräuterrahmsuppe (G/L/O) | Klare Gemüsesuppe (L) mit Sternchen (A/C) | Stracciatella Joghurt (G/O) | Hühnersuppe (L) mit Kräuter Schöberl (A/C) |
| Fleisch | Kotelette (Schwein) (-) nach Holzfäller Art mit Pilzen (L/O) und Rosmarinpolenta (G/L) | Reispfanne mit Hähnchen, Spinat (L) und Salat | Burritos mit Faschiertem vom Rind (A/G/L), Sauerrahmdip (G), und Salat | Gebackenes Hühnerschnitzel (A/C) (Huhn) mit Kartoffelsalat (L/M/O) und Preiselbeeren (-) | Gebratener Seehecht (D) mit Safransauce (G/L/O), Mandelreis (H) und Salat |
| Vegetarisch | Tomaten-Knödel (A/C/G) mit Toskana Gemüse, Parmesan (G) und Salat | Mohnnudeln (A/C/G) mit Vanillesauce (G) | Gnocchi (A/C) mit Käsesauce (G/L), Kirschtomaten () und Salat | Pasta Frittata (A/C/G) mit Sauerrahmdip (G) und Salat | Gebratene Karottenlaibchen (A/C/G) mit mediterranem Gemüse (G) und Sauerrahmdip (G) |

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