



MENÜPLAN



Essen wie zu Hause

KW 26 27.06. – 01.07.2022

Erwachsene Genussportion

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Fleisch	Rinderstreifen „Stroganoff“ (G/L/M/O) mit Serviettenknödel (A/C/G)	Crispy Chicken (Huhn) (A/C) mit Cocktailsauce (C/M), Kartoffelspalten ()	Wurstnudeln (Schwein) (A/C/G/L/M) mit Dip (G)	Faschierte Laibchen (Rind) (A/C/G/M) mit Pfefferrahmsauce (G/L/O), Kartoffelpüree (G)	Grillspieß (Huhn, Schwein, Gemüse) mit Barbecue Dip (A/L) und Kräuterreis ()
Vegetarisch	Blumenkohl mit Bechamel überbacken (A/G) und Salzkartoffel (G)	Gemüse Paella (L)	Parmigiana di Melanzane (A/G) mit Baguette (A/G)	Polenta Pizza mit Tomate-Mozzarella (G/L) dazu Tomatensauce ()	Hausgemachter Sterz (A/G) mit fruchtigem Apfelsmus ()
Kalt	Mexikanischer Reissalat mariniert (O)	Veganer Quinoa Taboulé mit Pak Choi (A/O)	Anti-Pasti Gemüse mit Feta (G/O), mit Korngebäck (A/G/F/N) dazu Balsamico-Dressing (M/O)	Thunfisch Wrap auf Blattsalat (A/C/D/G/M) mit Joghurtdressing (A/C/G/M/O)	Chinakohl Salat mit Ananas, Traube, Hühnerstreifen, dazu Frenchdressing (A/C/M/O) und Baguette (A/G)
Beilagen salat	Beilagensalat mit Karotte, Mais, und Krautsalat 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 **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