



MENÜPLAN

Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 26 27.06. – 01.07.2022

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Vorspeise	Klare Hühnersuppe (L) mit Fadennudeln (A/C)	Karotten-Kokos-Ingwer-Suppe (L/O) (Vegan)	Obstsalat ()	Rindsuppe (L) mit Grießnockerl (A/C/G)	Klare Gemüsesuppe (L) mit Profiteroles (A/C)
Fleisch	Rinderstreifen „Stroganoff“ (G/L/M/O) mit Serviettenknödel (A/C/G) und Salat	Crispy Chicken (Huhn) (A/C) mit Cocktailsauce (C/M), Kartoffelspalten () und Salat	Wurstnudeln (Schwein) (A/C/G/L/M) mit Salat () mit Dip (G)	Faschierte Laibchen (Rind) (A/C/G/M) mit Pfefferrahmsauce (G/L/O), Kartoffelpüree (G) und Salat ()	Grillspieß (Huhn, Schwein, Gemüse) mit Barbecue Dip (A/L) und Kräuterris ()
Vegetarisch	Blumenkohl mit Bechamel überbacken (A/G) und Salzkartoffel (G)	Gemüse Paella (L) mit Salat	Parmigiana di Melanzane (A/G) mit Gebäck (A/G/H) und Salat	Polenta Pizza mit Tomate-Mozzarella (G/L) dazu Tomatensauce () und Salat	Hausgemachter Sterz (A/G) mit fruchtigem Apfelmus ()

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