



MENÜPLAN



Essen wie zu Hause

KW 13 27.03. – 31.03.2023

Erwachsene Genussportion

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Fleisch	Kotelette (Schwein) (-) nach Holzfäller Art mit Pilzen (L/O) und Rosmarinpolenta (G/L)	Gebratener Seehecht (D) mit Safransauce (G/L/O), Mandelreis (H)	Burritos mit Faschiertem vom Rind (A/G/L), Sauerrahmdip (G)	Cordon Bleu (A/C/G) (Schwein) mit Petersilkartoffeln (G) und Preiselbeeren (-)	Reispfanne mit Hähnchen, Spinat (L)
Vegetarisch	Tomaten-Knödel (A/C/G) mit Toskana Gemüse, Grana Padano (C/G)	Mohnnudeln (A/C/G) mit Vanillesauce (G)	Parmigiana di Melanzane (A/C/G) mit Baguette (A/G)	Gnocchi (A/C) mit Käsesauce (G/L), Kirschtomaten (I)	Gebratene Karottenlaibchen (A/C/G) mit mediterranem Gemüse (G) und Sauerrahmdip (G)
Kalt	Huhn-Curry Salat mit Nudeln und Ananas (A/C/G/M)	Blattsalate mit Bergkäsewürfel, Trauben, Nüssen (G/H), Joghurtdressing (A/C/G/M/O) und Fitnessweckerl (A/G)	Kohlrabi-Apfel Salat mit Feta (G/H/O), French Dressing (A/C/M/O) und Korngebäck (A/F/G/N)	Saures Rindfleisch mit Zwiebel und Paprika, mariniert mit Kürbiskernöl (C/L/M/O) und Salzstangerl (A/F)	Waldorfsalat mit gebratenen Hühnerstreifen (G/H/L) und Fitnessweckerl (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 Balsamico Dressing (O)	Beilagensalat mit Karotten, Tomaten, Gurken und Blattsalat dazu Balsamico Dressing (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](#)