



# MENÜPLAN

## Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 13 27.03. – 31.03.2023

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Vorspeise	<b>Klare Gemüsesuppe</b> (L) mit Sternchen (A/C)	<b>Rindersuppe</b> (L) mit Leberknödel (A/C/G)	<b>Kürbiscremesuppe</b> (G/L/O)	<b>Stracciatella Joghurt</b> (G/O)	<b>Klare Gemüsesuppe</b> (L) mit Kasknödel (A/C/G)
Fleisch	<b>Kotelette</b> (Schwein) (-) nach Holzfäller Art mit Pilzen (L/O) und Rosmarinpolenta (G/L)	<b>Gebratener Seehecht</b> (D) mit Safransauce (G/L/O), Mandelreis (H) und Salat	<b>Burritos</b> mit Faschiertem vom Rind (A/G/L), Sauerrahmdip (G), und Salat	<b>Cordon Bleu</b> (A/C/G) (Schwein) mit Kartoffelsalat (L/M/O) und Preiselbeeren (-)	<b>Reispfanne</b> mit Hähnchen, Spinat (L) und Salat
Vegetarisch	<b>Tomaten-Knödel</b> (A/C/G) mit Toskana Gemüse, Grana Padano (C/G) und Salat	<b>Mohnnudeln</b> (A/C/G) mit Vanillesauce (G)	<b>Parmigiana di Melanzane</b> (A/C/G) mit Gebäck (A/G/H) und Salat	<b>Gnocchi</b> (A/C) mit Käsesauce (G/L), Kirschtomaten () und Salat	<b>Gebratene Karottenlaibchen</b> (A/C/G) mit mediterranem Gemüse (G) und Sauerrahmdip (G)
Kalt	<b>Huhn-Curry Salat</b> mit Nudeln und Ananas (A/C/G/M)	<b>Blattsalate</b> mit Bergkäsewürfel, Trauben, Nüssen (G/H), Joghurtdressing (A/C/G/M/O) und Gebäck (A/G/H)	<b>Kohlrabi-Apfel Salat</b> mit Feta (G/H/O), French Dressing (A/C/M/O) und Gebäck (A/G/H)	<b>Saures Rindfleisch</b> mit Zwiebel und Paprika, mariniert mit Kürbiskernöl (C/L/M/O) und Gebäck (A/G/H)	<b>Waldorfsalat</b> mit gebratenen Hühnerstreifen (G/H/L) und Gebäck (A/G/H)

**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