



MENÜPLAN

Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 14 - 03.04. - 07.04.2023

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Vorspeise	Klare Hühnersuppe (L) mit Grießnockerl (A/C/G)	Klare Gemüsesuppe (L) mit Backerbsen (A/C/G)	Beerencreme (G)	Karotten-Kokos-Ingwer-Suppe (L/O) (Vegan)	Klare Gemüsesuppe (L) mit Reibteig (A/C)
Fleisch	Rindgulasch (L/O) mit Dralli Nudeln (A/C) und Salat	Piccata Milanese (Huhn) (A/C/G) mit Tomatensauce(), Spaghetti (A/C) und Salat	Faschierte Laibchen (Rind) (A/C/G/M) mit Pfefferrahmsauce (G/L/O), Kartoffelpüree (G) und Salat ()	Wurstnudeln mit Braunschweiger (Schwein) (A/C/G/L/M) und Salat ()	Gebratenes Seehechtfilet (Fisch) (D) auf Spargel-Ragout (G/L/O) mit Kartoffelcreme (G)
Vegetarisch	Polenta überbacken mit Gemüse (C/G) dazu Tomatensauce (-) und Salat	Gemüse Paella (L) mit Salat	Überbackener Nudel-Gemüse-Auflauf (A/C/G) mit Tomaten-Basilikumsauce () und Grana Padano (C/G)	Spinatknödel (A/C/G) in Trüffelrahmsauce (A/G/L/O) mit Salat ()	Hausgemachter Sterz (A/G) mit fruchtigem Apfelmus ()
Kalt	Amerikanischer Coleslaw Salat (C/G/M/O) mit Putenstreifen () und Gebäck (A/G/H)	Antipasti Gemüse mit Feta (G/O), Gebäck (A/G/H) dazu Balsamico-Dressing (M/O)	Chinakohl Salat mit Ananas, Traube, Hühnerstreifen, dazu French Dressing (A/C/M/O) und Gebäck (A/G/H)	Thunfisch Wrap auf Blattsalat (A/C/D/G/M) mit Joghurtdressing (A/C/G/M/O)	Veganer Quinoa Taboulé mit Pak Choi (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