



# MENÜPLAN

## Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 14 03.04. – 07.04.2023

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