

KW 14 – 03.04. – 07.04.2023



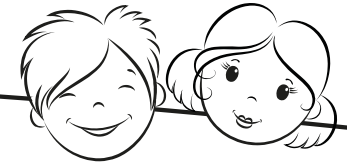
MENÜPLAN

Kinder



Essen wie zu Hause

| | MONTAG | DIENSTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG | FREITAG |
|-------------|--|--|--|--|---|
| Vorspeise | Klare Hühnersuppe (L) mit Grießnockerl (A/C/G) | Klare Gemüsesuppe (L) mit Backerbsen (A/C/G) | 1 Stück Obst | Karottensuppe (L/O) (Vegan) | Klare Gemüsesuppe (L) mit Reibteig (A/C) |
| Hauptspeise | Kässpätzle (A/C/G/L) Röstzwiebel (A) und Salat | Hühnerschnitzel „Wiener Art“ (A/C) mit Petersilienkartoffel (G), Ketchup (I) und Salat | Gnocchi (A/C) mit Tomatensauce, Grana Padano (C/G) und Salat | Wurstnudeln (Pute) (A/C/G/L) mit Salat | Hausgemachter Sterz (A/G) mit fruchtigem Apfelmus (I) |



Alternative - Hauptspeise

Montag - Freitag

Gebratene Hühnerbrust mit Ketchup, Reis und Salat (-)

Nudeln

(A/C) mit veganem Sugo (F/L), Grana Padano (C/G) und Salat (I)

Info zur neuen Alternativ-Hauptspeise:

Für eine ordnungsgemäße Speise-Regeneration auf unseren Kochsystemen müssen die Mehrweg-Behälter ausreichend befüllt sein. Es kann daher nicht zwischen Speiseplan-Hauptspeise und Alternativ-Hauptspeise gemischt werden, sondern Ihre Pädagogin entscheidet sich für ein Gericht pro Lieferstelle.

Ihr mama-bringt's Team

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