



MENÜPLAN

Erwachsene Genussportion



Essen wie zu Hause

KW 38 18.09. -22.09.2023

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Fleisch

Schweinebraten
(M) mit Biersauce (A/L/O),
Sauerkraut (L) und
Serviettenknödel (A/C/G)
Fleisch: AT

Kalbsrahmgulasch
(G/L/O) mit Brokkoli (G) und
Bandnudeln (A/C)
Fleisch: AT /Rahm: AT

Gebratenes Seehechtfilet
(Fisch) (D) mit Rahmkohlrabi
(G/L/O) Kartoffelcreme (G)
Rahm: AT

**Gebackenes
Hühnerschnitzel**
„Wiener Art“ (A/C) mit
Petersilkkartoffel (G),
Preiselbeeren () und Zitrone (-)
Fleisch: AT

Chili con Carne
(Rind) mit feiner Schärfe (L) und
Semmel (A/F)

Vegetarisch

**Kartoffel-Gemüse-
Laibchen**
(A/C/L) mit Karotten-Sellerie-
Gemüse (G/L), Schnittlauchdip
(G)

**Hausgemachter
Grießauflauf**
(A/C/G) mit Zwetschgenröster ()

Spinatspätzle
(A/C) mit Gorgonzolasauce
(G/L/O) und Karottengemüse
(G)
Rahm: AT/Gorgonzola: IT

Parmigiana di Melanzane
(A/C/G) mit Baguette (A/G)
Grana Padano: IT

Polenta-Gemüse-Schnitte
(C/G) mit Tomatensauce (-)

Kalt

**Mediterraner
Nudelsalat**
mit Feta und Rucola (A/C/G),
dazu Balsamico-Olivenöl-
Dressing (M/O)
Feta: GR

Caprese
Tomate-Mozzarella mit Pesto
(C/G), Balsamico-Dressing
(L/M/O) und Baguette (A/G)
Mozzarella: IT

Chinakohlsalat
mit Ananas, Trauben,
Hühnerstreifen, French Dressing
(A/C/G/M/O) und Baguette
(A/G)
Fleisch: AT

Kichererbsen Salat
mit Feta (G/O) und
Zitronenvinaigrette (O)
Feta: GR

**Frischkäse Schinken
Röllchen**
(C/G/O) (Pute) auf Blattsalaten
() mit Balsamico Dressing (M/O)
und Laugenstangerl (A/G)
Frischkäse: AT

Beilagen
salat

Beilagensalat
mit Karotten, Mais, und Kidney
Bohnen dazu French Dressing
(C/M/N/O)

Beilagensalat
mit gelben Rüben,
Kirschtomaten, Karfiol und

Beilagensalat
mit Rohnen, Karotten, Gurken
und Blattsalat dazu French
Dressing (C/M/N/O)

Beilagensalat
mit Rotkraut, Mais, Gurken und
Blattsalat dazu French Dressing
(C/M/N/O)

Beilagensalat
mit Weißkraut, Karotten, Paprika
und Blattsalat dazu Balsamico
Dressing (O)

Allergene
Stoffe

A Gluten
B Krebstiere

C Ei
D Fisch

E Erdnuss
F Soja

G Milch
H Nüsse

L Sellerie
M Senf

N Sesam
O Sulfite

P Lupinen
R Weichtiere

Die Auszeichnung der Allergene bezieht sich nicht auf den Salat.

mama-bringt's wünscht guten Appetit!

Vegetarische Gerichte - grüne Farbe



MENÜPLAN



Erwachsene Genussportion



Essen wie zu Hause

KW 38 18.09. -22.09.2023

Blattsalat dazu Balsamico
Dressing (O)

Allergene Stoffe

A Gluten
B Krebstiere

C Ei
D Fisch

E Erdnuss
F Soja

G Milch
H Nüsse

L Sellerie
M Senf

N Sesam
O Sulfite

P Lupinen
R Weichtiere

Die Auszeichnung der Allergene bezieht sich nicht auf den Salat.

mama-bringt's wünscht guten Appetit!

Vegetarische Gerichte – grüne Farbe