



MENÜPLAN

Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 38 18.09. -22.09.2023

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Vorspeise	Klare Gemüsesuppe (L) mit Schinkenschöberl (Pute) (A/C)	Karottencremesuppe (G/L/O) Rahm:AT	Klare Gemüsesuppe(L) mit Teigreis (A/C)	Topfencreme (G) Topfen: AT	Klare Hühnersuppe (L) mit Frittaten (A/C/G)
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 Kartoffelsalat (L/M/O) und Preiselbeeren (-) Fleisch: AT	Chili con Carne (Rind) mit feiner Schärfe (L), Gebäck (A/G/H) und Salat
Vegetarisch	Kartoffel-Gemüse- Laibchen (A/C/L) mit Karotten-Sellerie- Gemüse (G/L), Schnittlauchdip (G) und Salat Sauerrahm: AT	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 Gebäck (A/G/H) und Salat Grana Padano: IT	Polenta-Gemüse-Schnitte (C/G) mit Tomatensauce (-) und Salat
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 (M/O) und Baguette (A/G/H) Mozzarella: IT	Chinakohlsalat mit Ananas, Trauben, Hühnerstreifen, Dressing (A/C/M/O) und Gebäck (A/G/H) 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 Gebäck (A/G/H) Frischkäse: AT

**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](#)



MENÜPLAN

Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 38 18.09. -22.09.2023

Allergene	A Gluten	C Ei	E Erdnuss	G Milch	L Sellerie	N Sesam	P Lupinen
Stoffe	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](#)