

KW 38 18.09. -22.09.2023



MENÜPLAN

Kinder



Essen wie zu Hause

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Vorspeise	Klare Gemüsesuppe (L) mit Backerbsen (A/C/G)	Karotten-cremesuppe (G/L/O) Rahm:AT	Klare Gemüsesuppe (L) mit Teigreis (A/C)	Topfencreme (G) Topfen: AT	Klare Hühnersuppe (L) mit Frittaten (A/C/G)
Hauptspeise	Kartoffel-Gemüse-Laibchen (A/C/L) mit Schnittlauchdip (G) und Salat Sauerrahm: AT	Hausgemachter Grießauflauf (A/C/G) mit Zwetschgenröster ()	Spinatspätzle (A/C) in feiner Rahmsauce (G/L/O) mit Karottengemüse (G) und Grana Padano (C/G) Rahm: AT/Grana Padano: IT	Gebackenes Hühnerschnitzel Wiener Art“ (A/C) mit Kartoffelsalat (L/M/O) und Ketchup (-) Fleisch: AT	Chili con Carne (Rind) mit feiner Schärfe (L), Gebäck (A/G/H) und Salat

Alternative - Hauptspeise

Montag - Freitag

Hackbraten

(Rind) (A/C/G/M) in Rahmsauce (G/L/O) mit Kartoffelpüree (G) und Salat ()

Rahm: AT

Nudeln

(A/C) mit Tomatensauce (), Grana Padano (C/G) und Salat Grana Padano: IT

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
 - 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