



# MENÜPLAN

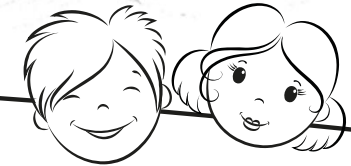
## Kinder



Essen wie zu Hause

KW 38 18.09. -22.09.2023

	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 Pädagogen** entscheiden sich für ein Gericht pro Lieferstelle.

Ihr mama-bringt's Team

**Allergene Stoffe**

<b>A</b> Gluten	<b>C</b> Ei	<b>E</b> Erdnuss	<b>G</b> Milch	<b>L</b> Sellerie	<b>N</b> Sesam	<b>P</b> Lupinen
<b>B</b> Krebstiere	<b>D</b> Fisch	<b>F</b> Soja	<b>H</b> Nüsse	<b>M</b> Senf	<b>O</b> Sulfite	<b>R</b> Weichtiere

Die Auszeichnung der Allergene bezieht sich nicht auf den Salat.

mama-bringt's wünscht guten Appetit!

Vegetarische Gerichte - grüne Farbe