



MOHR
MENÜSERVICE

Menüplan für die KW 21 von 20.05. bis 24.05.19

	Speise	Art	Allergene
Montag			
Suppe	Hühnersuppe mit Sternchen	Huhn	A C G L
Menü1	Fleischbällchen vom Huhn mit Stampfkartoffeln und Wurzelgemüse vom Posch Josef	Huhn	A C G L
Menü2	Grünes Gemüsecurry mit Biopaprika und Basmatireis	vegi	L
Menü3	Pikanter Rindfleischsalat mit Bio Ei	Rind	C M O
Dienstag			
Suppe	Grießnockerlsuppe	Rind	A C G L
Menü1	Penne mit Cherrytomaten-Basilikum Rahmsauce	vegi	A C G
Menü2	Rindsragout Bourguignon (Mayr Natters) mit Butternudeln	Rind	A C G L M O
Menü3	Pikanter Nudelsalat	vegi	A C G
Mittwoch			
Suppe	Backerbsensuppe	Rind	A C G L
Menü1	Rahmgulasch vom Schwein (Mayr Natters) mit Butterspätzle	Schwein	A C G
Menü2	Safranrisotto mit Marchfelder Spargelspitzen	vegi	G
Menü3	Saures Rindfleisch	Rind	F M O
Donnerstag			
Suppe	Karottencremesuppe (Bio Karotten)	vegi	A G L
Menü1	Apfelaufbau mit Vanillesauce	Süßspeise	A C G
Menü2	Penne nach Hirtenart mit Bioschwammerl	Schwein	A C D G
Menü3	Blattsalate mit Croutons und Käsecken	vegi	G L M
Freitag			
Suppe	Nudelsuppe	Rind	A C G L
Menü1	Spinatspätzle mit Putenschinkenrahmsauce	Pute	A C G
Menü2	Pilzpfanne à la Creme mit Thaurer Bio-Steinchampignons und Serviettenknödeln	vegi	A C G
Menü3	Griechischer Salat	vegi	G O

Allergenkennzeichnung:

A Gluten	B Krebstiere	C Ei	D Fisch
E Erdnüsse	F Soja	G Milch	H Schalenfrüchte
L Sellerie	M Senf	N Sesamsamen	O Schwefeldioxid
P Lupinen	R Weichtiere		