

# Menüplan

MARTHA-MARIA  
Café und mehr



13.11.2023 - 19.11.2023  
Mittagstisch von 11:30 Uhr bis 13:00 Uhr

KW 46	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Rinderbrühe mit Gemüsewürfel und Backerbsen (1,4,a1,c,g,i,j)	Putengulasch mit Paprika in Sahnesoße(a1,g,i,j), dazu Bandnudeln (a1,c) und Eisbergsalat mit Italian-Dressing (g,i,j)	Kartoffel-Gemüse-Auflauf(1,4,a1,c,g,i,j) mit Blumenkohl, Karotten, Lauch, dazu Eisbergsalat mit Italian-Dressing (g,i,j)	Frisches Obst(g)
Dienstag	Karottencremesuppe (1,4,a1,g,i,j)	Rinderroulade in Bratensoße (2,3,a1,g,i,j), dazu Kartoffelkloß und grüne Bohnen(i,j)	Kartoffeltaschen mit Frischkäse(a1,g), dazu Rahmgemüse(g) und Blattsalat mit Balsamicodressing (a3,j)	Fruchtquark (5,g)
Mittwoch	Eierflockensuppe mit Gemüseeinlage (1,4,c,i,j)	Spaghetti "Bolognese" mit Hackfleisch (Schwein und Rind)(a1), geriebener Käse(g) und Dill-Gurkensalat mit Joghurtdressing (g)	Kaiserschmarrn mit Vanillesauce und Apfelragout (5,a1,c,h1,g)	Bayrisch Creme (5,c,l,g)
Donnerstag	Petersilienwurzelsuppe (1,4,a1,g,i,j)	Hähnchenbrust in Streifen mit Kokos-Currysoße(a1,f,i,j), dazu Basmatireis und Asiagemüse (f,g,i,j)	Vegetarische Ravioli in Tomatensoße(a1,c,g,i,j), dazu bunter Salat mit Joghurt-Dressing (g,j)	Fruchtpudding(1,5,g)
Freitag	Maultaschensuppe (1,4,a1,c,g,i,j)	Rotbarschfilet, paniert,(a1,c,g) mit Bratkartoffeln, Sc. Remoulade(1,2,3,5,c,j) und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing (i,j)	Spinatstrudel(a1,c,f,g,j) mit Kräutersoße (a1,g,i) und Blattsalat an Essig-Öl Dressing (g,i,j)	Sahnejoghurt (5,g)

#### Zusatzstoffe:

1=Farbstoff; 2=Konservierungsstoffe; 3=Antioxidationsmittel; 4=Geschmacksverstärker; 5=mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 6=Süßstoff enthält Phenylalaninquelle; 7=mit Phosphat; 8=gewachst; 9=geschwärzt;10=Schwein; 11=chininhaltig; 12=kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken; 13=coffeinhaltig; 15=mit Nitritpökelsalz

#### Allergene:

a=Gluten(Weizen 1, Roggen 2, Gerste 3, Hafer 4, Dinkel 5, Kamut 6, Hybridstämme 7); b=Krebstiere; c=Eier; d=Fische; e=Erdnüsse; f=Soja; g=Milch; h=Schalenfrüchte(Mandel 1, Haselnuss 2, Walnuss 3, Cashew 4, Pecannuss 5, Paranuss 6, Pistazie 7, Macadamianuss 8, Queenslandnuss 9); i=Sellerie; j=Senf; k=Sesam; l=Schwefeldioxid/Sulfite; m=Lupinen; n=Weichtiere

Eine Garantie für den absoluten Ausschluss von Allergie auslösenden Stoffen im Endprodukt kann nicht übernommen werden, da geringste Spuren des Allergens bei Lagerung, Transport, Produktion und Abfüllung in der Gemeinschaftsverpflegung nicht vollständig ausgeschlossen werden können.

Kurzfristige Änderungen und Austausch von einzelnen Lebensmitteln sind möglich