



MENU PRIMAVERA

Essen Auf Rädern - Gemeinde Meran

SCHREIBEN SIE EIN "X" ÜBER DIE IDENTIFIZIERUNG
DES GERICHTS, DAS SIE RESERVIEREN MÖCHTEN

1[^] Woche

VOM 10/04/2023 - BIS 16/04/2023

VORNAME, NACHNAME, ADRESSE _____

Rev.24/03/2023

	MONTAG			DIENSTAG			MITTWOCH			DONNERSTAG			FREITAG			SAMSTAG			SONNTAG					
	Mittagessen						Mittagessen						Mittagessen						Mittagessen					
	HINWEISE			HINWEISE			HINWEISE			HINWEISE			HINWEISE			HINWEISE			HINWEISE					
Erste Gerichte	P1	Zucchini-Risotto	G, W	P1	Gemüsesuppe mit Dinkel	G, W	P1	Nudeln in Pestosauce	W	P1	Nudeln in Käsesauce	G, W	P1	Bohnensuppe in Gemüsebrühe	W	P1	Nudeln mit Gemüsesauce	G, W	P1	Nudeln nach Normart	G, W			
	P2	Hausgemachte Frittaten in Gemüsebrühe	G, W	P2	Spinatspätzle in Schinkenrahmsauce	G, S	P2	Speckknödel in Gemüsebrühe	G, S	P2	Erbsencremesuppe mit Nudeln	G, W	P2	Nudeln in Topfen-Tomatensauce	G, W	P2	Gemüsesuppe mit Gerste	G, W	P2	Karottencremesuppe mit Reis	G, W			
Zweite Kurse	S1	Hühnerschenkel vom Rohr	G, A	S1	Gratiniertes Schollenfilet	G, P	S1	Rindsschmorbraten	G, B	S1	Rindfleisch-Burger vom Rohr	G, B	S1	Geschmortes Kabeljaufilet	G, P	S1	Schweinefleischstreifen mit Senf	G, S	S1	Hühnerschnitzel nach Pizaiola Art	G, A			
	S2	Zucchini-Omelett	G, W	S2	Gekochter Schinken	S	S2	Pikante Topfen-Spinat-Torte	G, W	S2	Hartgekochte Eier	W	S2	Caciotta	W	S2	Gefüllte Pizzastück	G, S, P	S2	Gekochter Schinken-Käseröllchen	S			
Beilagen	C1	Spinat in Öl	G, W	C1	Gedämpfte Erbsen	G, W	C1	Petersilienkarotten	G, W	C1	Gedünstete Zucchini	G, W	C1	Sautierte Brokkoli	G, W	C1	Glasierte Butter Karotten	G, W	C1	Caponata	G, W			
	C2	Bratkartoffeln	G, W	C2	Röstkartoffeln	G, W	C2	Polenta	W	C2	Kartoffelpüree	G, W	C2	Rosmarinkartoffeln	G, W	C2	Pilafreis mit Kräutern	G, W	C2	Zwiebelkartoffeln	G, W			
	C3	Gemischter Salat	W	C3	Gemischter Salat	W	C3	Gemischter Salat	W	C3	Gemischter Salat	W	C3	Gemischter Salat	W	C3	Gemischter Salat	W	C3	Gemischter Salat	W			
Dessert	D1	Obst der Saison	W	D1	Joghurt	W	D1	Obst der Saison	W	D1	Marmorierter Rührkuchen	W	D1	Apfel-Mousse	W	D1	Vanillepudding	W	D1	Obst der Saison	W			

Das Menü kann wegen höherer Gewalt geändert werden.

Für Informationen und Mitteilungen: DIENST ESSEN AUF RÄDERN 3667868249

LEGENDE HINWEISE: G: Es kann an der Quelle gefrorene / tiefgefrorene Rohstoffe enthalten.
 A: Enthält Hühner-/Putenfleisch. B: Enthält Rindfleisch. S: Enthält Schweinefleisch.
 P: Enthält Fisch / Weichtiere / Krebstiere. W: Ovo-lacto-vegetarisches Gericht.

VERBRAUCHER MIT LEBENSMITTELALLERGIEN ODER INTOLERANZEN werden hiermit darauf hingewiesen, dass zubereitete und servierte Lebensmittel und Getränke eines oder mehrere der folgenden Allergene als Zutaten oder in produktionsbedingten Spuren enthalten können: Glutenthaltiges Getreide, Krustentiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch (einschließlich Laktose), Nüsse, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/Liter, Lupinen, Weichtiere und alle daraus gewonnenen oder darauf basierenden Erzeugnisse (gemäß Anhang II Reg. EU 1169/11, Gesetzesdekret 109/92, 88/2009 in der geänderten Fassung). Verbraucher mit Allergien oder Unverträglichkeiten werden dringend gebeten, sich beim Catering-Personal zu informieren.



MENU PRIMAVERA

Essen Auf Rädern - Gemeinde Meran

SCHREIBEN SIE EIN "X" ÜBER DIE IDENTIFIZIERUNG
DES GERICHTS, DAS SIE RESERVIEREN MÖCHTEN

2[^] Woche

VOM 17/04/2023 - BIS 23/04/2023

VORNAME, NACHNAME, ADRESSE _____

Rev.24/03/2023

	MONTAG			DIENSTAG			MITTWOCH			DONNERSTAG			FREITAG			SAMSTAG			SONNTAG		
Mittagessen	HINWEISE			HINWEISE			HINWEISE			HINWEISE			HINWEISE			HINWEISE					
Erste Gerichte	P1	Nudeln "Amatriciana" Art	G, S	P1	Spargelcremesuppe mit Nudeln	G, W	P1	Fleischravioli in Salbeibutter	G, B, S	P1	Nudeln nach Normart	G, W	P1	Gerstensuppe mit Speck	G, S	P1	Nudeln in Topfen-Tomatensauce	G, W	P1	Kartoffelnocken mit Rindfleischragout	G, B
	P2	Mangoldcremesuppe mit Nudeln	G, W	P2	Nudeln in Zucchini und Specksauce	G, S	P2	Nudeln in Gemüsebrühe	G, W	P2	Linsensuppe mit Nudeln	G, W	P2	Nudeln mit Lachsrahmsauce	G, P	P2	Kartoffelcremesuppe mit Nudeln	G, W	P2	Gemüsesuppe mit Dinkel	G, W
Zweite Kurse	S1	Rinderhacksteak vom Rohr	G, B	S1	Gratinierte Blauhaischeibe	G, P	S1	Hühnerstreifen mit Kräutern	G, A	S1	Hausgemachtes Paniertes Schweineschnitzel vom Rohr	G, S	S1	Überbackenes Kabeljaufilet	G, P	S1	Rindergulasch	G, B	S1	Römerschnitzel /Saltimbocca alla romana	G, S
	S2	Mozzarella	W	S2	Pizzastück "Margherita"	G, W	S2	Zwiebel-Omelett	W	S2	Wirsing-Käsekuchen	G, W	S2	Asiago	W	S2	Zucchini-Omelett	G, W	S2	Gemischter Aufschnitt	S
Beilagen	C1	Petersilienkarotten	G, W	C1	Spinat in Öl	G, W	C1	Gratinierter Blumenkohl mit Parmesan	G, W	C1	Grüne Bohnen in Butter	G, W	C1	Gratinierte Zucchini	G, W	C1	Gedünsteter Fenchel	G, W	C1	Getrüffelte Auberginen	G, W
	C2	Pilafreis mit Kräutern	G, W	C2	Kartoffelpüree	G, W	C2	Polenta	W	C2	Bratkartoffeln	G, W	C2	Kartoffelpüree	G, W	C2	Polenta	W	C2	Dampfkartoffeln	G, W
	C3	Gemischter Salat	W	C3	Gemischter Salat	W	C3	Gemischter Salat	W	C3	Gemischter Salat	W	C3	Gemischter Salat	W	C3	Gemischter Salat	W	C3	Gemischter Salat	W
Dessert	D1	Obst der Saison	W	D1	Schokoladenpudding	W	D1	Obst der Saison	W	D1	Marmorierter Rührkuchen	W	D1	Joghurt	W	D1	Obst der Saison	W	D1	Apfel-Mousse	W

Das Menü kann wegen höherer Gewalt geändert werden.

LEGENDE HINWEISE:

G: Es kann an der Quelle gefrorene / tiefgefrorene Rohstoffe enthalten.
 A: Enthält Hühner-/Putenfleisch. B: Enthält Rindfleisch. S: Enthält Schweinefleisch.
 P: Enthält Fisch / Weichtiere / Krebstiere. W: Ovo-lacto-vegetarisches Gericht.

Für Informationen und Mitteilungen: DIENST ESSEN AUF RÄDERN 3667868249

VERBRAUCHER MIT LEBENSMITTELALLERGIEN ODER INTOLERANZEN werden hiermit darauf hingewiesen, dass zubereitete und servierte Lebensmittel und Getränke eines oder mehrere der folgenden Allergene als Zutaten oder in produktionsbedingten Spuren enthalten können:
 Glutenhaltiges Getreide, Krustentiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch (einschließlich Laktose), Nüsse, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/Liter, Lupinen, Weichtiere und alle daraus gewonnenen oder darauf basierenden Erzeugnisse (gemäß Anhang II Reg. EU 1169/11, Gesetzesdekret 109/92, 88/2009 in der geänderten Fassung).

Verbraucher mit Allergien oder Unverträglichkeiten werden dringend gebeten, sich beim Catering-Personal zu informieren.



MENU PRIMAVERA

Essen Auf Rädern - Gemeinde Meran

SCHREIBEN SIE EIN "X" ÜBER DIE IDENTIFIZIERUNG
DES GERICHTS, DAS SIE RESERVIEREN MÖCHTEN

3[^] Woche

VOM 24/04/2023 - BIS 30/04/2023

VORNAME, NACHNAME, ADRESSE _____

Rev.24/03/2023

	MONTAG			DIENSTAG			MITTWOCH			DONNERSTAG			FREITAG			SAMSTAG			SONNTAG					
	Mittagessen						Mittagessen						Mittagessen						Mittagessen					
	HINWEISE			HINWEISE			HINWEISE			HINWEISE			HINWEISE			HINWEISE			HINWEISE					
Erste Gerichte	P1	Nudeln mit Gemüseragout und Topfen	G, W	P1	Bohnensuppe in Gemüsebrühe	W	P1	Lasagne nach Bologneser Art	G, B, S	P1	Nudeln in Safrancrèmesauce und Robiola	G, W	P1	Spinatcremesuppe mit Nudeln	G, W	P1	Topfen-Spinat Crepes	G, W	P1	Nudeln mit Bolognese-Sauce	G, B, S			
	P2	Karottencremesuppe mit Nudeln	G, W	P2	Kartoffelknocken in Käsesauce	G, W	P2	Gemüsepüreesuppe mit Nudeln	G, W	P2	Grieß in Milch	W	P2	Nudeln in Tomatensauce	G, W	P2	Zwiebelsuppe mit Nudeln	G, W	P2	Kartoffelcremesuppe mit Nudeln	G, W			
Zweite Kurse	S1	Hühnerschnitzel mit Rosmarin	G, A	S1	Kabeljaufilet nach Vicentina Art	G, P	S1	Gekochtes Rindfleisch mit grüner Sauce	G, B	S1	Rinderhackbraten vom Rohr	G, B	S1	Gratiniertes Schollenfilet	G, P	S1	Hühnerschnitzel in Zitronensauce	G, A	S1	Schweinebraten	G, S			
	S2	Stracchino	W	S2	Gemüse-Omelette	G, W	S2	Gekochter Schinken	S	S2	Meraner Würstel	B, S	S2	Italico	W	S2	Omelett natur	W	S2	Truthahnaufschnitt	A			
Beilagen	C1	Fenchel in Öl	G, W	C1	Erbsen auf der Pfanne	G, W	C1	Grüne Bohnen in Öl	G, W	C1	Gratiniertes Blumenkohl	G, W	C1	Gedünstete Zucchini	G, W	C1	Gedünstete rote Rüben	G, W	C1	Mangold in Öl	G, W			
	C2	Kartoffelpüree	G, W	C2	Bratkartoffeln	G, W	C2	Polenta	W	C2	Kartoffeln in Öl	G, W	C2	Pilafreis mit Kräutern	G, W	C2	Rosmarinkartoffeln	G, W	C2	Polenta	W			
	C3	Gemischter Salat	W	C3	Gemischter Salat	W	C3	Gemischter Salat	W	C3	Gemischter Salat	W	C3	Gemischter Salat	W	C3	Gemischter Salat	W	C3	Gemischter Salat	W			
Dessert	D1	Obst der Saison	W	D1	Joghurt	W	D1	Marmorierter Rührkuchen	W	D1	Apfel-Mousse	W	D1	Obst der Saison	W	D1	Schokoladenpudding	W	D1	Obst der Saison	W			

Das Menü kann wegen höherer Gewalt geändert werden.

LEGENDE HINWEISE:

G: Es kann an der Quelle gefrorene / tiefgefrorene Rohstoffe enthalten.
A: Enthält Hühner-/Putenfleisch. B: Enthält Rindfleisch. S: Enthält Schweinefleisch.
P: Enthält Fisch / Weichtiere / Krebstiere. W: Ovo-lacto-vegetarisches Gericht.

Für Informationen und Mitteilungen: DIENST ESSEN AUF RÄDERN 3667868249

VERBRAUCHER MIT LEBENSMITTELALLERGIEN ODER INTOLERANZEN werden hiermit darauf hingewiesen, dass zubereitete und servierte Lebensmittel und Getränke eines oder mehrere der folgenden Allergene als Zutaten oder in produktionsbedingten Spuren enthalten können: Glutenthaltiges Getreide, Krustentiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch (einschließlich Laktose), Nüsse, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/Liter, Lupinen, Weichtiere und alle daraus gewonnenen oder darauf basierenden Erzeugnisse (gemäß Anhang II Reg. EU 1169/11, Gesetzesdekret 109/92, 88/2009 in der geänderten Fassung). Verbraucher mit Allergien oder Unverträglichkeiten werden dringend gebeten, sich beim Catering-Personal zu informieren.



MENU PRIMAVERA

Essen Auf Rädern - Gemeinde Meran

SCHREIBEN SIE EIN "X" ÜBER DIE IDENTIFIZIERUNG
DES GERICHTS, DAS SIE RESERVIEREN MÖCHTEN

4[^] Woche

VOM 01/05/2023 - BIS 07/05/2023

VORNAME, NACHNAME, ADRESSE _____

Rev.24/03/2023

	MONTAG			DIENSTAG			MITTWOCH			DONNERSTAG			FREITAG			SAMSTAG			SONNTAG		
Mittagessen	HINWEISE			HINWEISE			HINWEISE			HINWEISE			HINWEISE			HINWEISE					
Erste Gerichte	P1	Schweinswurst-Risotto	G, S	P1	Gemüsepüreesuppe mit Reis	G, W	P1	Nudeln mit Gemüsesauce	G, W	P1	Nudeln in Lauch und Bauchspecksauce	G, S	P1	Kürbiscremesuppe mit Reis	G, W	P1	Nudeln nach Försterart	G, S	P1	Nudeln mit Bolognese-Sauce	G, B, S
	P2	Karottencremesuppe mit Nudeln	G, W	P2	Gratinierte Grießnocken	G, W	P2	Tomatencremesuppe mit Nudeln	G, W	P2	Kichererbsensuppe mit Nudeln	G, W	P2	Nudeln in Thunfisch-Olivensauce	P	P2	Nudeln in Gemüsebrühe	G, W	P2	Zucchini-cremesuppe mit Gerste	G, W
Zweite Kurse	S1	Schweinelende in Weißwein	G, S	S1	Heilbuttfilet mit Kräutern	G, P	S1	Hausgemachtes paniertes Hühnerschnitzel vom Rohr	G, A	S1	Rindfleischscheiben nach Pizzaiola Art	G, B	S1	Gratiniertes Tilapia-Filet	G, P	S1	Rinderhackbraten vom Rohr	G, B	S1	Hühnerschnitzel mit Kräutern	G, A
	S2	Mozzarella	W	S2	Erbsen-Omelette	G, W	S2	Gekochter Schinken	S	S2	Asiago	W	S2	Pizzastück mit Gemüse	G, W	S2	Speck	S	S2	Topfen-Spinatkuchen	G, W
Beilagen	C1	Spinat auf der Pfanne	G, W	C1	Gedämpfte grüne Bohnen	G, W	C1	Petersilienkarotten	G, W	C1	Gedünstete Zucchini	G, W	C1	Brokkoli in Öl	G, W	C1	Gedünsteter Fenchel	G, W	C1	Rote Rüben in Öl	G, W
	C2	Rosmarinkartoffeln	G, W	C2	Dampfkartoffeln	G, W	C2	Kartoffelsalat	G, W	C2	Pilafreis mit Kräutern	G, W	C2	Petersilienkartoffeln	G, W	C2	Kartoffelpüree	G, W	C2	Kartoffeln in Öl	G, W
	C3	Gemischter Salat	W	C3	Gemischter Salat	W	C3	Gemischter Salat	W	C3	Gemischter Salat	W	C3	Gemischter Salat	W	C3	Gemischter Salat	W	C3	Gemischter Salat	W
Dessert	D1	Vanillepudding	W	D1	Apfel-Mousse	W	D1	Marmorierter Rührkuchen	W	D1	Joghurt	W	D1	Obst der Saison	W	D1	Apfel-Mousse	W	D1	Obst der Saison	W

Das Menü kann wegen höherer Gewalt geändert werden.

Für Informationen und Mitteilungen: DIENST ESSEN AUF RÄDERN 3667868249

LEGENDE HINWEISE: G: Es kann an der Quelle gefrorene / tiefgefrorene Rohstoffe enthalten.
 A: Enthält Hühner-/Putenfleisch. B: Enthält Rindfleisch. S: Enthält Schweinefleisch.
 P: Enthält Fisch / Weichtiere / Krebstiere. W: Ovo-lacto-vegetarisches Gericht.

VERBRAUCHER MIT LEBENSMITTELALLERGIEN ODER INTOLERANZEN werden hiermit darauf hingewiesen, dass zubereitete und servierte Lebensmittel und Getränke eines oder mehrere der folgenden Allergene als Zutaten oder in produktionsbedingten Spuren enthalten können:
 Glutenhaltiges Getreide, Krustentiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch (einschließlich Laktose), Nüsse, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/Liter, Lupinen, Weichtiere und alle daraus gewonnenen oder darauf basierenden Erzeugnisse (gemäß Anhang II Reg. EU 1169/11, Gesetzesdekret 109/92, 88/2009 in der geänderten Fassung).
 Verbraucher mit Allergien oder Unverträglichkeiten werden dringend gebeten, sich beim Catering-Personal zu informieren.