

Speiseplan Essen auf Rädern München

••• täglich frisch gekocht •••

KW 14	Suppe	Frisch gekochte Vollkost I	Vegetarische Kost	Kuchen	Dessert
Montag 31.03.2025	Selleriecremesuppe	Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Zitronen und Bratkartoffeln	Topfen-Heidelbeer-Strudel mit Vanillesoße	Nusskuchen	Obstsalat
Dienstag 01.04.2025	Steinpilzcremesuppe	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Brokkoli und Kartoffeln	Tortellini Pfanne mit Gemüse dazu Käsesoße und Parmesan	Rhabarberkuchen	Rote Grütze mit Vanillesoße
Mittwoch 02.04.2025	Erbsencremesuppe	Klassische Lasagne mit Bechamelsoße dazu Salat	Gemüseschnitzel mit Käuterquark dazu Bulgur-Gemüse	Zitronenkuchen	Kirsch-Jogurt
Donnerstag 03.04.2025	Kartoffelcremesuppe	Schweinekrustenbraten mit Püree und Gemüse	Kaiserschmarren mit Apfelmus	Käsekuchen	Bananen-Jogurt
Freitag 04.04.2025	Spinatcremesuppe	Gebrautes Lachsfilets auf Rahmmischgemüse und Kartoffeln	Rührei mit Rahmspinat und Butterkartoffeln	Beerenschnitte	Birnenkompott
Samstag 05.04.2025	Karottencremesuppe	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch und Semmel	Kartoffeltaschen gefüllt mit Kräuterkäse dazu Rahmgemüse	Apfelkuchen	Mousse Vanille
Sonntag 06.04.2025	Lauchcremesuppe	Kalbsbraten mit Blaukraut und Knöpfle	Gemüsestrudel auf Bechamelsoße dazu Salat	Zupfkuchen	Karamellpudding

*** Vollkost, Vegetarische Kost sowie Leichte Vollkost können Sie wahlweise auch als Menü bestellen.
 (Menü = Suppe + Hauptgericht + Dessert)**

Wir wünschen einen guten Appetit

Änderungen vorbehalten

Kennzeichnung von Lebensmittel-Zusatzstoffen

a. mit Farbstoffen
 b. mit Konservierungsstoffen
 c. mit Antioxidationsmitteln

e. mit Phosphat
 f. mit Geschmacksverstärker
 g. mit Süßungsmittel

5. Erdnüsse
 6. Soja
 7. Milch
 8. Schalenfrüchte

9. Sellerie
 10. Senf
 11. Sesam
 12. Lupine

13. Weichtiere
 14. Schwefeldioxid und Sulfid