

Speiseplan Essen auf Rädern München

• • • täglich frisch gekocht • • •

KW 05	Suppe	Frisch gekochte Vollkost I	Vegetarische Kost	Kuchen	Dessert
Montag 26.01.2026	Spinatcremesuppe	Hähnchenkeule mit mexikanische Gemüse	Germknödel mit Pflaumenkompott dazu Vanillesoße	Bluebeery-Cream-Cake	Obstsalat
Dienstag 27.01.2026	Kartoffelcremesuppe	Gefüllte Paprika mit Tomatensoße und Gemüsereis	Spaghetti mit Pesto dazu Parmesan und Tomatensalat	Apfelkuchen	Rote-Grütze mit Vanillesoße
Mittwoch 28.01.2026	Selleriecremesuppe	Tafelspitz mit Meerrettichsoße dazu Kartoffel und Gemüse	Gefüllte Aubergine mit Feta auf Tomatenragout dazu Reis	Schwarzwalder Kirsch-Torte	Kirsch-Jogurt
Donnerstag 29.01.2026	Kraftbrühe mit Flädle	Makkaroni Auflauf mit Fleisch dazu Salat	Apfelküchle mit Zimtzucker dazu Preiselbeeren und Vanillesoße	Käsekuchen	Bananen-Jogurt
Freitag 30.01.2026	Erbsencremesuppe	Gebackener Alaska Seelachs mit Rahmspinat und Mandelreis	Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat dazu Käsesoße und Salat	Mandarinen-Sahnetorte	Birnenkompott
Samstag 31.01.2026	Steinpilzcremesuppe	Schweinefleischspieß "Feuerspieß Budapest" auf Letscho dazu Reis	Eierpfannkuchen mit Champignon auf Helle soße dazu Petersilien Kartoffel	Cappuccino-Sahnetorte	Mousse Vanille
Sonntag 01.02.2026	Fleischbrühe mit Pfannkuchen Streifen	Jägerschnitzel mit Spätzle	Gemüse Maultaschen mit Rahmspinat und Tomaten	Cherry-Cream-Cake	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	e. mit Phosphat	5. Erdnüsse	9. Sellerie	13. Weichtiere	
b. mit Konservierungsstoffen	f. mit Geschmacksverstärker	6. Soja	10. Senf	14. Schwefeldioxid und Sulfit	
c. mit Antioxidationsmittel	g. mit Süßungsmittel	7. Milch	11. Sesam		
		8. Schalenfrüchte	12. Lupine		