

Speiseplan Essen auf Rädern München

• • • täglich frisch gekocht • • •

KW 6	Suppe	Frisch gekochte Vollkost I	Vegetarische Kost	Kuchen	Dessert
Montag 02.02.2026	Tomatencremesuppe	Putenkebab mit Zaziki und Gemüsereis	Topfen-Himbeere Strudel mit Vanillesoße	Apfelkuchen	Obstsalat
Dienstag 03.02.2026	Bärlauch Cremesuppe	Schweinemedaillon mit Pfeffersoße dazu Bratkartoffel	Gemüselasagne mit Salat	Mandarinen-Sahnetorte	Rhabarber-Erdbeer-Jogurt
Mittwoch 04.02.2026	Blumenkohlsuppe	Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen und Karotten dazu Reis	Zucchini-Tomaten-Mozzarella Auflauf mit Basilikum	Blueberry-Cream-Cake	Bayrischecreme
Donnerstag 05.02.2026	Gemüsebrühe mit Grießnockerl	Schweinerollbraten mit Blaukraut und Semmelknödel	Grießauflauf mit Obst dazu Vanillesoße	Käsekuchen	Pfirsichkompott
Freitag 06.02.2026	Minestrone	Gebratene Rotbarschfilets mit Kaisergemüse und Kartoffel	Polenta mit Schwammerlsoße und Salat	Cherry-Cream-Cake	Schokopudding
Samstag 07.02.2026	Maiscremesuppe	Fleischpfanzerl mit Kartoffelsalat	Kartoffel-Brokkoli-Auflauf garniert mit Cocktail Tomaten	Cappuccino-Sahnetorte	Heidelbeer-Jogurt
Sonntag 08.02.2026	Hochzeitsuppe	Zwiebelrostbraten mit Gebratene Polenta und Gemüse	Spinatknödel auf Tomatenragout mit Parmesan und Rote-Bete-Salat	Schwarzwalder-Kirsch-Torte	Grießpudding

* **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		