

Speiseplan Essen auf Rädern München
••• täglich frisch gekocht •••

KW 07	Suppe	Frisch gekochte Vollkost I	Vegetarische Kost	Kuchen	Dessert
Montag 09.02.2026	Spargelcremesuppe	Königsberger Klopse mit Kaperndoße und Paprikareis <small>8.9.b.c.e.f</small>	Gefüllte Pfannkuchen mit Quark und Rosinen dazu heiße Beerendoße <small>7.b.c.f</small>	Blueberry-Cream-Cake	Obstsalat
Dienstag 10.02.2026	Kürbiscremesuppe	Spaghetti Bolognese mit Parmesan dazu Salat <small>1.7</small>	Spinatstrudel mit Hirtenkäse dazu Salzkartoffeln <small>1.9.7.a.b.c.f</small>	Apfelkuchen	Pfirsich-Maracuja-Jogurt
Mittwoch 11.02.2026	Frühlingszwiebel-Cremesuppe	Schweinegeschnetzeltes "Zürcher Art" mit Rösti <small>1.3.7.a.b.c.g</small>	Gnocchi-Gemüse-Pfanne mit Gorgonzolasoße	Schwarzwalder Kirsch-Torte	Stracciatellacreme
Donnerstag 12.02.2026	Flädlesuppe	Thüringer Bratwurst mit Sauerkraut und Püree <small>1.7.9.b.c.g</small>	Reiberdatschi mit Apfelmus <small>a.c.g</small>	Käsekuchen	Erdbeer-Jogurt
Freitag 13.02.2026	Gemüsecremesuppe	Seefisch in Backteig mit Rémoulade und Kartoffelsalat <small>1.9.3.b.c.f</small>	Kartoffel-Zucchini-Auflauf mit Käsesoße dazu Tomatensalat <small>1.3.b</small>	Mandarinen-Sahnetorte	Fruchtcocktail
Samstag 14.02.2026	Champignoncremesuppe	Hähnchen Cordon Bleu mit Ratatouille Gemüse und Bratkartoffel <small>1.7.b.c</small>	Eintopf mit Mischgemüse und Kartoffelwürfel dazu Semmel <small>1.3.b</small>	Cappuccino-Sahnetorte	Vanillepudding
Sonntag 15.02.2026	Hühnerbrühe mit Nudeln	Schweinenackenbraten Biersoße mit Bayrische Kraut und Kartoffelknödel <small>1.9.b.c.f</small>	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Kräuterdip Gemüsecouscous <small>1.3.7.c.f.g</small>	Cherry-Cream-Cake	Mango-Jogurt

*** 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		