

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

KW 08	Suppe	Frisch gekochte Vollkost I	Vegetarische Kost	Kuchen	Dessert
Montag 16.02.2026	Selleriecremesuppe	Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Zitronen und Bratkartoffeln	Topfen-Heidelbeer-Strudel mit Vanillesoße	Apfelkuchen	Obstsalat
Dienstag 17.02.2026	Steinpilzcremesuppe	Hähnchenbrust in Portweinsoße dazu Brokkoli und Kroketten	Tortellini Pfanne mit Gemüse dazu Käsesoße und Parmesan	Mandarinen-Sahnetorte	Rote Grütze mit Vanillesoße
Mittwoch 18.02.2026	Erbsencremesuppe	Klassische Lasagne mit Bechamelsoße dazu Salat	Gemüseschnitzel mit Kräuterquark dazu Bulgur-Gemüse	Bluebeery-Cream-Cake	Kirsch-Jogurt
Donnerstag 19.02.2026	Kraftbrühe mit Suppennudel	Putengeschnetzeltes in Paprikarahm, Kräuterreis	Kaiserschmarren mit Apfelmus	Käsekuchen	Bananen-Jogurt
Freitag 20.02.2026	Spinatcremesuppe	Gebratenes Lachsfilets auf Rahmmischgemüse und Kartoffel	Rührei mit Rahmspinat und Butterkartoffeln	Cherry-Cream-Cake	Birnenkompott
Samstag 21.02.2026	Karottencremesuppe	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch und Semmel	Kartoffeltaschen gefüllt mit Kräuterkäse dazu Rahmgemüse	Cappuccino-Sahnetorte	Mousse Vanille
Sonntag 22.02.2026	Rinderbrühe mit Lebernockerl	Schweinelendchen, Pilzrahmsoße und Spätzle	Gemüsestrudel auf Bechamelsoße dazu Salat	Schwarzwälder-Kirsch-Torte	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. Schwefeloxid und Sulfit	
c. mit Antioxidationsmittel	g. mit Süßungsmittel	7. Milch	11. Sesam	12. Lupine	
8. Schalenfrüchte					