

# Speiseplan Essen auf Rädern München

••• täglich frisch gekocht •••



VI

KW 18	Suppe	Frisch gekochte Vollkost I *	Frisch gekochte Vollkost II *	Vegetarische Kost *	Kuchen	Dessert
<b>Montag</b> 02.05.2022	Minestrone 9	Rostbratwurst mit Kartoffelpüree und Kraut	Gemüselaibchen mit Rahmgemüse dazu Salat 3,7	Italienische Pasta mit Tomatengemüesoße und Parmesan 1,7,	Apfelkuchen 1,3,7	Frisches Obst
<b>Dienstag</b> 03.05.2022	Bohnensuppe 9	Paprikarahmschnitzel vom Schwein dazu Dampfkartoffeln und Mischgemüse	Blumenkohl-Käsemedaillon dazu Tomatensoße und Butterkartoffeln , Salat	Zucchini palatschinken mit sahnesoße dazu Kartoffeln	Beerenschnitte 1,3,7	Mango Joghurt 7
<b>Mittwoch</b> 04.05.2022	Hühnerbrühe mit Maultaschen 9	Burgunderbraten vom Rind mit Mediteranemgemüse und Kartoffelgratin 9	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln dazu bunter Salat	Rohrnu deln mit Vanillesoße 1,7	Sacher Schnitte 1,3,7	Panacotta mit Erdbeersoße
<b>Donnerstag</b> 05.05.2022	Kräutercremesuppe 9	Haxe ohne Kruste vom Schwein dazu Knödel und Wirsinggemüse	Gemüse-Nudelaufauf dazu Salat 1,6,	Spinat Palatschinken mit Schnittlauchsoße und Salzkartoffeln	Russischer Zupfkuchen 1,3,7	Joghurt-Zitronencreme 7,9,
<b>Freitag</b> 06.05.2022	Brühe mit Backerbsen 9	Gemüelasagne mit Rahmkartoffeln 10,9	Fischfilet gebraten mit Kräuterbutter Salzkartoffeln und Salat 4	Quarkauflauf mit Fruchtsoße 1,3,7	Aprikosenschnitte 1,3,7	Apfelmus
<b>Samstag</b> 07.05.2022	Haferflockensuppe 9,f	Schaschilkpfanne mit Kartoffelspalten und frischem Salat	Hühnerfleisch nach Kebab Art dazu Tsatsiki und Paprikareis 3,6,7	Kräutergnocchi mit Grogonzolasoße dazu Fingermöhren 7	Zitronenkuchen 1,3,7	Fruchtjoghurt im Becher 7,f,
<b>Sonntag</b> 08.05.2022	Bouillon mit Markklößchen 9,f	Spanferkelrollbraten dazu Kartoffelnknödel und Wirsinggemüse 1,7,	Frischer Stangenspargel mit Parmesan und Butter überbacken dazu gebratener Bacon und Petersilienkartoffeln 8	Blaubeer-Pfannkuchen mit Vanillesoße 1,3,7	Käsekuchen 1,3,7	Schokoladen-pudding 1,3,7,5

**\* 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		Kennzeichnungspflichtige Lebensmittelallergene			
a. mit Farbstoffen	e. mit Phosphat	1. Gluten haltige Getreide	5. Erdnüsse	9. Sellerie	13. Weichtiere
b. mit Konservierungsstoffen	f. mit Geschmacksverstärker	2. Krebstiere	6. Soja	10. Senf	14. Schwefeldioxid und Sulfit
c. mit Antioxidationsmittel	g. mit Süßungsmittel	3. Eier	7. Milch	11. Sesam	
		4. Fisch	8. Schalenfrüchte	12. Lupine	