

Speiseplan Essen auf Rädern München

••• täglich frisch gekocht •••



KW 20	Suppe	Frisch gekochte Vollkost I	Frisch gekochte Vollkost II	vegetarische Kost	Kuchen	Dessert
Montag 16.05.2022	Tomatensuppe mit Reis 1,9	Wollwurst mit Kartoffelpüree und Sauerkraut	Gemüse Eintopf mit Semmel	knusper Spinat-Medaillons auf Sahnesoße, Kartoffeln und Mischsalat 7	Zitronenkuchen 1,3,6,7,11	Frisches Obst
Dienstag 17.05.2022	Zucchini-creme 1,9	Rahmgeschnetzeltes vom Kalb dazu Reis und buntes Gemüse 9,10	Spinat- Omelette mit weißer Soße dazu Kartoffeln 1	Blaubeerpfannkuchen dazu Vanille - Soße 1,7	Apfelkuchen 1,3,6,7	Pirsich-Maracuja-Joghurt 6,7
Mittwoch 18.05.2022	Klare Gemüsesuppe 1,9	Maishähnchenbrust dazu Petersilienkartoffeln und Fingermöhren	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln dazu Salat 4,9	Gemüsefrikadelle mit Remouladensoße und Resolikartoffeln 1,7,9,10	Käsekuchen 1,3,6,7,11	Bayrisch Creme 1,7
Donnerstag 19.05.2022	Blumenkohlsuppe 1,9	Rinderrolade mit Kartoffelpüree und Vitalgemüse	Cannelloni Ricotta- Spinat mit Kartoffeln und Salat 9	Grießschmarren dazu Pflaumen 1,7	Aprikosenschnitte 1,3,6,7	Fruchtcocktail
Freitag 20.05.2022	Nudelsuppe 1,9	Puten Steak Hawaii mit Reis 1,7,9	Fischfilet natur auf Dillsoße dazu Petersilienkartoffeln und Salat 4,7	Kartoffelstrudel auf Schnittlauch-Sahnesoße und Tomatensalat 1,3,7,8,9	Beerenschnitte 1,3,6,7	Pfirsich-Aprikose-Pudding
Samstag 21.05.2022	Kürbissuppe 1,9	Hähnchenbrust Zigeuner Art und Butternudeln und Gurkensalat	Kartoffelrösti dazu Blattspinat und Soße nach holländischer Art 7	Dampfnudel mit Vanillesoße und Zwetschgen 1-7	Sacher Schnitte 1,3,6,7	Fruchtjoghurt im Becher 7
Sonntag 22.05.2022	Fleischbrühe mit Leberspätzle 1,9	Lammgulasch mit Bohnengemüse und Kartoffeln 1,3,9,10	Putenschnitzel mit Sesam paniert dazu Gemüse und Kartoffeln 1,3,11	grüner Spargel mit Hollendaisesoße dazu Salzkartoffeln und Salat 1,70	Russischer Zupfkuchen 1,3,6,7	Mango Creme 6,7

*** Vollkost, Vegetarische Kost sowie Leichte Vollkost können Sie wahlweise auch als Menü bestellen. (Menü = Suppe + Hauptgericht + Dessert)**

Wir wünschen einen guten Appetit Küchenleitung :

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		