

Speiseplan Essen auf Rädern München

••• täglich frisch gekocht •••



KW 21	Suppe	Frisch gekochte Vollkost I *	Frisch gekochte Vollkost II *	Vegetarische Kost *	Kuchen	Dessert
Montag 23.05.2022	Selleriecreme 9	Cordon bleu von der Pute dazu Petersilienkartoffeln und buntes Gemüse 1,3,7	Leichtes Gemüseragout mit Reis	Kaiserschmarren mit Rosinen und Apfelmus	Apfelkuchen 1,3,6,7	Frisches Obst
Dienstag 24.05.2022	Zwiebelsuppe 9	Schweinenackensteak mit Zwiebelsoße dazu Rissole Kartoffeln und Gemüse 1,3,7	Spaghetti Bolognese Art Gemüse dazu Salat 1,4,7	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren dazu Kartoffelecken und grüner Salat 1,7	Beerenschnitte 1,3,6,7	Heidelbeerjoghurt 7
Mittwoch 25.05.2022	Hühnerbrühe mit Reis und Erbsen 9	Feines französisches Lammragout mit Wurzelgemüse dazu Kartoffeln 1	Gemüsebällchen mit Sahnesoße dazu Rahmkartoffeln 3,7	Erdbeerpfankuchen mit Vanillesoße 1	Aprikosenschnitte 1,3,6,7	Zitronenmousse 7
Donnerstag Christi Himmelfahrt 26.05.2022	Minestrone 9	Rostbratwürstel mit Kraut und Kartoffelpüree 7	Spinatstrudel mit Kartoffeln 3,7,9	Pfankuchen mit Champignon dazu schnittlauchkartoffel 3,7	Russischer Zupfkuchen 1,3,6,7	Aprikosenkompott
Freitag 27.05.2022	Erbsensuppe 8,9	Kartoffelgemüse Auflauf dazu Salat 8	Paniertes Fischfilets mit Kartoffeln und Remolade dazu Salat 4,9	Apfelstrudel mit Vanillesoße 1,3,7	Aprikosenschnitte 1,3,6,7	Dunstapfelstücke mit Zimt und Zucker
Samstag 28.05.2022	Brokkoli Creme 9	Hähnchenkeule mit Kartoffelsalat 9	Schinkennudeln mit Ei dazu grüner Salat 1,3,7	Kräutergnocchi mit Gemüsestreifen und Gorgonzola Soße 1,7	Zitronenkuchen 1,3,6,7	Fruchtjoghurt im Becher 7
Sonntag 29.05.2022	Brühe mit Grießnockerl 9	Hähnchenschnitzel nach Wiener Art mit Kartoffel Wedges 1,3,7	Schweinfilet auf Spargelragout dazu Schnittlauchkartoffeln und Salat 1,7	Apfelkücherl mit Zimtzucker und Preiselbeeren 1,3,7	Käsekuchen 1,3,6,7	Panacotta Creme mit Schokoladensoße 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 sind, oder können enthalten sein			
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	