

# Speiseplan Essen auf Rädern München

••• täglich frisch gekocht •••



IV

KW 22	Suppe	Frisch gekochte Vollkost I *	Frisch gekochte Vollkost II *	Vegetarische Kost *	Kuchen	Dessert
<b>Montag</b> 30.05.2022	Nudelsuppe 1	Bifteki mit Käse gefülltes Fleischpflanzerl dazu Kräuterquark, Kartoffeln und Karottengemüse 1, 10	Gemüseschnitzel mit Tomatensoße und Kartoffeln 3, 7	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße	Zitronenkuchen 1, 3, 6, 7	Frisches Obst
<b>Dienstag</b> 31.05.2022	Erbsensuppe 1, 8	Kalbsgulasch mit Spätzle und Gemüse 10	Omelette natur dazu Kartoffeln und Gemüse 3, 7	Pfannkuchen gefüllt mit Quark dazu heiße Beerensoße 1, 7, 3	Apfelkuchen 1, 3, 6, 7	Kirschquarkspeise 7
<b>Mittwoch</b> 01.06.2022	Spinatcremesuppe 1, 9	Wurstschnecke mit Kartoffelpüree und Wirsinggemüse 7, 10	Gemüse Eintopf mit Sauerrahm und Semmel 1, 4	Italienische Polenta mit Kräuterchampignon dazu Salat 1, 7	Beerenschnitte 1, 3, 6, 7	Cappuccino Creme 7
<b>Donnerstag</b> 02.06.2022	Flädlesuppe 7, 1	Szegediner Gulasch vom Rind mit Sauerkraut und Butterkartoffeln 7	Tomaten-Mozzarella-Burger mit Rahmgemüse 7, 3, 1	Gegrillte Kartoffelecken auf "Letcho" (Tomaten- Paprikagemüse) 1	Aprikosenschnitte 1, 3, 6, 7	Fruchtgötterspeise a, 1
<b>Freitag</b> 03.06.2022	Maiscremesuppe 1	Paniertes Blumenkohl mit Remoulade und Rahmkarotten 1	Gebratene Zanderfilets mit Mandelbutter dazu Kartoffeln 9	Milchreis mit Kirschsoße 1, 3, 7	Russischer Zupfkuchen 1, 3, 6, 7	Birnenkompott
<b>Samstag</b> 04.06.2022	Kraftbrühe mit Backerbsen 1	Fleischbällchen in Zigeunersoße dazu Reis und Salat	Käse Krainer dazu Bratkartoffeln und Salat 7	Gemüsestrudel mit Soße und Kartoffeln 8	Bienenstich 1, 3, 6, 7	Fruchtjoghurt im Becher 1, 7
<b>Sonntag</b> 05.06.2022	Kürbiscremesuppe 1, f, 1, 6, 8, 9	Cevapcici mit Ajvar und Djuvec-Reis 1, 10	<b>Schweine Cordon Bleu mit Kartoffeln Wedges</b> 1, 9	Kartoffel Brokkoli Gratin mit Soße dazu Mandelreis 3, 7, 1	Käsekuchen 1, 3, 6, 7	Schokoladen - Mousse 1, 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	