

Speiseplan Essen auf Rädern München

••• täglich frisch gekocht •••

KW 26	Suppe	Frisch gekochte Vollkost I	Vegetarische Kost	Kuchen	Dessert
Montag 23.06.2024	Erbsencremesuppe	Kalbsschulter in Rahm mit Gemüse und Serviettenknödel	Apfelkücherl mit Vanille-Sahnesoße	Zupfkuchen	Obstsalat
Dienstag 24.06.2024	Selleriecremesuppe	Gemüseraispfanne mit Hähnchenschenkel dazu grünen Salat	Spinatspätzle mit Gemüse und Sahnesoße dazu grünen Salat	Kirsch-Sand-Kuchen	Fruchtjoghurt Erdbeer - Rhabarber
Mittwoch 25.06.2024	Kartoffelcremesuppe	Schweineschnitzel Wiener Art gebacken mit Petersilienkartoffel und Mischsalat	Gemüseschnitzel mit Kräuterquark und Kartoffel dazu Salat	Mohnkuchen	Bayrisch Creme
Donnerstag 26.06.2024	Karottensuppe mit Ingwer	Ochsen Tafelspitz mit Merretichsoße Kartoffel und Butterkarotten	Gemüsetasche auf Schnittlauchsoße mit Kartoffel dazu Salat	Zitronenkuchen	Milchpudding- Butterkeks
Freitag 27.06.2024	Spargelcremesuppe	Wildlachsfilet auf Italienischem Gemüse und Sellerie-Püree	Schwäbische Maultaschen mit Tomatenragout dazu Salat	Käsekuchen	Pfirsichkompott
Samstag 28.06.2024	Spinatcremesuppe	Putenschnitzel in Rahmsauce und Gemüsenudeln dazu Salat	Reiberdatschi mit Apfelmus	Beerenschnitte	Bananen-Joghurt
Sonntag 29.06.2024	Frühlingscremesuppe	Bayerischer Nackenbraten, Soße, Bayrisch Kraut und Kartoffelknödel	Gefüllte Zucchini mit Tomaten und Reis dazu grünen Salat	Rhabarberkuchen	Straciatella-Creme

*** Vollkost, Vegetarische Kost 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
b. mit Konservierungsstoffen	f. mit Geschmacksverstärker	6. Soja	10. Senf
c. mit Antioxidationsmittel	g. mit Süßungsmittel	7. Milch	11. Sesam
		8. Schalenfrüchte	12. Lupine
			13. Weichtiere
			14. Schwefeldioxid und Sulfid