

Speiseplan Essen auf Rädern München

••• täglich frisch gekocht •••

| KW 27 | Suppe | Frisch gekochte Vollkost I | Frisch gekochte Vollkost II | Vegetarische Kost | Kuchen | Dessert |
|---------------------------------|---|---|---|--|-----------------------------------|----------------------------------|
| Montag 04.07.2022 | Spargel Creme 1,9,f | Königsberger Klopse dazu Salzkartoffeln und Erbsen 9,1,f | Gemüse Eintopf dazu 1 Semmel 7,9,10 | Germknödel mit Powidel gefüllt dazu Vanillesoße 1,9 | Apfelkuchen 1,7,3 | Frisches Obst |
| Dienstag 05.07.2022 | Boullion mit Leberspätzle 1,9,f | paniertes Schweineschnitzel dazu hausgemachter Kartoffelsalat 9 | Bauernomelette dazu grüner Salat 1,9,8 | Kartoffelsteinpilzgratin dazu Kräuterreis und rote Beete 1,9, | Russischer Zupfkuchen 1,7,3 | Himbeerjoghurt 7 |
| Mittwoch 06.07.2022 | Frühlingszwiebel- Cremesuppe 1,9,f | Spaghetti Bolognese mit Rinderhackfleisch dazu Parmesan und Salat 3,1,6,7,9,10 | Gemüestrudel mit Schnittlauchsaucen und Butterkartoffeln 1,9, | Mohn- Schupfnudeln mit Zwetschgenkompott 1 | Käsekuchen 1,7,3 | Stracciatella-Creme c |
| Donnerstag 07.07.2022 | Gemüsecremesuppe 1,9,f | Chickennuggets mit Sweet Chilisoße dazu Kartoffel- Spalten und buntes Gemüse | Kartoffel-Zucchini-Gratin dazu Käsesoße und Salat 7,10 | vegetarische Maultaschen in Brühe dazu Salat 1, | Aprikosenschnitte 1,7,3 | Bayrisch Creme 7 |
| Freitag 08.07.2022 | Hühnersuppe mit Reis und Erbsen 1,9,f | Kartoffel-Rösti-Taler dazu Rahmgemüse 10 | gedünstetes Fischfilet auf Gemüsebeet dazu Dill -Soße und Kartoffeln 1 | Pfannkuchen mit Himbeeren dazu Vanillesoße 1,9 | Sacher Schnitte 1,7,3 | Pfirsichkompott |
| Samstag 09.07.2022 | Kalbfleischsuppe 1,9,f | Rührei mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln # | Tortellini mit Käse gefüllt, Tomatenfrischkäsesoße und grüner Salat 1 | Gemüseschnitzel mit Remouladensoße Butterreis und Mischgemüse 1,9 | Beerenschnitte 1,7,3 | Fruchtjoghurt im Becher 7 |
| Sonntag 10.07.2022 | Kraftbrühe mit Käsenockerl 1,9,f | Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu Spätzle und Zucchini Scheiben 1 | Cordon bleu vom Huhn dazu Butterkartoffeln und Erbsenschoten | Grieß Auflauf mit Früchten dazu Vanillesoße 1,7,3 | Zitronenkuchen 1,7,3 | Schokoladen- pudding 1,7,3 |

*** 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 Antioxidationsmitteln | g. mit Süßungsmittel | 3. Eier | 7. Milch | 11. Sesam | |
| | | 4. Fisch | 8. Schalenfrüchte | 12. Lupine | |