

Speiseplan Essen auf Rädern München

••• täglich frisch gekocht •••



IV

KW 28	Suppe	Menü I Vollkost	Menü II leichte Vollkost *	Menü III vegetarische Kost *	Kuchen	Dessert
Montag 11.07.2022	Nudelsuppe 1,9	Mexikanische Hähnchenkeule auf pikantem Gemüse dazu Polentini	Ravioli mit Gemüse gefüllt dazu Käsesoße und Erbsenschoten c,4,9,10	Gemüsebällchen mit Tomatensoße und Schnittlauchkartoffeln	Zitronenkuchen 1,3,6,7	Frisches Obst
Dienstag 12.07.2022	Erbsensuppe 1,8,9	Schweinenackensteak Bratkartoffeln und gegrilltes Zucchini-gemüse 10	Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse auf Poreegemüse in Rahm 6	Pfannkuchen gefüllt mit Quark dazu heiße Beerensauce 1,7,3	Apfelkuchen 1,3,6,7	Kirschquarkspeise 7
Mittwoch 13.07.2022	Spinatcremesuppe 1,9	Wollwurst gebraten dazu Petersilienkartoffeln und Kohlrabi in Rahm 7,10	gebackener Blumenkohl dazu Remouladensoße, Kartoffeln und Bohnensalat 4,7	italienische Polenta mit Kräuterchampignon dazu Salat 1,7	Beerenschnitte 1,3,6,7	Cappuccino Creme 7
Donnerstag 14.07.2022	Flädlesuppe 1,9	Szegediner Gulasch vom Rind mit Sauerkraut und Butterkartoffeln 7	Spaghetti mit grüner Pesto dazu Parmesan und Tomatensalat 1	gegrillte Kartoffelecken auf "Letcho" (Tomaten- Paprikagemüse)	Sacher Schnitte 1,3,6,7	Fruchtgötterspeise a,1
Freitag 15.07.2022	Maiscremesuppe 1,9	deftiger Gemüseeeintopf mit saurer Sahne dazu 1 Semmel	Schollenfilet paniert dazu Kräuterquark Schnittlauchkartoffeln und Salat 1,4,7	Marillenknödel mit Vanillesoße und Preiselbeeren 1,3,7	Russischer Zupfkuchen 1,3,6,7	Birnenkompott
Samstag 16.07.2022	Kraftbrühe mit Backerbsen 1,9	Cevapcici dazu Ajvar, Dujvecreis und Pfannengemüse	Rührei dazu Rahmspinat und Kartoffeln	Gemüselasagne dazu Salat #	Bienenstich 1,3,6,7	Fruchtjoghurt im Becher 1,7
Sonntag 17.07.2022	Kürbiscremesuppe 1,9	Kalbsbraten dazu Karottengemüse und Butterspätzle 1,3,10	Hirten Cordonbleu vom Schwein dazu Zapfenkroketten und Vitalgemüse	Kartoffel -Brokkoli- Gratin dazu Mandelreis und Kresse- Soße 1,3,7	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			