

Speiseplan Essen auf Rädern München

••• täglich frisch gekocht •••

KW 29	Suppe	Frisch gekochte Vollkost	Vegetarische Kost	Kuchen	Dessert
Montag 15.07.2024	Spargelcremesuppe	Hähnchenbrüstchen im Gemüsenest und Petersilienkartoffeln	Topfen-Pfirsichknödel auf Züricher Rotwein - Kirschoße Puderzucker	Käsekuchen	Obstsalat
Dienstag 16.07.2024	Spinatcremesuppe	Paprikagulasch vom Rind mit Bandnudeln dazu Gemüse	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Vitalgemüse in Rahm	Beerenschnitte	Walnuss-Creme mit Beeren
Mittwoch 17.07.2024	Frühlingscremesuppe	Schweinelendchen mit Ananas und Käse und Natursoße, Kroketten und Gemüse	Rahmschwammerl mit Polenta dazu Salat	Apfelkuchen	Kirschsahne - Joghurt
Donnerstag 18.07.2024	Maiscremesuppe	Kassler mit Püree und Sauerkraut	Spagetti Alfredo mit Champignons und Broccoli dazu Salat	Zupfkuchen	Bananen - Joghurt
Freitag 19.07.2024	Pilzrahmsuppe	Pangasiusfilet mit Rahmgemüse und Butterkartoffeln dazu Salat	Germknödel mit Vanillesoße	Kirschsandkuchen	Birnenkompot
Samstag 20.07.2024	Gemüsecremesuppe	Putenbrust-Medalion in Kräutersoße mit Basmatireis dazu Gemüse	Kartoffel - Broccoli- Gratin mit Käsesoße dazu Salat	Mohnkuchen	Mousse Vanille
Sonntag 21.07.2024	Tomatencremesuppe	Kalbsragout mit Bärlauch und Gemüse in Sahnesoße mit Spätzle	Käsespätzle mit Röstzwiebel dazu Salat	Rhabarberkuchen	Creme de Fruit Mango

*** 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		5. Erdnüsse	9. Sellerie	13. Weichtiere
a. mit Farbstoffen	e. mit Phosphat	6. Soja	10. Senf	14. Schwefeldioxid und Sulfid
b. mit Konservierungsstoffen	f. mit Geschmacksverstärker	7. Milch	11. Sesam	
c. mit Antioxidationsmittel	g. mit Süßungsmittel	8. Schalenfrüchte	12. Lupine	