

Speiseplan Essen auf Rädern München

••• täglich frisch gekocht •••



KW 32	Suppe	Frisch gekochte Vollkost I	Frisch gekochte Vollkost II	Vegetarische Kost	Kuchen	Dessert
Montag 08.08.2022	Spargel Creme 1,9,f	Königsberger Klopse dazu Salzkartoffeln und Erbsen 9,1,f	Vegetarische gefüllte Paprika mit Tomatensoße und Butterreis 7,9,10	Back Brie Spitzen mit Preiselbeeren dazu Kartoffeln Spalten 1,9	Apfelkuchen 1,7,3	Frisches Obst
Dienstag 09.08.2022	Boullion mit Leberspätzle 1,9,f	Chili con carne mit Semmel dazu Salat 9	Gnocchi -Auflauf mit Tomaten und Mozzarella 1,9,8	Nougatknödel mit Himbeersoße 1,9,	Russischer Zupfkuchen 1,7,3	Himbeerjoghurt 7
Mittwoch 10.08.2022	Frühlingszwiebel- Cremesuppe 1,9,f	bayerischer Schweinebraten mit Kruste dazu Knödel und Gemüse 3,1,6,7,9,10	Gemüsemischung Djerba (Quinoa mit Gemüse und Kräuter) 1,9,	Mohn Schupfnudeln mit Zwetschgenkompott 1	Käsekuchen 1,7,3	Stracciatella-Creme c
Donnerstag 11.08.2022	Hühnersuppe mit Reis 1,9,f	Geflügel - Kebab mit Tomatenreis dazu Kräuterquark und frischer Salat #	Nudeln mit Spinat und Kirschtomaten 7,10	Apfelstrudel mit Vanillesoße 1,	Aprikosenschnitte 1,7,3	Bayrisch Creme 7
Freitag 12.08.2022	Gemüse- Cremesuppe 1,9,f	Tortellini mit Tomatensahnesoße dazu Parmesan b,7,	Schollenfilet pariert mit Kartoffeln dazu Remoulade und Salat 1,7,b	Kartoffelgemüseauflauf auf Salbeisoße dazu grüner Salat 1,9	Sacher Schnitte 1,7,3	Pfirsichkompott
Samstag 13.08.2022	Kalbfleischsuppe 1,9,f	Rührei mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln 3,7,	gebräunter Leberkäse dazu Kartoffelpüree und Frühlingsgemüse 1	Gemüseschnitzel mit Remouladensoße Butterreis und Mischgemüse 1,9	Beerenschnitte 1,7,3	Fruchtjoghurt im Becher 7
Sonntag 14.08.2022	Kraftbrühe mit Käsenockerl 1,9,f	Kalbsschnitzel natur in eigener Soße dazu Kroketten und Zuckerschoten 1,4,c	Hähnchen Cordon bleu mit weisem Stangenspargel dazu Kartoffeln und Sauce Hollandaise 6,10,f,a	Grieß -Auflauf mit Früchten dazu Vanillesoße 1,7,3	Zitronenkuchen 1,7,3	Vanillepudding 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 Antioxidationsmittel	g. mit Süßungsmittel	3. Eier	7. Milch	11. Sesam		
		4. Fisch	8. Schalenfrüchte	12. Lupine		