

Speiseplan Essen auf Rädern München

••• täglich frisch gekocht •••



KW 33	Suppe	Frisch gekochte Vollkost I *	Frisch gekochte Vollkost II *	Vegetarische Kost *	Kuchen	Dessert
Montag 15.08.2022	Nudelsuppe 1,9	Mexikanische Hähnchenkeule auf pikantem Gemüse dazu Polentini a,c,3	Ravioli mit Gemüse gefüllt dazu Käsesoße und Erbsenschoten c,4,9,10	Gemüse Bällchen mit Tomatensoße und Schnittlauchkartoffeln a,c,3,7	Zitronenkuchen 1,3,6,7	Frisches Obst
Dienstag 16.08.2022	Erbsensuppe 1,8,9	Schweinenackensteak Bratkartoffeln und gegrilltes Zucchini Gemüse 10	Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse auf Poree Gemüse in Rahm 6	Pfannkuchen gefüllt mit Quark dazu heiße Beerensauce 1,7,3	Apfelkuchen 1,3,6,7	Kirschquarkspeise 7
Mittwoch 17.08.2022	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 18.08.2022	Flädlesuppe 1,9	Szegediner Gulasch vom Rind mit Sauerkraut und Butterkartoffeln 7	Spaghetti mit grünem Pesto dazu Parmesan und Tomatensalat 1	Gegrillte Kartoffelecken auf "Letcho" (Tomaten- Paprikagemüse) 1,3,6,7	Sacher Schnitte 1,3,6,7	Fruchtgötterspeise a,1
Freitag 19.08.2022	Maiscremesuppe 1,9	Deftiger Gemüseeintopf mit saursahne dazu 1 Semmel c,7,9	Gedünstete Fischfilets mit Dillsoße dazu Schnittlauchkartoffeln und Salat 1,4,7	Marillenknödel mit Vanillesoße und Preiselbeeren 1,3,7	Russischer Zupfkuchen 1,3,6,7	Birnenkompott
Samstag 20.08.2022	Kraftbrühe mit Backerbsen 1,9	Cevapcici dazu Ajvar, Dujvekreis und Pfannengemüse b,e	Hähnchenroulade gefüllt dazu Kroketten und Salat 3,6a,c	Gemüselasagne dazu Salat # c,7	Bienenstich 1,3,6,7	Fruchtjoghurt im Becher 1,7
Sonntag 21.08.2022	Kürbiscremesuppe 1,9	Kalbsbraten dazu Karottengemüse und Butterspätzle 1,3,10	Hirten Cordon Bleu vom Schwein dazu Wedges und Vitalgemüse 7,c,a,e,3	Kartoffel Brokkoli Auflauf 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			