

Speiseplan Essen auf Rädern München

••• täglich frisch gekocht •••

KW 44	Suppe	Frisch gekochte Vollkost	Vegetarische Kost	Kuchen	Dessert
Montag 28.10.2024	Spargelcremesuppe	Hänchenbrüstchen im Gemüseest und Petersilienkartoffeln	Pfannkuchen gefüllt mit Quark dazu heiße Erdbeersoße	Kirschsandkuchen	Obstsalat
Dienstag 29.10.2024	Spinatcremesuppe	Paprikagulasch vom Rind mit Bandnudeln dazu Gemüse	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Vitalgemüse in Rahm	Mohnkuchen	Pfirsich-Joghurt
Mittwoch 30.10.2024	Frühlingscremesuppe	Schweinelendchen mit Ananas und Käse Natursoße , Krokette und Gemüse	Rahmschwammerl mit Semmelknödel dazu Salat	Zitronenkuchen	Stracciatella-Creme
Donnerstag 31.10.2024	Maiscremesuppe	Kassler mit Schupfnudeln und Sauerkraut	Himbeer-Strudel mit Vanillesoße	Käsekuchen	Erdbeerquark
Freitag Allerheiligen 01.11.2024	Pilzrahmsuppe	Pangasiusfilet mit Rahmgemüse und Butterkartoffeln	Spagetti Alfredo mit Champignons und Broccoli dazu Salat	Berenschnitte	Fruchtcocktail
Samstag 02.11.2024	Gemüsecremesuppe	Putenbrust-Medalion in Kräutersoße mit Basmatireis dazu Gemüse	Kartoffel - Broccoli- Gratin mit Käsesoße dazu Salat	Apfelkuchen	Rote Grütze mit Vanillesoße
Sonntag 03.11.2024	Tomatencremesuppe	Kalbsragout mit Bärlauch und Gemüse in Sahnesoße mit Spätzle	Champignon Omelette mit Schnittlauchkartoffeln und Tomatensalat	Zupfkuchen	Mousse Himbeer

*** 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	