

Speiseplan Essen auf Rädern München

••• täglich frisch gekocht •••



VI

KW 19	Suppe	Frisch gekochte Vollkost I	Frisch gekochte Vollkost II	Vegetarische Kost	Kuchen	Dessert
Montag 10.05.2021	Spargel Creme 1,9,f	Königsberger Klopse dazu Salzkartoffeln und Erbsen 9,1,f	gefüllte grüne Paprikaschote mit Tomatensoße und Butterreis 7,9,10	Germknödel mit Vanillesoße 1,9	Apfelkuchen 1,7,3	Frisches Obst
Dienstag 11.05.2021	Boullion mit Leberspätzle 1,9,f	Nudeln mit Hackfleischsoße Bologneser Art dazu grüner Salat 9	Hühner Filetspitzen paniert auf feiner Soße dazu Gemüseketten und bunter Salat 1,9,8	vegetarische Cannelloni überbacken dazu grüner Salat 1,9,	Russischer Zupfkuchen 1,7,3	Himbeerjoghurt 7
Mittwoch 12.05.2021	Frühlingszwiebel- Cremesuppe 1,9,f	bayerischer Schweinebraten mit Kruste dazu Knödel und Gemüse 3,1,6,7,9,10	buntes Pfannengemüse mit Nudeln und Putenstreifen 1,9,	Mohn Schupfnudeln mit Zwetschgenkompott 1	Käsekuchen 1,7,3	Stracciatella-creme c
Christi Himmelfahrt Donnerstag 13.05.2021	Hühnersuppe mit Reis 1,9,f	Geflügel - Kebab mit Tomatenreis dazu Kräuterquark und frischer Salat #	Wiener Backhendlkeule dazu Kartoffelpüree und Schwarzwurzelgemüse 7,10	buntes Gemüse mit Soße nach holländischer Art und ein Ei 1,	Aprikosenschnitte 1,7,3	Bayrisch Creme 7
Freitag 14.05.2021	Gemüse- Cremesuppe 1,9,f	Hacksteak mit feuriger Soße dazu Bulgur(Weizengries) und Gurkensalat 10	gedünstetes Fischfilet auf Gemüsebeet dazu Dill Soße und Kartoffeln 1	Kartoffelgemüseauflauf auf Salbeisoße dazu grüner Salat 1,9	Sacher Schnitte 1,7,3	Pfirsichkompott
Samstag 15.05.2021	Kalbfleischsuppe 1,9,f	Rührei mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln #	gebräunter Leberkäse dazu Kartoffelpüree und Frühlingsgemüse 1	Gemüseschnitzel mit Remouladensoße und Butterreis und Mischgemüse 1,9	Beerenschnitte 1,7,3	Fruchtjoghurt im Becher 7
Sonntag 16.05.2021	Kraftbrühe mit Käsenockerl 1,9,f	Kalbsschnitzel natur mit Kräutersoße dazu Kroketten und Zuckerschoten 1	Stangenspargel mit Buttersoße dazu ein gebratenes Lachsmedaillon und Petersilienkartoffeln	Grieß Auflauf mit Früchten dazu Vanillesoße 1,7,3	Zitronenkuchen 1,7,3	Schokoladen- pudding 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 : Dirk Pfeiffer

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		