

Speiseplan Essen auf Rädern München

••• täglich frisch gekocht •••



KW 20	Suppe	Menü I Vollkost *	Menü II leichte Vollkost *	Menü III vegetarische Kost *	Kuchen	Dessert
Montag 17.05.2021	Tomatensuppe mit Reis 1,9,	Schweins Backer dazu Serviettenknödel und Blaukraut	Putensteak "Hawaii" dazu Kartoffelecken und Vitalgemüse	knusper Spinat-Medaillons auf Sahnese, Kartoffeln und Mischsalat 7	Zitronenkuchen 1,3,6,7,11,	Frisches Obst
Dienstag 18.05.2021	Zucchini-creme 1,9	Fleischpflanzerl mit Bratkartoffeln und buntes Gemüse 9,10	Rahmgeschnetzeltes vom Kalb dazu Spätzle und buntes Gemüse 1	Apfelstrudel dazu Vanille -Soße 1,7	Apfelkuchen 1,3,6,7,	Pirsich-Maracuja-Joghurt 6,7,
Mittwoch 19.05.2021	Klare Gemüsesuppe 1,9,	Maishähnchenbrust dazu Petersilienkartoffeln und Fingermöhren	Zanderfilet gebraten mit Mandelbutter dazu Petersilienkartoffeln und Wurzelgemüse 4,9	Gemüsefrikadelle mit Remouladensoße und Bratkartoffeln 1,7,9,10	Käsekuchen 1,3,6,7,11,	Bayrisch Creme 1,7,
Donnerstag 20.05.2021	Blumenkohlsuppe 1,9	mit Schweinefleisch gefüllte Kohlroulade in Specksoße dazu Kartoffelpüree	Nudelauf mit Gemüse und Schinkenstreifen dazu frischer Salat 9	Grießschmarren dazu Pflaumen 1,7	Aprikosenschnitte 1,3,6,7,	Fruchtcocktail
Freitag 21.05.2021	Nudelsuppe 1,9,	Rindsbratwurst dazu Petersilienkartoffel und Rahmkohlrabi 1,7,9	Fischfilet natur auf Senfsoße dazu Petersilienkartoffeln und Salat 4,7	Kartoffelstrudel auf Schnittlauchsoße und Tomatensalat 1,3,7,8,9,	Beerenschnitte 1,3,6,7,	Pfirsich-Aprikose-Pudding
Samstag 22.05.2021	Kürbissuppe 1,9	Hähnchenbrust Zigeuner Art und Butternudeln und Gurkensalat	Kartoffelrösti dazu Blattspinat und Soße nach holländischer Art 7	Dampfnudel mit Vanillesoße und Zwetschgen 1-7	Sacher Schnitte 1,3,6,7,	Fruchtjoghurt im Becher 7
Pfingst-Sonntag 23.05.2021	Fleischbrühe mit Leberspätzle 1,9,	Kalbsrahmbraten dazu Butterspätzle und Karottengemüse 1,3,9,10,	Putenschnitzel mit Sesam paniert dazu Gemüse und Kartoffeln 1,3,11	grüner Spargel, Tomatenkräuterbutter dazu Salzkartoffeln und Salat 1,70	Russischer Zupfkuchen 1,3,6,7,	Mango Creme 6,7,

*** 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	