

# Speiseplan Essen auf Rädern München

••• täglich frisch gekocht •••



KW 21	Suppe	Menü I Vollkost *	Menü II leichte Vollkost *	Menü III vegetarische Kost *	Kuchen	Dessert
<b>Pfingst-Montag</b> 24.05.2021	Selleriecreme 9	Cordon bleu von der Pute dazu Petersilienkartoffeln und buntes Gemüse 1,3,7	Lachs-Ragout in Weißweinsauce mit Granelenschwänzen dazu Gemüsereis und grüner Salat 1,3,9	Kaiserschmarren mit Rosinen und Apfelmus	Apfelkuchen 1,3,6,7	Frisches Obst
<b>Dienstag</b> 25.05.2021	Zwiebelsuppe 9	Schweinenackensteak mit Zwiebelsoße und Rissole Kartoffeln und grüne Bohnen 1,3,7	Steirisches Wurzelfleisch vom Rind dazu Bouillon-Gemüse-Kartoffel und Salat 1,4,7	gebackener Camembert mit Preiselbeeren dazu Kartoffelecken und grüner Salat 1,7	Beerenschnitte 1,3,6,7	Heidelbeerjoghurt 7
<b>Mittwoch</b> 26.05.2021	Hühnerbrühe mit Reis und Erbsen 9	feines französisches Lammragout mit Wurzelgemüse dazu Kartoffeln 1	gedünstetes Kalbfleisch in Madeirasoße buntes Karottengemüse und Petersilienreis 3,7	Gemüseragout im Weichweizenrand und Salat 1	Aprikosenschnitte 1,3,6,7	Zitronenmousse 7
<b>Donnerstag</b> 27.05.2021	Minestrone 9	Rostbratwürstel mit Kraut und Kartoffelpüree 7	Hackbraten dazu Kartoffelpüree und Rahmgemüse 3,7,9	Milirahmstrudel mit Vanillesoße 3,7	Russischer Zupfkuchen 1,3,6,7	Aprikosenkompott
<b>Freitag</b> 28.05.2021	Erbsensuppe 8,9	Hähnchenbrust gebräunt Napoli mit Tomatensoße dazu Graupen Risotto und Salat 8	paniertes Fischfilet mit Remouladensoße dazu Kartoffelsalat 4,9	mit Pilzen gefüllter Pfannkuchen dazu Schnittlauchkartoffeln 1,3,7	Aprikosenschnitte 1,3,6,7	Dunstapfelstücke mit Zimt und Zucker
<b>Samstag</b> 29.05.2021	Brokkoli Creme 9	Milzwurst aus der Pfanne dazu Kartoffelpüree und Holzfallergemüse 9	Schinkennudeln mit Ei dazu grüner Salat 1,3,7	Kräutergnocchi mit Gemüsestreifen und Gorgonzola Soße 1,7	Zitronenkuchen 1,3,6,7	Fruchtjoghurt im Becher 7
<b>Sonntag</b> 30.05.2021	Brühe mit Grießnockerl 9	Münchener Zwiebelfleisch dazu Kartoffeln und Blaukrautsalat 1,3,7	<b>Schweinfilet auf Spargelragout dazu Schnittlauchkartoffeln und Salat</b> 1,7	Apfelkücherl mit Zimtzucker und Preiselbeeren 1,3,7	Käsekuchen 1,3,6,7	Panacotta Creme mit Schokoladensoße 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 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	