

Speiseplan Essen auf Rädern München

••• täglich frisch gekocht •••



KW 22	Suppe	Menü I Vollkost	Menü II leichte Vollkost *	Menü III vegetarische Kost *	Kuchen	Dessert
Montag 31.05.2021	Nudelsuppe 1	Bifteki mit Käse gefülltes Fleischpflanzerl dazu Kräuterquark, Kartoffeln und Karottengemüse 1, 10	Putensteak im eigenen Saft dazu Gemüserais 3, 7	Gemüsesbällchen mit Tomatensoße und Schnittlauchkartoffen 1, 3, 6, 7	Zitronenkuchen 1, 3, 6, 7	Frisches Obst
Dienstag 01.06.2021	Erbsensuppe 1, 8	Schweinenackensteak Bratkartoffeln und gegrilltes Zucchini-gemüse 10	Omelette natur dazu Kartoffeln und Gemüse 3, 7	Pfannkuchen gefüllt mit Quark dazu heiße Beerensauce 1, 7, 3	Apfelkuchen 1, 3, 6, 7	Kirschquarkspeise 7
Mittwoch 02.06.2021	Spinatcremesuppe 1, 9	Wollwurst gebraten dazu Petersilienkartoffeln und Kohlrabi in Rahm 7, 10	Schollenfilet paniert dazu Kräuterquark Schnittlauchkartoffeln und Salat 1, 4	italienische Polenta mit Kräuterchampignon dazu Salat 1, 7	Beerenschnitte 1, 3, 6, 7	Cappuccino Creme 7
Donnerstag 03.06.2021	Flädlesuppe 1	Zwiebelgulasch vom Schwein dazu Butternudeln und Bohnengemüse 7	Minischnitzel vom Huhn dazu Kartoffelpüree und Rahmerbsen 7, 3, 1	gegrillte Kartoffelecken auf "Letcho" (Tomaten- Paprikagemüse) 1	Aprikosenschnitte 1, 3, 6, 7	Fruchtgötterspeise a, 1
Freitag 04.06.2021	Maiscremesuppe 1	1/2 Mühner Backhendl dazu Kartoffelsalat 1	Räucherlachssoße auf grüner Bandnudeln dazu Tomatensalat 9	Marillenknödel mit Vanillesoße und Preiselbeeren 1, 3, 7	Russischer Zupfkuchen 1, 3, 6, 7	Birnenkompott
Samstag 05.06.2021	Kraftbrühe mit Backerbsen 1	Fleischbällchen in Zigeunersauce dazu Reis und Salat 1	Käse Krainer dazu Bratkartoffeln und Salat 7	Tomaten-Mozzarella-Burger dazu kartoffeln und Zuckerschoten 8	Bienenstich 1, 3, 6, 7	Fruchtjoghurt im Becher 1, 7
Sonntag 06.06.2021	Kürbiscremesuppe f, 1, 6, 8, 9	Kalbsbraten dazu Karottengemüse und Butterspätzle 1, 10	Stangenspargel dazu holländische Soße, Schweinemedaille und Kartoffeln 1, 9	Kartoffel Brokkoligratin dazu Mandelreis und Kressesauce 3, 7, 1	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 : 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	