

Speiseplan Essen auf Rädern München

••• täglich frisch gekocht •••

IV

KW 29	Suppe	Frisch gekochte Vollkost I	Frisch gekochte Vollkost II	Vegetarische Kost *	Kuchen	Dessert
Montag 19.07.2021	Gemüsebrühe mit Kräuterklößchen f,1,3,6,7,9	Puten Cordon bleu dazu Butterreis und Karottengemüse 1,6,8,9,10,	Seehechtfilet auf Soße nach Holländischer Art dazu Kartoffeln und Wurzelgemüse 3,7,8,9,10,	Kartoffelgulasch mit Paprikastreifen dazu Sauerrahm und grüner Salat 7,	Zitronenkuchen 1,3,5,6,7,8.	Frisches Obst
Dienstag 20.07.2021	Zucchinicremesuppe f,1,3,6,7,8.	Kassler Kambraten dazu Schnittlauchkartoffeln und Sauerkraut b,c,e,7,	Nudeln nach Cabonara Art (Sahne, Ei, Schinken) grüner Salat dazu 7,1,3	Frühlingsrolle mit Basmatireis und grünem Salat 1,3.	Sacher Schnitte 1,3,5,6,7,8.	Fruchtjoghurt 7,
Mittwoch 21.07.2021	Lauchcremesuppe f,1,3,7,8,9,	Hackfleischspieß mit Tomatenpaprikareis und Krautsalat 3,6,	Kartoffelgratin mit Schinkenstreifen und Karottenscheiben dazu frischer Salat 7,	Spinatomelette und weißer Soße dazu Butterkartoffeln 1,3,7,	Apfelkuchen 1,3,5,6,7,8.	Zitronenpudding 1,3,6,7,8.
Donnerstag 22.07.2021	Kraftbrühe mit Suppennudeln 1,4,6,8,9,f,	1/2 Hähnchen mit Kartoffelsalat und Sweet Chili Soße 7,10	schwäbische Maultaschen mit Zwiebelbutter und grünem Salat 1,3,7,	Gemüsebällchen in Schnittlauchsahnesoße dazu Butterkartoffeln 1,7,3	Aprikosenschnitte 1,3,5,6,7,8.	rote Grütze mit Früchten
Freitag 23.07.2021	Champignonrahmsuppe f,1,3,5,6,7,	Nürnberger Rostbratwürstl mit Kraut und Kartoffelpüree #	paniertes Seehechtfilet dazu Kräutermajonaise Butterkartoffeln und bunter Salat 1,4,7,6,	Lauch - Käse - Quiche dazu grüner Salat 1,3,7,	Russischer Zupfkuchen 1,3,5,6,7,8.	Pana Cotta Pudding mit Erdbeersoße 1,3,6,7,8.
Samstag 24.07.2021	Bündner Gerstensuppe f,1,3,7,8,9,	Hühnerfrikassee mit Mandelreis und Brokkoli Gemüse 7,9,10, 1,3	gebackener Frischkäse paniert dazu Preiselbeeren, Butterkartoffeln und Gemüse 7,9,	Quarkstrudel mit heißer Himbeersoße 1,3,6,7,8,9,	Käsekuchen 1,3,5,6,7,8.	Fruchtjoghurt im Becher .7
Sonntag 25.07.2021	Fleischbrühe mit Pfannekuchenstreifen f,1,3,5,6,7,	Schweineschnitzel "Wiener Art" dazu Butterspätzle und Erbsen 3,7,	gebratenes Zanderfilet dazu Butterkartoffeln Tomatensalat 4,7	Brokkoli Gratin dazu Butternudeln und Pariser Karotten 1,3,7,	Beerenschnitte 1,3,5,6,7,8.	Vanillemousse mit Schokoladensauce 1,3,6,7,9,14

*** 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		