

# Speiseplan Essen auf Rädern München

••• täglich frisch gekocht •••

KW 30	Suppe	Frisch gekochte Vollkost I	Frisch gekochte Vollkost II	Vegetarische Kost	Kuchen	Dessert
<b>Montag</b> 26.07.2021	Minestrone 9	Bratwurstschnecke mit Kartoffelpüree und Wirsinggemüse	Hühnerfiletspitzen paniert dazu Petersilienkartoffeln und Karottenspalten 3,7	italienische Pasta mit Tomatengemüsesoße und Parmesan 1,7,	Apfelkuchen 1,3,7	Frisches Obst
<b>Dienstag</b> 27.07.2021	Bohnensuppe 9	Paprikarahmschnitzel vom Schwein dazu Dampfkartoffeln und Mischgemüse	Mini Fleischkäse mit Kartoffelpüree und Mischgemüse	Blumenkohl-Käsemedailon dazu Tomatensoße und Butterkartoffeln , Salat	Beerenschnitte 1,3,7	Mango Joghurt 7
<b>Mittwoch</b> 28.07.2021	Hühnerbrühe mit Maultaschen 9	Burgunderbraten vom Rind mit Mediteranemgemüse und Kartoffelgratin 9	Geflügelbällchen in Tomatenpaprikasoße dazu Butterreis und Gurkensalat	Rohrmedeln mit Vanillesoße 1,7	Sacher Schnitte 1,3,7	Panacotta mit Erdbeersoße
<b>Donnerstag</b> 29.07.2021	Kräutercremesuppe 9	Haxe ohne Kruste vom Schwein dazu Knödel und Wirsinggemüse	bunte Tortellini mit Rindfleisch gefüllt in Käsesahnesoße dazu frischer Salat 1,6,	Spinat Palatschinken mit Schnittlauchsoße und Salzkartoffeln	Russischer Zupfkuchen 1,3,7	Joghurt-Zitronencreme 7,9,
<b>Freitag</b> 30.07.2021	Brühe mit Backerbsen 9	Holzfallersteak vom Schwein mit Röstzwiebeln dazu Kartoffelecken und grüne und gelbe Brechbohnen 10,9	Fischfilet gebraten mit Kräuterbutter Salzkartoffeln und Salat 4	Quarkauflauf mit Fruchtsoße 1,3,7	Aprikosenschnitte 1,3,7	Apfelmus
<b>Samstag</b> 31.07.2021	Haferflockensuppe 9,f	Schaschilkpfanne mit Kartoffelspalten und frischem Salat	Hühnerfleisch nach Kebab Art dazu Tsatsiki und Paprikareis 3,6,7	Kräutergnocchi mit Grogonzolasoße dazu Fingermöhren 7	Zitronenkuchen 1,3,7	Fruchtjoghurt im Becher 7,f,
<b>Sonntag</b> 01.08.2021	Bouillon mit Markklößchen 9,f	Spanferkelrollbraten dazu Semmelknödel und Wirsinggemüse 1,7,	Kalbsgulasch dazu Spätzle und Erbsenschoten 8	Blaubeer-Pfannkuchen mit Vanillesoße 1,3,7	Käsekuchen 1,3,7	Kuchenschnitte 1,3,7,5

**\* 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		