

Speiseplan Essen auf Rädern München

••• täglich frisch gekocht •••



VI

KW 31	Suppe	Frisch gekochte Vollkost I	Frisch gekochte Vollkost II	Vegetarische Kost	Kuchen	Dessert
Montag 02.08.2021	Spargel Creme 1,9,f	Königsberger Klopse dazu Salzkartoffeln und Erbsen 9,1,f	gefüllte grüne Paprikaschote mit Tomatensoße und Butterreis 7,9,10	Germknödel mit Vanillesoße 1,9	Apfelkuchen 1,7,3	Frisches Obst
Dienstag 03.08.2021	Boullion mit Leberspätzle 1,9,f	panierter Schweinebauch dazu hausgemachter Kartoffelsalat 9	Nudeln mit Hackfleischsoße Bologneser Art dazu grüner Salat 1,9,8	vegetarische Tortellini mit Tomatensoße und Parmesan dazu grüner Salat 1,9,	Russischer Zupfkuchen 1,7,3	Himbeerjoghurt 7
Mittwoch 04.08.2021	Frühlingszwiebel- Cremesuppe 1,9,f	gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße und Boullion.Kartoffeln 3,1,6,7,9,10	panierte Hendlkeulestückchen dazu Kartoffelpüree und Schwarzwurzelgemüse 1,9,	Mohn Schupfnudeln mit Zwetschgenkompott 1	Käsekuchen 1,7,3	Stracciatella-creme c
Donnerstag 05.08.2021	Hühnersuppe mit Reis 1,9,f	Hühnerfilet im Parmesanmantel dazu Tomatenspagehetti und grüner Salat #	Frühlingsrolle mit Hühnerfleisch Basmatireis, Sweet Chillisoße und grüner Salat 7,10	buntes Gemüse mit Soße nach holländischer Art und ein Ei 1,	Aprikosenschnitte 1,7,3	Bayrisch Creme 7
Freitag 06.08.2021	Gemüse- Cremesuppe 1,9,f	Hacksteak mit feuriger Soße dazu Bulgur(Weizengries) und Gurkensalat 10	gedünstetes Fischfilet auf Gemüsebeet dazu Dill Soße und Kartoffeln 1	Kartoffelgemüseauflauf auf Salbeisoße dazu grüner Salat 1,9	Sacher Schnitte 1,7,3	Pfirsichkompott
Samstag 07.08.2021	Kalbfleischsuppe 1,9,f	Rührei mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln #	gebräunter Leberkäse dazu Kartoffelpüree und Frühlingsgemüse 1	Gemüseschnitzel mit Remouladensoße und Butterreis und Mischgemüse 1,9	Beerenschnitte 1,7,3	Fruchtjoghurt im Becher 7
Sonntag 08.08.2021	Kraftbrühe mit Käsenockerl 1,9,f	Schweinefilet in Pilzrahmssoße dazu Spätzle und Zucchini Scheiben 1	Kalbsschnitzel natur mit Kräutersoße dazu Kroketten und Zuckerschoten	Grieß Auflauf mit Früchten dazu Vanillesoße 1,7,3	Zitronenkuchen 1,7,3	Schokoladen- pudding 1,7,3

*** 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	