

Speiseplan Essen auf Rädern München

••• täglich frisch gekocht •••



KW 32	Suppe	Frisch gekochte Vollkost I *	Frisch gekochte Vollkost II *	Vegetarische Kost *	Kuchen	Dessert
Montag 09.08.2021	Tomatensuppe mit Reis 1,9,	Geflügelbällchen in Rahmsoße dazu Polentataler und Karottengemüse	Putensteak "Hawaii" dazu Kartoffelecken und Vitalgemüse	knusper Spinat-Medaillons auf Sahnesoße, Kartoffeln und Mischsalat 7	Zitronenkuchen 1,3,6,7,11,	Frisches Obst
Dienstag 10.08.2021	Zucchinicreme 1,9	Fleischpflanzerl mit Bratkartoffeln und buntes Gemüse 9,10	Rahmgeschnetzeltes vom Kalb dazu Spätzle und buntes Gemüse 1	Apfelstrudel dazu Vanille -Soße 1,7	Apfelkuchen 1,3,6,7,	Pirsich-Maracuja-Joghurt 6,7,
Mittwoch 11.08.2021	Klare Gemüsesuppe 1,9,	Maishähnchenbrust dazu Petersilienkartoffeln und Fingermöhren	Zanderfilet gebraten mit Mandelbutter dazu Petersilienkartoffeln und Wurzelgemüse 4,9	Gemüsefrikadelle mit Remouladensoße und Kartoffelsalat mit Radieschen 1,7,9,10	Käsekuchen 1,3,6,7,11,	Bayrisch Creme 1,7,
Donnerstag 12.08.2021	Blumenkohlsuppe 1,9	Minischnitzel vom Schwein paniert dazu hausgemachter Kartoffelsalat	Nudelaufbau mit Gemüse und Schinkenstreifen dazu frischer Salat 9	Grießschmarren dazu Pflaumen 1,7	Aprikosenschnitte 1,3,6,7,	Fruchtcocktail
Freitag 13.08.2021	Nudelsuppe 1,9,	Rindsbratwurst dazu Petersilienkartoffel und Rahmkohlrabi 1,7,9	Fischfilet natur auf Senfsoße dazu Petersilienkartoffeln und Salat 4,7	Kartoffelstrudel auf Schnittlauchsahnesoße und Tomatensalat 1,3,7,8,9,	Beerenschnitte 1,3,6,7,	Pfirsich-Aprikose-Pudding
Samstag 14.08.2021	Kürbissuppe 1,9	Hähnchenbrust Zigeuner Art und Butternudeln und Gurkensalat	Kartoffelrösti dazu Blattspinat und Soße nach holländischer Art 7	Dampfnudel mit Vanillesoße und Zwetschgen 1-7	Sacher Schnitte 1,3,6,7,	Fruchtjoghurt im Becher 7
Sonntag 15.08.2021	Fleischbrühe mit Leberspätzle 1,9,	Kalbsrahmbraten dazu Butterspätzle und Karottengemüse 1,3,9,10,	Puten Cordon bleu paniert dazu Gemüse und Kartoffeln 1,3,11	frische gegrillte Zucchinischeiben auf Tomatenbeet dazu Kräuterris und Salat 1,70	Russischer Zupfkuchen 1,3,6,7,	Mango Creme 6,7,

*** 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			
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		