

Speiseplan Essen auf Rädern München

••• täglich frisch gekocht •••



KW 38	Suppe	Frisch gekochte Vollkost I *	Frisch gekochte Vollkost II *	Vegetarische Kost *	Kuchen	Dessert
Montag 20.09.2021	Tomatensuppe mit Reis 1,9	Putensteak "Hawaii" dazu Kartoffelecken und Vitalgemüse	Backbriespitzen dazu Preiselbeeren, Kartoffeln und Pariser Karotten	knusper Spinat-Medaillons auf Sahnesoße, Kartoffeln und Mischsalat 7	Zitronenkuchen 1,3,6,7,11	Frisches Obst
Dienstag 21.09.2021	Zucchini-creme 1,9	Fleischpflanzerl mit Bratkartoffeln und buntes Gemüse 9,10	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln dazu grüner Salat 1	Apfelstrudel dazu Vanille -Soße 1,7	Apfelkuchen 1,3,6,7	Pirsich-Maracuja-Joghurt 6,7
Mittwoch 22.09.2021	Klare Gemüsesuppe 1,9	Maishähnchenbrust dazu Petersilienkartoffeln und Fingermöhren	Schupfnudeln mit Kraut 4,9	Kartoffelstrudel auf Kräuterrahmesoße und Tomatensalat 1,7,9,10	Käsekuchen 1,3,6,7,11	Bayrisch Creme 1,7
Donnerstag 23.09.2021	Blumenkohlsuppe 1,9	Minischnitzel vom Schwein paniert dazu hausgemachter Kartoffelsalat	Nudelauflauf mit Gemüse dazu frischer Salat 9	Grießschmarren dazu Pflaumen 1,7	Aprikosenschnitte 1,3,6,7	Fruchtcocktail
Freitag 24.09.2021	Nudelsuppe 1,9	Kartoffel-Zucchini Laibchen mit Kräuterquark dazu buntes Gemüse 1,7,9	Fischfilet natur auf Senfsoße dazu Petersilienkartoffeln und Salat 4,7	Gemüsefrikadelle mit Dipp, Butterkartoffeln und Erbsenschoten 1,3,7,8,9	Beerenschnitte 1,3,6,7	Pfirsich-Aprikose-Pudding
Samstag 25.09.2021	Kürbissuppe 1,9	Hähnchenbrust Zigeuner Art und Butternudeln und Gurkensalat	Tomaten-Mozzarella Burger auf 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 26.09.2021	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 Kräuterreis 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		