

Speiseplan Essen auf Rädern München

••• täglich frisch gekocht •••



KW 40	Suppe	Menü I Vollkost	Menü II leichte Vollkost *	Menü III vegetarische Kost *	Kuchen	Dessert
Montag 04.10.2021	Nudelsuppe 1,9	Minischnitzel von Huhn dazu Kartoffelecken und Romanescogemüse	Ravioli mit Gemüsegefüllt dazu Käsesoße und Erbsenschoten c,4,9,10	Gemüses Bällchen mit Tomatensoße soße und Schnittlauchkartoffeln	Zitronenkuchen 1,3,6,7	Frisches Obst
Dienstag 05.10.2021	Erbsensuppe 1,8,9	Schweinenackensteak Bratkartoffeln und gegrilltes Zucchini-gemüse 10	Kartoffeltaschen geüllt mit Frischkäse auf Rahmspinat 6	Pfannkuchen gefüllt mit Quark dazu heiße Beerenssoße 1,7,3	Apfelkuchen 1,3,6,7	Kirschquarkspeise 7
Mittwoch 06.10.2021	Spinatcremesuppe 1,9	Wollwurst gebraten dazu Petersilienkartoffeln und Kohlrabi in Rahm 7,10	schwäbische Spätzle-Gemüse- Pilzpflanze dazu Salat 4,7	italienische Polenta mit Kräuterchampignon dazu Salat 1,7	Beerenschnitte 1,3,6,7	Cappuccino Creme 7
Donnerstag 07.10.2021	Flädlesuppe 1,9	Szegediner Gulasch vom Rind mit Sauerkraut und Butterkartoffeln 7	Spaghetti mit grüner Pesto dazu Parmesan und Tomatensalat 1	gegrillte Kartoffelecken auf "Letcho" (Tomaten- Paprikagemüse)	Sacher Schnitte 1,3,6,7	Fruchtgötterspeise a,1
Freitag 08.10.2021	Maiscremesuppe 1,9	Kürbisstrudel auf Sahnesoße dazu Kartoffeln	Schollenfilet paniert dazu Kräuterquark Schnittlauchkartoffeln und Salat 1,4,7	Marillenknödel mit Vanillesoße und Preiselbeeren 1,3,7	Russischer Zupfkuchen 1,3,6,7	Birnenkompott
Samstag 09.10.2021	Kraftbrühe mit Backerbsen 1,9	Cevapcici mit Dujvecreis und Gurkensalat	Käsespätzle mit Röstzwiebeln dazu Salat 8	Tomaten-Mozzarella-Burger dazu Kartoffeln und Zuckerschoten	Bienenstich 1,3,6,7	Fruchtjoghurt im Becher 1,7
Sonntag 10.10.2021	Kürbiscremesuppe 1,9	Kalbsbraten dazu Karottengemüse und Butterspätzle 1,3,10	Hütten Cordon bleu vom Schwein dazu Kartoffelsplatten und Mischsalat	Kartoffel Brokkoli Gratin dazu Mandelreis und Kresse Soße 1,3,7	Käsekuchen 1,3,6,7	Schokoladen - Mousse 1,7

*** 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 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	