

Speiseplan Essen auf Rädern München

••• täglich frisch gekocht •••



IV

41	Suppe	Frisch gekochte Vollkost I	Frisch gekochte Vollkost II	Vegetarische Kost *	Kuchen	Dessert
Montag 11.10.2021	Gemüsebrühe mit Kräuterklößchen f,1,3,6,7,9	Piccata Milanese von der Pute dazu Tomatenspaghetti und Gurkensalat 1,6,8,9,10,	Käseschnitzel mit Preiselbeeren und Kartoffelsalat 3,7,8,9,10,	Kartoffelgulasch mit Paprikastreifen dazu Sauerrahm und grüner Salat 7,	Zitronenkuchen 1.3.5.6.7.8.	Frisches Obst
Dienstag 12.10.2021	Zucchinicremesuppe f,1,3,6,7,8,	Kassler Kambraten dazu Schnittlauchkartoffeln und Sauerkraut b,c,e,7,	Brokkoli Gratin dazu Fingermöhren 7,1,3	Frühlingsrolle mit Basmatireis und grünem Salat 1,3,	Sacher Schnitte 1.3.5.6.7.8.	Fruchtjoghurt 7,
Mittwoch 13.10.2021	Lauchcremesuppe f,1,3,7,8,9,	Hackfleischspieß mit Tomatenpaprikareis und Krautsalat 3,6,	vegetarische Maultaschen mit Zwiebelbutter und grünem Salat 7,	Spinatomelette und weißer Soße dazu Butterkartoffeln 1,3,7,	Apfelkuchen 1.3.5.6.7.8.	Zitronenpudding 1,3,6,7,8,
Donnerstag 14.10.2021	Kraftbrühe mit Suppennudeln 1,4,6,8,9,f,	Rindersaftgulasch dazu Butternudeln und Bohnengemüse 7,10	Gemüsebällchen in Schnittlauchsahnesoße dazu Butterkartoffeln 1,3,7,	Milchreis mit heißen Kirschen 1,7,3	Aprikosenschnitte 1.3.5.6.7.8.	rote Grütze mit Früchten
Freitag 15.10.2021	Champignonrahmsuppe f,1,3,5,6,7,	vegetarische Filetspitzen Züricher Art dazu Erbsenreis #	paniertes Seehechtfilet dazu Kräutermajonaise Butterkartoffeln und bunter Salat 1,4,7,6,	Lauch - Käse - Quiche dazu grüner Salat 1,3,7,	Russischer Zupfkuchen 1.3.5.6.7.8.	Pana Cotta Pudding mit Erdbeersoße 1,3,6,7,8,
Samstag 16.10.2021	Bündner Gerstensuppe f,1,3,7,8,9,	Hühnerfrikassee mit Mandelreis und Brokkoli Gemüse 7,9,10, 1,3	Sellerieschnitzel mit Remouladensoße Kartoffelecken und buntes Gemüse 7,9,	Quarkstrudel mit heißer Himbeersoße 1,3,6,7,8,9,	Käsekuchen 1.3.5.6.7.8.	Fruchtjoghurt im Becher .7
Sonntag 17.10.2021	Fleischbrühe mit Pfannekuchenstreifen f,1,3,5,6,7,	Rinderschmorbraten mit Wurzelgemüse, Kroketten 3,7,	gebratenes Zanderfilet dazu Butterkartoffeln Tomatensalat 4,7	Brokkoli-Hirse-Schnitte dazu Butternudeln und Pariser Karotten 1,3,7,	Beerenschnitte 1.3.5.6.7.8.	Vanillemousse mit Schokoladensoße 1,3,6,7,9,14

*** 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				