

Speiseplan Essen auf Rädern München

••• täglich frisch gekocht •••

KW 42	Suppe	Frisch gekochte Vollkost I	Frisch gekochte Vollkost II	Vegetarische Kost	Kuchen	Dessert
Montag 18.10.2021	Minestrone 9	Bratwurstschnecke mit Kartoffelpüree und Wirsinggemüse	panierte Champignon mit Remouladensoße dazu Petersilienkartoffeln und Tomaten-Gurkensalat 3,7	italienische Pasta mit Tomatengemüesoße und Parmesan 1,7,	Apfelkuchen 1,3,7	Frisches Obst
Dienstag 19.10.2021	Bohnensuppe 9	Paprikarahmschnitzel vom Schwein dazu Dampfkartoffeln und Mischgemüse	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und grünen Salat	Blumenkohl-Käsemedailon dazu Tomatensoße und Butterkartoffeln , Salat	Beerenschnitte 1,3,7	Mango Joghurt 7
Mittwoch 20.10.2021	Hühnerbrühe mit Maultaschen 9	Burgunderbraten vom Rind mit Mediteranemgemüse und Kartoffelgratin 9	Spinatkäsestrudel auf Schnittlauchsahnesoße dazu Butterkartoffeln und Salat	Rohrmedeln mit Vanillesoße 1,7	Sacher Schnitte 1,3,7	Panacotta mit Erdbeersoße
Donnerstag 21.10.2021	Kräutercremesuppe 9	Haxe ohne Kruste vom Schwein dazu Knödel und Wirsinggemüse	bunte Tortellini mit Gemüse gefüllt in Käsesahnesoße dazu frischer Salat 1,6,	Zucchini-Kräuter Palatschinken dazu auf Rahm-Poreegemüse	Russischer Zupfkuchen 1,3,7	Joghurt-Zitronencreme 7,9,
Freitag 22.10.2021	Brühe mit Backerbsen 9	3 Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse auf Rahmspinat 10,9	Fischfilet gebraten mit Kräuterbutter Salzkartoffeln und Salat 4	Quarkauflauf mit Fruchtsoße 1,3,7	Aprikosenschnitte 1,3,7	Apfelmus
Samstag 23.10.2021	Haferflockensuppe 9,f	Schaschilkpfanne mit Kartoffelspalten und frischem Salat	Grillkäse dazu Preiselbeeren Kartoffelspalten und Vitalgemüse 3,6,7	Kräutergnocchi mit Grogonzolasoße dazu Fingermöhren 7	Zitronenkuchen 1,3,7	Fruchtjoghurt im Becher 7,f,
Sonntag 24.10.2021	Bouillon mit Markklößchen 9,f	Spanferkelrollbraten dazu Semmelknödel und Wirsinggemüse 1,7,	Kalbsgulasch dazu Spätzle und Erbsenschoten 8	Blaubeer-Pfannkuchen mit Vanillesoße 1,3,7	Käsekuchen 1,3,7	Cappuccino Creme 1,3,7,5

*** Vollkost, Vegetarische Kost sowie Leichte Vollkost können Sie wahlweise auch als Menü bestellen. (Menü = Suppe + Hauptgericht + Dessert)**

Wir wünschen einen guten Appetit Küchenleitung : Dirk Pheiffer

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	