

# Speiseplan Essen auf Rädern München

••• täglich frisch gekocht •••

VI

KW 43	Suppe	Frisch gekochte Vollkost I	Frisch gekochte Vollkost II	Vegetarische Kost	Kuchen	Dessert
<b>Montag</b> 25.10.2021	Spargel Creme 1,9,f	Königsberger Klopse dazu Salzkartoffeln und Erbsen 9,1,f	vegetarisch gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße und Butterreis 7,9,10	Germknödel mit Vanillesoße 1,9	Apfelkuchen 1,7,3	Frisches Obst
<b>Dienstag</b> 26.10.2021	Boullion mit Leberspätzle 1,9,f	panierter Schweinebauch dazu hausgemachter Kartoffelsalat 9	Spinatknödel mit gehobelten Parmesanspänen und Buttersoße dazu Tomatensalat 1,9,8	vegetarische Tortellini mit Tomatensoße und Parmesan dazu grüner Salat 1,9,	Russischer Zupfkuchen 1,7,3	Himbeerjoghurt 7
<b>Mittwoch</b> 27.10.2021	Frühlingszwiebel- Cremesuppe 1,9,f	gekochtes Rindfleisch mit Gemüstreifen, Meerrettichsoße und Bouillonkartoffeln 3,1,6,7,9,10	Gemüstrudel mit Schnittlauchsahnesoße und Butterkartoffeln 1,9,	Mohn Schupfnudeln mit Zwetschgenkompott 1	Käsekuchen 1,7,3	Stracciatella-creme c
<b>Donnerstag</b> 28.10.2021	Hühnersuppe mit Reis 1,9,f	Hühnerfilet im Parmesanmantel dazu Tomatenspagehetti und grüner Salat #	Lasagne mit Gemüse gefüllt und Käse überbacken dazu Salat 7,10	buntes Gemüse mit Soße nach holländischer Art und ein Ei 1,	Aprikosenschnitte 1,7,3	Bayrisch Creme 7
<b>Freitag</b> 29.10.2021	Gemüse- Cremesuppe 1,9,f	Kartoffel-Rösti-Taler dazu Rahmgemüse 10	gedünstetes Fischfilet auf Gemüsebeet dazu Dill Soße und Kartoffeln 1	Kartoffelgemüseauflauf auf Salbeisoße dazu grüner Salat 1,9	Sacher Schnitte 1,7,3	Pfirsichkompott
<b>Samstag</b> 30.10.2021	Kalbfleischsuppe 1,9,f	Rührei mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln #	Tortellini mit Käse gefüllt, Tomatenfrischkäsesoße und grüner Salat 1	Gemüseschnitzel mit Remouladensoße und Butterreis und Mischgemüse 1,9	Beerenschnitte 1,7,3	Fruchtjoghurt im Becher 7
<b>Sonntag</b> 31.10.2021	Kraftbrühe mit Käsenockerl 1,9,f	Schweinefilet in Pilzrahmssoße dazu Spätzle und Zucchini Scheiben 1	Cordon bleu vom Huhn dazu Butterkartoffeln und Erbsschoten	Grieß Auflauf mit Früchten dazu Vanillesoße 1,7,3	Zitronenkuchen 1,7,3	Schokoladen- pudding 1,7,3

**\* 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 Antioxidationsmitteln	g. mit Süßungsmittel	3. Eier	7. Milch	11. Sesam		
		4. Fisch	8. Schalenfrüchte	12. Lupine		