

# Speiseplan Essen auf Rädern München

••• täglich frisch gekocht •••



KW 44	Suppe	Frisch gekochte Vollkost I *	Frisch gekochte Vollkost II *	Vegetarische Kost *	Kuchen	Dessert
<b>Montag</b> 01.11.2021	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	Russischer Zupfkuchen 1,3,6,7,11	Frisches Obst
<b>Dienstag</b> 02.11.2021	Zucchini-creme 1,9	Fleischpflanzerl mit Bratkartoffeln und buntes Gemüse 9,10	Spinatspätzle mit Fingermöhren dazu Gorgonzolasoße und Salat 1	Apfelstrudel dazu Vanille -Soße 1,7	Aprikosenschnitte 1,3,6,7	Pirsich-Maracuja-Joghurt 6,7
<b>Mittwoch</b> 03.11.2021	Klare Gemüsesuppe 1,9	Maishähnchenbrust dazu Petersilienkartoffeln und Fingermöhren	Schupfnudeln mit Kraut 4,9	Kartoffelstrudel auf Kräuterrahmesoße und Tomatensalat 1,7,9,10	Beerenschnitte 1,3,6,7,11	Bayrisch Creme 1,7
<b>Donnerstag</b> 04.11.2021	Blumenkohlsuppe 1,9	Minischnitzel vom Schwein paniert dazu hausgemachter Kartoffelsalat	Nudelauflauf mit Gemüse dazu frischer Salat 9	Grießschmarren dazu Pflaumen 1,7	Sacher Schnitte 1,3,6,7	Fruchtcocktail
<b>Freitag</b> 05.11.2021	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	Zitronenkuchen 1,3,6,7	Pfirsich-Aprikose-Pudding
<b>Samstag</b> 06.11.2021	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	Apfelkuchen 1,3,6,7	Fruchtjoghurt im Becher 7
<b>Sonntag</b> 07.11.2021	Fleischbrühe mit Leberspätzle 1,9	Rinderschmorbraten dazu Butterspätzle und Karottengemüse 1,3,9,10	Hähnchenfiletstreifen Züricher Art dazu Butterspätzle und Karottengemüse 1,3,11	frische gegrillte Zucchini-scheiben auf Tomatenbeet dazu Kräuterreis und Salat 1,70	Käsekuchen 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 Sulfid	
c. mit Antioxidationsmittel	g. mit Süßungsmittel	3. Eier	7. Milch	11. Sesam		
		4. Fisch	8. Schalenfrüchte	12. Lupine		