

Speiseplan – München Süd

••• täglich frisch gekocht •••



KW 14	Suppe	Menü I Vollkost *	Menü II leichte Vollkost *	Menü III vegetarische Kost *	Kuchen	Dessert
Montag 30.03.2020	Grünkernsuppe <small>f,1,6,8,9,</small>	Königsberger Klopse dazu Reis und Leipziger Allerlei <small>1,7</small>	Bifteki (Griechisches Fleischpflanzerl) dazu Butterreis Tzatziki und grüner Salat <small>,9,1,</small>	Spinatstrudel auf Schnittlauchsahnesoße dazu Salzkartoffeln <small>f,1,</small>	Käsekuchen <small>1,3,6,7,</small>	Frisches Obst
Dienstag 31.03.2020	Brokkoli Creme <small>f,1,6,8,9,</small>	Schinkennudeln mit Ei auf Sahnesoße dazu grüner Salat <small>1,9,</small>	Hühnerbrust auf Sahnesoße dazu Spätzle und Karottengemüse <small>1,9,</small>	Kirsch Michel mit Vanillesoße <small>1,7,</small>	Zitronenkuchen <small>1,3,6,7</small>	Heidelbeerjoghurt <small>1,3,6,7</small>
Mittwoch 01.04.2020	Hühnerbrühe mit Maultaschen <small>f,1,6,8,9,</small>	gefüllter Schweinebraten dazu Knödel und Bayrisch Kraut <small>3,</small>	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>f,1,</small>	Spaghetti mit Tomatensoße Parmesankäse und grüner Salat <small>f,1,</small>	Apfelkuchen <small>1,3,6,7</small>	Zitronenmousse <small>1,3,6,7,</small>
Donnerstag 02.04.2020	Rinderbrühe mit Grießklößchen <small>f,1,6,7,8,9</small>	Lammragout mit Bohnen dazu Salzkartoffeln <small>7,</small>	Hackbraten mit Kartoffelpüree dazu Mischgemüse <small>7,</small>	Kaiserschmarrn mit Apfelmus <small>3,7,</small>	Beerenschnitte <small>1,3,6,7</small>	Aprikosenkompott
Freitag 03.04.2020	Kalbfleischcreme <small>f,1,6,7,8,9</small>	Hähnchenschnitzel paniert auf dunkler Kräutersoße, Reis und grüner Salat <small>f,1,</small>	gedünstetes Fischfilet auf Wurzelgemüse dazu Schnittlauchkartoffeln und Salat <small>9,</small>	gefüllte Kartoffeltaschen mit Rahmwirsing <small>1,7,9,1</small>	Aprikosenschnitte <small>1,3,6,7</small>	Dunstapfelstücke mit Zimt und Zucker
Samstag 04.04.2020	Selleriecremesuppe <small>f,1,6,8,9,</small>	Erseneintopf mit Mettwurst und 1 Semmel <small>3,7,</small>	Nürnberger Rostbratwürstl mit Kartoffelpüree und Sauerkraut <small>7,</small>	Gemüsenukeln auf heller Majoran Soße dazu bunter Salat <small>7,</small>	Russischer Zupfkuchen <small>1,3,6,7</small>	Fruchtjoghurt im Becher
Sonntag 05.04.2020	klare Brühe mit Fleischklößchen <small>f,1,6,8,9</small>	Wildgulasch mit Preiselbeeren dazu Blaukraut und Spätzle <small>1,9,</small>	Putenrollbraten mit Rahmssoße dazu Blaukraut und Spätzle <small>1,9,</small>	Apfelkücherl mit Zimtzucker und Preiselbeeren <small>3,7,1,</small>	Aprikosenschnitte <small>1,3,6,7</small>	Panacottacreme mit Schokoladensoße <small>1,3,6,7</small>

*** 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

<small>Kennzeichnung von Lebensmittel-Zusatzstoffen</small>	<small>Kennzeichnungspflichtige Lebensmittelallergene sind, oder können enthalten sein</small>	
<small>a. mit Farbstoffen b. mit Konservierungsstoffen c. mit Antioxidationsmittel</small>	<small>e. mit Phosphat f. mit Geschmacksverstärker g. mit Süßungsmittel</small>	<small>1. Gluten haltige Getreide 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fisch 5. Erdnüsse 6. Soja 7. Milch 8. Schalenfrüchte 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesam 12. Lupine 13. Weichtiere 14. Schwefeldioxid und Sulfit</small>