

# Speiseplan – München Süd

••• täglich frisch gekocht •••

Kw 15	Suppe	Menü I Vollkost	Menü II leichte Vollkost *	Menü III vegetarische Kost *	Kuchen	Dessert
<b>Montag</b> 06.04.2020	Nudelsuppe 1	panierte Hähnchenstücke dazu Karottengemüse und Salzkartoffeln 1,7	Putensteak im eigenen Saft dazu Gemüsereis 9,1,	Gemüsestrudel mit Kräuterrahmsoße und Schnittlauchkartoffeln c,	Zitronenkuchen 1,3,6,7,	Frisches Obst
<b>Dienstag</b> 07.04.2020	Erbsensuppe 1,8	Schweinenackensteak Bratkartoffeln und gegrilltes Gemüse	Bauernomelette gefüllt mit Kartoffeln, Speck und Gemüsen 1,9,3	Pfannkuchen gefüllt mit Quark dazu heiße Beerensauce 1,7,3	Apfelkuchen 1,3,6,7	Kirschquarkspeise 1,3,6,7
<b>Mittwoch</b> 08.04.2020	Spinatcremesuppe 1,9	Wollwurst gebraten dazu Petersilienkartoffeln und Kohlrabi in Rahm 7,10	Schollenfilet paniert dazu Kräuterquark Schnittlauchkartoffeln und Salat 3,	italienische Polenta mit Kräuterchampignon dazu Salat f,1,	Beerenschnitte 1,3,6,7	Cappuccino Creme 1,3,6,7,
<b>Donnerstag</b> 09.04.2020	Flädlesuppe 1	Paprikagulasch vom Schwein dazu Butternudeln und Blumenkohl 7	Kalbsschnitzelchen natur dazu Butternudeln und Möhren 7,3,1	gegrillte Kartoffelecken auf "Letcho" (Tomaten- Paprikagemüse) 3,7, 1	Aprikosenschnitte 1,3,6,7	Fruchtgötterspeise
<b>Karfreitag</b> 10.04.2020	Maiscremesuppe 1	Hackfleischspieß mit Paprikasoße dazu Butterreis und Salat	Backfischfilet mit Tomatensoße Butterkartoffeln und gehacktem Spinat 9,	Marillenknödel mit Vanillesoße und Preiselbeeren 1,7,9,1	Russischer Zupfkuchen 1,3,6,7	Birnenkompott
<b>Samstag</b> 11.04.2020	Kraftbrühe mit Backerbsen 1	Thüringer Bratwurst mit Kartoffelpüree und Sauerkraut	Hähnchenrolle gefüllt mit Brokkoli dazu Reis und Zuckererbsen 7,	Gemüseschnitte mit Paprikasoße dazu bunter Reis und Mischsalat 7,1,3	Bienenstich 1,3,6,7	Fruchtjoghurt im Becher
<b>Sonntag</b> 12.04.2020	Kürbiscremesuppe f,1,6,8,9	Schweinefilet mit Rahmsoße dazu Butterspätzle und Wurzelgemüse 7	Lammkeulenbraten dazu Kartoffeln und Wurzelgemüse 1,9,	Karotten-Kürbis-Rösti auf Rahmspinat dazu grüner Salat 3,7,1,	Käsekuchen 1,3,6,7	Schokoladen - Mousse 1,3,6,7

**\* 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 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	