

Speiseplan – München Süd

••• täglich frisch gekocht •••

KW 16	Suppe	Frisch gekochte Vollkost I	Frisch gekochte Vollkost II	Vegetarische Kost *	Kuchen	Dessert
Ostermontag 13.04.2020	Gemüsebrühe mit Kräuterklößchen f,1,3,6,7,9	Putensteak mit Rahmsoße dazu Butterspätzle und Wurzelgemüse 1,6,8,9,10,	Lachssteak auf Soße nach Holländischer Art dazu Kartoffeln und Wurzelgemüse 3,7,8,9,10,	Kartoffelgulasch mit Paprikastreifen dazu Sauerrahm und grüner Salat 7,	Russischer Zupfkuchen 1,3,5,6,7,8.	Frisches Obst
Dienstag 14.04.2020	Lauchcremesuppe f,1,3,6,7,8,	Kassler Kammbraten dazu Schnittlauchkartoffeln und Sauerkraut b,c,e,7,	1/2 Hähnchen mit Kartoffelsalat 7,1,3	Reiberdatschi mit Apfelmus 1,3,	Aprikosenschnitte 1,3,5,6,7,8.	Fruchtjoghurt 7,
Mittwoch 15.04.2020	Fleischbrühe mit Nudeln f,1,3,7,8,9,	Cevapcici mit Ajvar Paprika - Erbsenreis und Salat 3,6,	Riesen Kartoffelrösti mit Geschnetzeltem vom Schwein 7,	Spinatomelette und weißer Soße dazu Butterkartoffeln 1,3,7,	Zitronenkuchen 1,3,5,6,7,8.	Zitronenpudding 1,3,6,7,8,
Donnerstag 16.04.2020	Rote-Bete-Suppe 1,4,6,8,9,f,	Hähnchenschnitzel "Hawaii" dazu Rahmkartoffeln und Karotten 7,10	Tortellini mit Fleischfüllung Schnittlauchsahnesoße und grüner Salat 1,3,7,	Marillenknödel mit Vanillesoße 1,7,3	Käsekuchen 1,3,5,6,7,8.	rote Grütze mit Früchten
Freitag 17.04.2020	klare Gemüsesuppe f,1,3,5,6,7,	Rotkohlroulade dazu Kartoffelpüree 7,	paniertes Seehechtfilet dazu Kräutermajonaise Butterkartoffeln und bunter Salat 1,4,7,	Gnocchi mit Gemüsetomatensoße und Parmesan 1,3,7,	Beerenschnitte 1,3,5,6,7,8.	Pana Cotta Pudding mit Erdbeersoße 1,3,6,7,8,
Samstag 18.04.2020	Kohlrabi Cremesuppe f,1,3,7,8,9,	Hackbällchen in scharfer Paprikazwiebelsoße dazu Country Kartoffeln und Gurkensalat 7,9,10, 1,3	Putenschnitzel natur auf leichter Soße, Salzkartoffeln und Mischgemüse 7,9,	Quarkstrudel mit heißer Himbeersoße 1,3,6,7,8,9,	Sacher Schnitte 1,3,5,6,7,8.	Fruchtjoghurt im Becher 7,
Sonntag 19.04.2020	Zucchinicremesuppe f,1,3,5,6,7,	Schweineschnitzel "Wiener Art" dazu Butterspätzle und Erbsen 3,7,	Kalbsrahmbraten dazu Butterspätzle und Erbsen 1,3,7,	Rahmschwammerl dazu Butterspätzle und grüner Salat 1,3,7,	Apfelkuchen 1,3,5,6,7,8.	Vanillemousse mit Schokoladensoße 1,3,6,7,9,14

*** 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, 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 Sulfite
c. mit Antioxidationsmittel	g. mit Süßungsmittel	3. Eier	7. Milch	11. Sesam	
		4. Fisch	8. Schalenfrüchte	12. Lupine	