

# Speiseplan – München Süd

**••• täglich frisch gekocht •••**



KW 38	Suppe	Frisch gekochte Vollkost I *	Frisch gekochte Vollkost II *	Vegetarische Kost *	Kuchen	Dessert
<b>Montag</b> 14.09.2020	Tagessuppe 9	Putenrahmgulasch mit Champignon dazu Spätzle und Erbsen 1,7	Bauern Omelette gefüllt mit Kartoffeln und Speck, dazu Mischgemüse 1,3,9	Spinatstrudel auf Schnittlauchsahnesoße dazu Salzkartoffeln f,1	Apfelkuchen 1,3,6,7	Frisches Obst
<b>Dienstag</b> 15.09.2020	Tagessuppe 9	Nudeln nach Cabonara Art dazu grüner Salat 1,3,7	Hühnerbrust auf Rosmarinsoße dazu Spätzle und Karottengemüse 1,7	Kirsch Michel mit Vanillesoße 1,7	Beerenschnitte 1,3,6,7	Heidelbeerjoghurt 7
<b>Mittwoch</b> 16.09.2020	Tagessuppe 9	gefüllter Schweinebraten dazu Knödel und Bayrisch Kraut 3,7	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 3,7	bunte Tortellini mit Käsefüllung auf Tomatenbeet dazu Mischsalat 1	Aprikosenschnitte 1,3,6,7	Zitronenmousse 7
<b>Donnerstag</b> 17.09.2020	Tagessuppe 9	Mini Schweinehaxen ohne Kruste dazu Rosenkohl und Kartoffeln 3,7,9	Bratwurstschnecke mit Kartoffelpüree dazu Mischgemüse 3,7,9	Kaiserschmarrn mit Apfelmus 3,7	Russischer Zupfkuchen 1,3,6,7	Aprikosenkompott
<b>Freitag</b> 18.09.2020	Tagessuppe 9	Hähnchenschnitzel paniert auf Kräutersoße, Reis und buntes Gemüse 1	gedünstetes Fischfilet auf Wurzelgemüse dazu Schnittlauchkartoffeln und Salat 4,9	mit Pilzen gefüllter Pfannkuchen dazu Schnittlauchkartoffeln 7,3	Aprikosenschnitte 1,3,6,7	Dunstapfelstücke mit Zimt und Zucker
<b>Samstag</b> 19.09.2020	Tagessuppe 9	Schinkenkäseröllchen dazu Rahmspinat und Kartoffelpüree 9	Fleischklößchen in Schnittlauchsoße dazu Reis und Erbsen 7	Gemüsenukeln auf heller Majoran Soße dazu bunter Salat 1,7	Zitronenkuchen 1,3,6,7	Fruchtjoghurt im Becher 7
<b>Sonntag</b> 20.09.2020	Tagessuppe 9	Münchner Sauerbraten mit Semmelknödel und Blaukraut 1,3,7	Putenrollbraten mit Rahmssoße dazu Sommergemüse und Spätzle 1	Apfelkücherl mit Zimtzucker und Preiselbeeren 1,3,7	Käsekuchen 1,3,6,7	Panacottacreme mit Schokoladensoße 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 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 Sulfit
c. mit Antioxidationsmittel	g. mit Süßungsmittel	3. Eier	7. Milch	11. Sesam	
		4. Fisch	8. Schalenfrüchte	12. Lupine	