

# Speiseplan – München Süd

**••• täglich frisch gekocht •••**

KW 40	Suppe	Frisch gekochte Vollkost I *	Frisch gekochte Vollkost II *	Vegetarische Kost *	Kuchen	Dessert
<b>Montag</b> 28.09.2020	Tagessuppe <small>f,1,3,6,7,9</small>	Hühnerroulade Italia Tomaten- Gemüse.Nudeln <small>1,6,8,9,10,</small>	auf Seehechtfilet auf Soße nach Holländischer Art dazu Kartoffeln und Wurzelgemüse <small>3,7,8,9,10,</small>	<small>7,</small> Kartoffelgulasch mit Paprikastreifen dazu Sauerrahm und grüner Salat	Russischer Zupfkuchen <small>1.3.5.6.7.8.</small>	Frisches Obst
<b>Dienstag</b> 29.09.2020	Tagessuppe <small>f,1,3,6,7,8,</small>	Kassler Kammbraten dazu Schnittlauchkartoffeln und Sauerkraut <small>b,c,e,7,</small>	1/2 Hähnchen mit Kartoffelsalat <small>7,1,3</small>	Reiberdatschi mit Apfelmus <small>1,3,</small>	Aprikosenschnitte <small>1.3.5.6.7.8.</small>	Fruchtjoghurt <small>7,</small>
<b>Mittwoch</b> 30.09.2020	Tagessuppe <small>f,1,3,7,8,9,</small>	Cevapcici mit Ajvar Paprika - Erbsenreis und Salat <small>3,6,</small>	Kartoffelrösti mit Geschnetzeltem vom Pute und Salat <small>7,</small>	Spinatomelette und weißer Soße dazu Butterkartoffeln <small>1,3,7,</small>	Zitronenkuchen <small>1.3.5.6.7.8.</small>	Zitronenpudding <small>1,3,6,7,8,</small>
<b>Donnerstag</b> 01.10.2020	Tagessuppe <small>1,4,6,8,9,f,</small>	Rollbraten vom Schwein mit Sermmelfülle dazu Wirsinggemüse und Knödel <small>7,10</small>	Hähnchenschnitzel "Hawaii" dazu Rahmkartoffeln und Karotten <small>1,3,7,</small>	frisches Ratatouillie mit Weichweizenrisotto <small>1,7,3</small>	Käsekuchen <small>1.3.5.6.7.8.</small>	rote Grütze mit Früchten
<b>Freitag</b> 02.10.2020	Tagessuppe <small>f,1,3,5,6,7,</small>	mit Hackfleisch gefüllte Zucchinischiffchen dazu Butterreis <small>7,</small>	paniertes Seehechtfilet dazu Kräutermajonaise Butterkartoffeln und bunter Salat <small>1,4,7,</small>	Polentaplätzchen auf Gemüsebeet und Parmesan und Salat <small>1,3,7,</small>	Beerenschnitte <small>1.3.5.6.7.8.</small>	Pana Cotta Pudding mit Erdbeersoße <small>1,3,6,7,8,</small>
<b>Samstag</b> 03.10.2020	Tagessuppe <small>f,1,3,7,8,9,</small>	Hackbällchen in scharfer Paprikazwiebelsoße dazu gebratenen Kartoffeln und Gurkensalat <small>7,9,10, 1,3</small>	Putenschnitzel natur auf leichter Soße, Salzkartoffeln und Mischgemüse <small>7,9,</small>	Quarkstrudel mit heißer Himbeersoße <small>1,3,6,7,8,9,</small>	Sacher Schnitte <small>1.3.5.6.7.8.</small>	Fruchtjoghurt im Becher <small>,7</small>
<b>Sonntag</b> 04.10.2020	Tagessuppe <small>f,1,3,5,6,7,</small>	Schweineschnitzel "Wiener Art" dazu Butterspätzle und Erbsen <small>3,7,</small>	Lammbraten und Kartoffelgratin und Bohngemüse <small>1,3,7,</small>	gebratene Waldpilze mit Kräuterrührei und Kartoffeln <small>1,3,7,</small>	Apfelkuchen <small>1.3.5.6.7.8.</small>	Vanille mousse mit Schokoladensoße <small>1,3,6,7,9,14</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

Kennzeichnung von Lebensmittel-Zusatzstoffen a. mit Farbstoffen b. mit Konservierungsstoffen c. mit Antioxidationsmitteln e. mit Phosphat f. mit Geschmacksverstärker g. mit Süßungsmittel	Kennzeichnungspflichtige Lebensmittelallergene, sind oder können enthalten sein 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
--	---