

Speiseplan – München Süd

••• täglich frisch gekocht •••

KW 41	Suppe	Frisch gekochte Vollkost I	Frisch gekochte Vollkost II	Vegetarische Kost	Kuchen	Dessert
Montag 05.10.2020	Tagessuppe 9	Rostbratwurst mit hausgemachtem Kartoffelsalat	Asiatisches Schweinefleisch in Soja-Ingwersauce mit Gemüse und Reis 3,7	Kärntner Erdäpfelnudeln mit feiner Soße dazu grüner Salat 1,7,	Apfelkuchen 1,3,7	Frisches Obst
Dienstag 06.10.2020	Tagessuppe 9	Paprikarahmschnitzel vom Schwein dazu Dampfkartoffeln und Mischgemüse	Mini Fleischkäse mit Kartoffelpüree und Mischgemüse	Blumenkohl-Käsemedalion dazu Tomatensoße und Butterkartoffeln, Salat	Beerenschnitte 1,3,7	Mango Joghurt 7
Mittwoch 07.10.2020	Tagessuppe 9	Burgunderbraten vom Rind mit Mediteranemgemüse und Kartoffelgratin 9	Putengeschnetzeltes dazu Spätzle und Buttergemüse	Rohrnudeln mit Vanillesoße 1,7	Sacher Schnitte 1,3,7	Panacotta mit Erdbeersoße
Donnerstag 08.10.2020	Tagessuppe 9	Schweineroulade mit Salzkartoffeln und Mischgemüse 9	Hähnchenbrust gebräunt dazu Soße nach Hollandaise Art Kartoffeln und Buttergemüse 1,6,	Zucchini- Kartoffel Gratin dazu Tomatensoße	Russischer Zupfkuchen 1,3,7	Joghurt-Zitronencreme 7,g,
Freitag 09.10.2020	Tagessuppe 9	Hühnerfleischstücke paniert auf Tomatensoße dazu Nudeln und Leipziger Allerlei 10,9	Fischfilet gebraten mit Kräuterbutter Salzkartoffeln und Salat 4	Quarkauflauf mit Fruchtsoße 1,3,7	Aprikosenschnitte 1,3,7	Apfelmus
Samstag 10.10.2020	Tagessuppe 9,f	Schaschilkpfanne mit Kartoffelspalten und frischem Salat	Hühnerfleisch nach Kebap Art dazu Tzatziki und Paprikareis 3,6,7	Kräutergnocchi mit Grogonzolasoße dazu Fingermöhren 7	Zitronenkuchen 1,3,7	Fruchtjoghurt im Becher 7,f,
Sonntag 11.10.2020	Tagessuppe 9,f	Cordon Bleu vom Geflügel dazu Kaisergemüse und Rahmkartoffeln 1,7,	Geflügelroulade dazu Mandelreis und Brokkoli 8	Blaubeer-Pfannekuchen mit Vanillesoße 1,3,7	Käsekuchen 1,3,7	Kuchenschnitte 1,3,7,5

*** 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 Antioxidationsmittel
- e. mit Phosphat
- f. mit Geschmacksverstärker
- g. mit Süßungsmittel

Kennzeichnungspflichtige Lebensmittelallergene

- 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