

# Speiseplan – München Süd

••• täglich frisch gekocht •••

KW 42	Suppe	Frisch gekochte Vollkost I *	Frisch gekochte Vollkost II *	Vegetarische Kost *	Kuchen	Dessert
<b>Montag</b> 12.10.2020	Tagessuppe 1,9,f	Königsberger Klopse dazu Erbsenreis 9,1,f.	Kartoffelauflauf mit Schinkenstreifen und Gemüse	Germknödel mit Vanillesoße 1,9	Apfelkuchen 1,7,3	Frisches Obst
<b>Dienstag</b> 13.10.2020	Tagessuppe 1,9,f	Nudeln mit Hackfleischsoße Bologneser Art dazu grüner Salat 9	Gyros vom Geflügel dazu Reis Tzatziki und bunter Salat 1,9,8	Nudeln mit Gemüsebolognese dazu Parmesan und Gartensalat 1,9,	Russischer Zupfkuchen 1,7,3	Himbeerjoghurt 7
<b>Mittwoch</b> 14.10.2020	Tagessuppe 1,9,f	bayerischer Schweinebraten mit Kruste dazu Knödel und Gemüse 3,1,6,7,9,10	buntes Pfannengemüse mit Nudeln und Putenstreifen 1,9,	Kaiserschmarrn dazu Zwetschgenkompott 1	Käsekuchen 1,7,3	Stracciatella-creme C
<b>Donnerstag</b> 15.10.2020	Tagessuppe 1,9,f	frische gefüllte Paprikaschote auf Tomatensoße dazu Salzkartoffel und bunter Salat	Wienerbackhendlkeule mit Dipp und hausgemachtem Kartoffelsalat 7,10	Mischpilzragout mit Schnittlauch dazu Semmelknödel und Salat 1,	Aprikosenschnitte 1,7,3	Bayrisch Creme 7
<b>Freitag</b> 16.10.2020	Tagessuppe 1,9,f	Ofenwammerl dazu Kartoffelpüree und Sauerkraut 10	gedünstetes Fischfilet auf Gemüsebeet dazu Dill Soße und Kartoffeln 1	Kartoffelgemüseauflauf auf Salbeisoße dazu grüner Salat 1,9	Sacher Schnitte 1,7,3	Pfirsichkompott
<b>Samstag</b> 17.10.2020	Tagessuppe 1,9,f	Jägerschnitzel dazu Kartoffelecken und buntes Gemüse 9,8,1	Rührei mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln 1	Gemüseschnitzel mit Remouladensoße und Butterreis und Mischgemüse 1,9	Beerenschnitte 1,7,3	Fruchtjoghurt im Becher 7
<b>Sonntag</b> 18.10.2020	Tagessuppe 1,9,f	Kalbsbraten dazu Fingermöhren und Butterspätzle 1	Schweinemedailion in Pfefferrahm dazu Fingermöhren und Butterspätzle	Grieß Auflauf mit Früchten dazu Vanillesoße 1,7,3	Zitronenkuchen 1,7,3	Schokoladenpudding 1,7,3

**\* 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					
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				