

Speiseplan – München Süd

••• täglich frisch gekocht •••

KW 44	Suppe	Frisch gekochte Vollkost I *	Frisch gekochte Vollkost II *	Vegetarische Kost *	Kuchen	Dessert
Montag 26.10.2020	Selleriecreme 9	Putenrahmgulasch mit Champignon dazu Spätzle und Erbsen 1,7	Bauern Omlette gefüllt mit Kartoffeln und Speck, dazu Mischgemüse 1,3,9	Spinatstrudel auf Schnittlauchsahnesoße dazu Salzkartoffeln f,1	Apfelkuchen 1,3,6,7	Frisches Obst
Dienstag 27.10.2020	Hühnerbrühe mit Reis und Erbsen 9	Hühnerbrust auf Rosmarinsoße dazu Spätzle und Karottengemüse 1,3,7	Fischragout mit Kartoffeln und Wurzelgemüse 1,7	Kirsch Michel mit Vanillesoße 1,7	Beerenschnitte 1,3,6,7	Heidelbeerjoghurt 7
Mittwoch 28.10.2020	Zwiebelsuppe 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
Donnerstag 29.10.2020	Minestrone 9	Bratwurstschnecke mit Kartoffelpüree dazu Mischgemüse 3,7,9	Kartoffelsauerkraut Auflauf mit Schinkenstreifen 3,7,9	Kaiserschmarrn mit Apfelmus 3,7	Russischer Zupfkuchen 1,3,6,7	Aprikosenkompott
Freitag 30.10.2020	Erbsensuppe 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
Samstag 31.10.2020	Brokkolicreme 9	Fleischklößchen in Schnittlauchsoße dazu Reis und Erbsen 9	Fleischpalatschinken mit feiner Soße und buntes Gemüse 7	Gemüsenudeln auf heller Majoran Soße dazu bunter Salat 1,7	Zitronenkuchen 1,3,6,7	Fruchtjoghurt im Becher 7
Sonntag 01.11.2020	Brühe mit Griesnockerl 9	Münchner Sauerbraten mit Semmelknödel und Blaukraut 1,3,7	Putenrollbraten mit Rahmsöße dazu Blaukraut 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 Sulfid
c. mit Antioxidationsmittel	g. mit Süßungsmittel	3. Eier	7. Milch	11. Sesam	
		4. Fisch	8. Schalenfrüchte	12. Lupine	