

# Speiseplan – München Süd

**••• täglich frisch gekocht •••**



KW 45	Suppe	Menü I Vollkost	Menü II leichte Vollkost *	Menü III vegetarische Kost *	Kuchen	Dessert
<b>Montag</b> 02.11.2020	Karottencremesuppe 1	panierte Hähnchenkeule dazu Kartoffelspalten und Tomatenpaprika- gemüse 1,7	Leberkäse Cordon bleu dazu Schnittlauchkartoffeln und Buttergemüse 9,1,	Gemüsestrudel mit Kräuterrahmsoße und Schnittlauchkartoffeln c,	Zitronenkuchen 1,3,6,7,	Frisches Obst
<b>Dienstag</b> 03.11.2020	klare Brühe mit Klößchen 1,8	Schweinenackensteak Bratkartoffeln und frisches Pfannengemüse	Omelette natur dazu Kartoffeln und Gemüse 1,9,3	Pfannkuchen gefüllt mit Quark dazu heiße Beerensoße 1,7,3	Apfelkuchen 1,3,6,7	Kirschquarkspeise 1,3,6,7
<b>Mittwoch</b> 04.11.2020	Kartoffelsuppe 1,9	Wollwurst gebraten dazu Petersilienkartoffeln und Kohlrabi in Rahm 7,10	Schollenfilet paniert dazu Kräuterquark Schnittlauchkartoffeln und Salat 3,	italienische Polenta mit Kräuterchampignon dazu Salat 1,7,9	Beerenschnitte 1,3,6,7	Cappuccino Creme 1,3,6,7,
<b>Donnerstag</b> 05.11.2020	Eierflockensuppe 1	Geschnetzeltes Züricher Art vom Schwein dazu Butternudeln und Gemüse 7	Wiener Fleischlaibchen dazu Bratkartoffeln und Kohlrabigemüse 1,7,	gegrillte Kartoffelecken auf "Letcho" (Tomaten- Paprikagemüse) 3,7, 1	Aprikosenschnitte 1,3,6,7	Fruchtgötterspeise
<b>Freitag</b> 06.11.2020	Spinatcremesuppe 1	Penne Nudeln nach Bozener Art (mit Speck, Champignon und Petersilie) und Salat	Seelachsfilet Mailänder Art (Käse-Ei-Hülle) dazu Kartoffeln und Fingermöhren 9,	Marillenknödel mit Vanillesoße und Preiselbeeren 1,7,9,1	Russischer Zupfkuchen 1,3,6,7	Birnenkompott
<b>Samstag</b> 07.11.2020	Graupensuppe mit gemüsen 1	Thüringer Bratwurst mit Kartoffeln und Sauerkraut	Hähnchenrolle gefüllt mit Spinat dazu Reis und Zuckererbsen 7,	Gemüseschnitte mit Paprikasoße dazu bunter Reis und Mischsalat 7,1,3	Bienenstich 1,3,6,7	Fruchtjoghurt im Becher
<b>Sonntag</b> 08.11.2020	Fleischbrühe mit buntem Eierstich f,1,6,8,9	Kalbsragout mit Kroketten und buntem Gemüsegemüse 7	Rollbraten vom Spanferkel dazu Schnittlauchkartoffeln und buntes Gemüse 10,7	panierter Blumenkohl mit Remouladensoße und Schnittlauchkartoffeln 3,7,1,	Käsekuchen 1,3,6,7	Schokoladen - Mousse 1,3,6,7

**\* Vollkost, Vegetarische Kost sowie Leichte Vollkost können Sie wahlweise auch als Menü bestellen. (Menü = Suppe + Hauptgericht + Dessert)**

**Wir wünschen einen guten Appetit      Küchenleitung : Dirk Pfeiffer**

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	