

# Speiseplan – München Süd

••• täglich frisch gekocht •••

Kw 46	Suppe	Frisch gekochte Vollkost I	Frisch gekochte Vollkost II	Vegetarische Kost *	Kuchen	Dessert
<b>Montag</b> 09.11.2020	Gemüsebrühe mit Kräuterklößchen f,1,3,6,7,9	Hühnerroulade mit Pilzen dazu Butterreis und Karottengemüse 1,6,8,9,10,	Seehechtfilet auf Soße nach Holländischer Art dazu Kartoffeln und Wurzelgemüse 3,7,8,9,10,	Kartoffelgulasch mit Paprikastreifen dazu Sauerrahm und grüner Salat 7,	Zitronenkuchen 1.3.5.6.7.8.	Frisches Obst
<b>Dienstag</b> 10.11.2020	Kohlrabicreme f,1,3,6,7,8.	Kassler Kambraten dazu Schnittlauchkartoffeln und Sauerkraut b,c,e,7,	1/2 Hähnchen mit Kartoffelecken 7,1,3	Reiberdatschi mit Apfelmus 1,3.	Käsekuchen 1.3.5.6.7.8.	Fruchtjoghurt 7,
<b>Mittwoch</b> 11.11.2020	Champignonrahmsuppe f,1,3,7,8,9,	Cevapcici mit Ajvar Paprika - Erbsenreis und Salat 3,6,	Kartoffelrösti mit Geschnetzeltem vom Pute und Salat 7,	Spinatomelette und weißer Soße dazu Butterkartoffeln 1,3,7,	Beerenschnitte 1.3.5.6.7.8.	Zitronenpudding 1,3,6,7,8.
<b>Donnerstag</b> 12.11.2020	Kraftbrühe mit Suppennudeln 1,4,6,8,9,f,	Rollbraten vom Schwein mit Sermelfülle dazu Wirsinggemüse und Knödel 7,10	Hähnchenfilet mit Parmesaneihülle dazu Tomatengemüesoße und Nudeln 1,3,7,	frisches Ratatouillie mit Weichweizenrisotto 1,7,3	Sacher Schnitte 1.3.5.6.7.8.	rote Grütze mit Früchten
<b>Freitag</b> 13.11.2020	Lauchcremesuppe f,1,3,5,6,7,	mit Hackfleisch gefüllte Zucchini Schiffchen dazu Butterreis 7,	paniertes Seehechtfilet dazu Kräutermajonaise Butterkartoffeln und bunter Salat 1,4,7,	Polentaplätzchen auf Gemüsebeet und Parmesan und Salat 1,3,7,	Apfelkuchen 1.3.5.6.7.8.	Pana Cotta Pudding mit Erdbeersoße 1,3,6,7,8.
<b>Samstag</b> 14.11.2020	Grünkernsuppe f,1,3,7,8,9,	Hackbällchen in scharfer Paprikazwiebelsoße dazu gebratenen Kartoffeln und Gurkensalat 7,9,10, 1,3	Putenschnitzel natur auf leichter Soße, Salzkartoffeln und Mischgemüse 7,9,	Quarkstrudel mit heißer Himbeersoße 1,3,6,7,8,9,	Aprikosenschnitte 1.3.5.6.7.8.	Fruchtjoghurt im Becher 7
<b>Sonntag</b> 15.11.2020	Fleischbrühe mit Pfannekuchenstreifen f,1,3,5,6,7,	Schweineschnitzel "Wiener Art" dazu Butterspätzle und Erbsen 3,7,	Lambraten und Kartoffelgratin und Bohnengemüse 1,3,7,	gebratene Waldpilze mit Kräuterrührei und Kartoffeln 1,3,7,	Russischer Zupfkuchen 1.3.5.6.7.8.	Vanillemousse mit Schokoladensoße 1,3,6,7,9,14

**\* 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	