

# Speiseplan der Blindeninstitusstiftung München



15.06.-19.06.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesgericht	<p>Karotten-Ingwer Cremesuppe mit Semmel</p> <p>Marmorkuchen</p>	<p>Sojageschnitzeltes mit Champignons dazu Reis</p> <p>Obst der Saison</p>	<p>Gemüse-Kartoffelgratin mit Bergkäse Gurkenjoghurt</p> <p>Zitronenjoghurt</p>	<p>Grünkernbratlinge mit Kartoffelbrei mit Kräutersoße</p> <p>Kompott</p>	<p>Milchreis mit Kompott</p>
Milch-eiweiß frei	<p>Karotten-Ingwer Cremesuppe mit Semmel</p> <p>Marmorkuchen</p>	<p>Sojageschnitzeltes mit Champignons dazu Reis</p> <p>Obst der Saison</p>	<p>Gemüse-Kartoffelgratin mit Bergkäse Gurkenjoghurt</p> <p>Zitronenjoghurt</p>	<p>Grünkernbratlinge mit Kartoffelbrei mit Kräutersoße</p> <p>Kompott</p>	<p>Milchreis mit Kompott</p>
Püriertes Gericht	<p>Karotten-Ingwer Cremesuppe mit Semmel</p> <p>Marmorkuchen</p>	<p>Sojageschnitzeltes mit Champignons dazu Reis</p> <p>Obst der Saison</p>	<p>Gemüse-Kartoffelgratin mit Bergkäse Gurkenjoghurt</p> <p>Zitronenjoghurt</p>	<p>Grünkernbratlinge mit Kartoffelbrei mit Kräutersoße</p> <p>Kompott</p>	<p>Milchreis mit Obstmus</p>

\*Information zur Allergenkennzeichnung finden Sie im Rezeptordner in der Großküche oder im Infoportal unter München/Fachwissen/Lebensmittelverordnung/Allergenzutatenliste