

Speiseplan der Blindeninstitusstiftung München



25.05.-29.05.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesgericht	<p>Das Küchenteam wünscht Euch einen schönen Feiertag</p>	<p>Kichererbsengemüse mit Nudeln</p> <p>Fruchtquark</p>	<p>Gemüsepflanzerl mit Kräutersoße</p> <p>Banane</p>	<p>Fenchel im Ofen gegart Erbsenreis Orangensoße</p> <p>Joghurt</p>	<p>Spinatstrudel mit Paprikasoße</p> <p>Pudding</p>
Milch-eiweiß frei		<p>Sojagulasch mit Reis</p> <p>Fruchtquark Soja</p>	<p>Gemüsepflanzerl mit Quarkdip</p> <p>Banane</p>	<p>Buntes Ofengemüse mit Süßkaftoffel</p> <p>Joghurt</p>	<p>Spinatstrudel mit Sojajoghurtdip</p> <p>Soja-Pudding</p>
Püriertes Gericht		<p>Sojagulasch mit Reis</p> <p>Fruchtquark</p>	<p>Gemüse mit Kartoffeln</p> <p>Bananencreme</p>	<p>Buntes Ofengemüse mit Süßkaftoffel</p> <p>Joghurt</p>	<p>Spinatstrudel mit Joghurtdip</p> <p>Pudding</p>

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