

Speiseplan der Blindeninstitusstiftung München



08.11.2021-12.11.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesgericht	<p>Kartoffelgulasch etwas würzig mit Semmel</p> <p>Apfel</p>	<p>Chicken Wings mit Reis-Gemüse</p> <p>Frucht-Quark</p>	<p>Milchreis mit Zimt-Zucker</p> <p>Salat mit Semmel</p>	<p>Gebackenes Seelachsfilet mit Kartoffelsalat Remoulade</p> <p>Drachenfrucht</p>	<p>Käsespätzle mit Salat</p> <p>Mandarine</p>
Milch-eiweiß frei	<p>Kartoffelgulasch etwas würzig mit Semmel</p> <p>Apfel</p>	<p>Chicken Wings mit Reis-Gemüse</p> <p>Soja Frucht-Quark</p>	<p>Milchreis mit Zimt-Zucker</p> <p>Salat mit Semmel</p>	<p>Gebackenes Seelachsfilet mit Kartoffelsalat Remoulade</p> <p>Darachenfrucht</p>	<p>Käsespätzle mit Salat</p> <p>Mandarine</p>
Püriertes Gericht	<p>Kartoffelgulasch mit Gemüse fein püriert</p> <p>Apfelmus</p>	<p>Hähnchenbrust mit Reis-Gemüse fein püriert</p> <p>Frucht-Quark</p>	<p>Milchreis mit Zimt-Zucker fein püriert</p> <p>Gurken-Avocado fein püriert</p>	<p>Seelachsfilet mit Kartoffeln Zuccinistampf</p> <p>Drachenfrucht fein püriert</p>	<p>Käsespätzle mit Gemüse fein püriert</p> <p>Mandarinencreme</p>

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