

Speiseplan der Blindeninstitusstiftung München



15.11.2021-19.11.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesgericht	<p>Gemüse-Reispfanne und Salat</p> <p>Frucht-Quark</p>	<p>Putenschnitzel mit Tomaten-Mozzarella überbacken Tagliatelle in Tomatensosse</p> <p>Obstsmoothie</p>	<p>Kürbissuppe dazu Semmel</p> <p>Apfelstrudel</p>	<p>Gebratener Zander dazu Sosse und Kartoffeln</p> <p>Bayrische Creme</p>	<p>Kartoffelgratin mit Bergkäse überbacken dazu Tomatensalat</p> <p>Vanille-Pudding</p>
Milch-eiweiß frei	<p>Gemüse-Reispfanne und Salat</p> <p>Frucht-Quark</p>	<p>Putenschnitzel mit Tomaten-Mozzarella überbacken Tagliatelle in Tomatensosse</p> <p>Obst</p>	<p>Kürbissuppe dazu Semmel</p> <p>Apfelstrudel</p>	<p>Gebratener Zander dazu Sosse und Kartoffeln</p> <p>Bayrische Creme</p>	<p>Kartoffelgratin mit Bergkäse überbacken dazu Tomatensalat</p> <p>Soja Vanille-Pudding</p>
Püriertes Gericht	<p>Gemüse-Reispfanne fein püriert</p> <p>Frucht-Quark</p>	<p>Hähnchenbrust fein püriert mit Kartoffelgemüse</p> <p>Obstsmoothie</p>	<p>Kürbis-Reis fein püriert</p> <p>Apfelstrudel fein püriert</p>	<p>Fischmus mit Kartoffel-Spinat fein püriert</p> <p>Bayrische Creme</p>	<p>Kartoffelgratin mit Bergkäse überbacken dazu Tomatendip</p> <p>Vanille-Pudding</p>

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