

Speiseplan der Blindeninstitusstiftung München



29.11.2021-03.12.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesgericht	<p>Kürbissuppe mit Semmel</p> <p>Donuts</p>	<p>Halbes gebratenes Hendl dazu Semmel Ketschup</p> <p>Mandarine</p>	<p>Paprika vegetarisch, gefüllt dazu Sour Cream</p> <p>Marmorkuchen</p>	<p>Pochiert Fisch auf Gemüsebeet mit Basmatireis</p> <p>Birnenmus</p>	<p>Käsenudel dazu Salat</p> <p>Apfel</p>
Milch-eiweiß frei	<p>Kürbissuppe dazu Semmel</p> <p>Donuts</p>	<p>Halbes gebratenes Hendl dazu Semmel Ketschup</p> <p>Mandarine</p>	<p>Paprika vegetarisch, gefüllt dazu Sour Cream</p> <p>Marmorkuchen</p>	<p>Pochiert Fisch auf Gemüsebeet mit Basmatireis</p> <p>Birnenmus</p>	<p>Käsenudel dazu Salat</p> <p>Apfel</p>
Püriertes Gericht	<p>Kürbis-Kartoffeln fein püriert</p> <p>Donuts fein püriert</p>	<p>Hähnchenbrust fein püriert mit Kartoffelgemüse</p> <p>Mandarinencreme</p>	<p>Paprika vegetarisch, gefüllt dazu Sour Cream fein püriert</p> <p>Marmorkuchen fein püriert</p>	<p>Pochiert Fisch mit Gemüsebeet Basmatireis fein püriert</p> <p>Birnenmus</p>	<p>Cous-Cous Gemüse fein püriert</p> <p>Apfelmus</p>

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