

MOBILMENÜ - SPEISEPLAN

vom 18.10. - 24.10.2021 (Änderungen vorbehalten!)

	Normalkost	Leichtkost	Bitte ankreuzen
Montag 18.10.2021	Kartoffelrahmsuppe Hähnchenroulade „Florenz“ mit Tomatenrahmsauce und Kräuterreis <input type="checkbox"/> Obst (1,3,4)	Kartoffelrahmsuppe Kirschmichel mit warmer Vanillesauce und Zimtucker Obst (1,3,4,A,J) <input type="checkbox"/>	Menü <input type="checkbox"/> Haupt- gericht <input type="checkbox"/>
Dienstag 19.10.2021	Tomatencremesuppe Schweinefilet mit Pilzrahmsauce Eierspätzle ,Bohngemüse Panna Cotta mit Erdbeersauce (1,3,4,A,C,J) <input type="checkbox"/>	Tomatencremesuppe Vollkornnudeln mit Gemüse- bolognese, dazu Blattmixsalat Panna Cotta mit Erdbeersauce (1,3,4,A,J) <input type="checkbox"/>	Menü <input type="checkbox"/> Haupt- gericht <input type="checkbox"/>
Mittwoch 20.10.2021	Flädlesuppe Putengulasch in Curryrahm Butterreis, Karottensalat Kirschquark (1,2,3,4,A,J) <input type="checkbox"/>	Flädlesuppe Schwäbische Maultaschen mit Kartoffelsalat und Zwiebelsauce Kirschquark (1,3,4,A,J) <input type="checkbox"/>	Menü <input type="checkbox"/> Haupt- gericht <input type="checkbox"/>
Donnerstag 21.10.2021	Blumenkohlcremesuppe Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Ofenröstlinchen und Brokkoli Schokoladenpudding (1,3,4,A,J) <input type="checkbox"/>	Blumenkohlcremesuppe Schwäbische Spätzlepfanne mit Pilzen und Gemüse, dazu Rahmsauce Schokoladenpudding (1,3,4,A,C,J) <input type="checkbox"/>	Menü <input type="checkbox"/> Haupt- gericht <input type="checkbox"/>
Freitag 22.10.2021	Lauchcremesuppe Schlemmerfischfilet „Bordelaise“, Buttersauce, Salzkartoffeln, Gurkensalat Fruchtjoghurt (1,2,3,4,A,C,J) <input type="checkbox"/>	Lauchcremesuppe Kartoffelgnocchi mit Käse- Spinatsauce, Gurkensalat Fruchtjoghurt (1,2,3,4,A,J) <input type="checkbox"/>	Menü <input type="checkbox"/> Haupt- gericht <input type="checkbox"/>
Samstag 23.10.2021	Champignoncremesuppe Feine Bratwurst mit Bratensauce, Kartoffelpüree und Sauerkraut Vanillecreme mit Pfirsichmus (1,3,4,J) <input type="checkbox"/>	Champignoncremesuppe Hähnchengeschnetzeltes in Kräuterrahmsauce, Butterreis Vanillecreme mit Pfirsichmus (1,3,4,J) <input type="checkbox"/>	Menü <input type="checkbox"/> Haupt- gericht <input type="checkbox"/>
Sonntag 24.10.2021	Hochzeitssuppe Badischer Sauerbraten mit Kartoffelknödel und Rotkraut Creme Caramel (1,3,4,A,J) <input type="checkbox"/>	Hochzeitssuppe Süß gefüllter Pfannkuchen mit Apfelmus und Zimtucker Creme Caramel (1,3,4,A,J) <input type="checkbox"/>	Menü <input type="checkbox"/> Haupt- gericht <input type="checkbox"/>

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Schwefeldioxid / Sulfite, 6 Eisensalze, 7 Überzugsmittel, 9 Süßungsmittel
Allergene: A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Senf, H Schalenfrüchte (Nüsse), I Sellerie, J Milchprodukte, K Sesam, L Schwefeldioxid, M Lupinen,
N Weichtiere

Bei Bedarf sind wir zu erreichen unter:

Tel.-Nr. 07803/9347100 oder Fax 07803/934711

NAME, VORNAME

Bitte geben Sie den ausgefüllten Plan bis
Donnerstag ab.
Vielen Dank