

# MOBILMENÜ - SPEISEPLAN

vom 06.02. – 12.02.2023 (Änderungen vorbehalten!)

	Normalkost	Vegetarisch	Bitte ankreuzen
<b>Montag</b> 06.02.2023	Tomatencremesuppe <sup>(A1,I,J)</sup> Königsberger Klopse <sup>(A1,C,G,J)</sup> mit Kapernsoße <sup>(A1,J)</sup> und Reis <sup>(-)</sup> Vanillepudding <sup>(1,J)</sup> <input type="checkbox"/>	Tomatencremesuppe <sup>(A1,I,J)</sup> Blätterteig - Gemüsequiche mit Soße <sup>(A1,C,J)</sup> Vanillepudding <sup>(1,J)</sup> <input type="checkbox"/>	Menü <input type="checkbox"/> Hauptgericht <input type="checkbox"/>
<b>Dienstag</b> 07.02.2023	Selleriecremesuppe <sup>(J)</sup> <input type="checkbox"/> Hähnchenschenkel <sup>(-)</sup> mit Kartoffelspalten <sup>(1,A1)</sup> und karamellisierten Karotten <sup>(I,J)</sup> Früchtetraum <sup>(J)</sup>	Selleriecremesuppe <sup>(J)</sup> <input type="checkbox"/> Gefüllte Paprika vegetarisch <sup>(A1,F,I)</sup> , Tomatensauce, Reis und karamellisierten Karotten <sup>(I,J)</sup> Früchtetraum <sup>(J)</sup>	Menü <input type="checkbox"/> Hauptgericht <input type="checkbox"/>
<b>Mittwoch</b> 08.02.2023	Französische Lauchcremesuppe <sup>(A1,J)</sup> Kalbsfrikassee in Weißweinsauce <sup>(5,A1,I,J)</sup> mit Bandnudeln <sup>(A1,C)</sup> und Rote-Beete-Salat <sup>(9)</sup> Quarkbällchen <sup>(A1,C,J)</sup> <input type="checkbox"/>	Französische Lauchcremesuppe <sup>(A1,J)</sup> Gekochte Eier <sup>(C)</sup> in Senfsoße <sup>(A1,G,J)</sup> mit Salzkartoffeln <sup>(-)</sup> , Rote-Beete- Salat <sup>(9)</sup> Quarkbällchen <sup>(A1,C,J)</sup> <input type="checkbox"/>	Menü <input type="checkbox"/> Hauptgericht <input type="checkbox"/>
<b>Donnerstag</b> 09.02.2023	Brokkolicremesuppe <sup>(A1,J)</sup> Schweineroulade <sup>(2,3,A1,G)</sup> mit Bratensoße <sup>(A1)</sup> , Salzkartoffeln Fruchtjoghurt <sup>(1,J)</sup> <input type="checkbox"/>	Brokkolicremesuppe <sup>(A1,J)</sup> Überbackener Chicorée <sup>(A1,J,I)</sup> mit Bandnudeln <sup>(A1,C)</sup> und grüner Pestosoße <sup>(A1,J,I)</sup> Fruchtjoghurt <sup>(1,J)</sup> <input type="checkbox"/>	Menü <input type="checkbox"/> Hauptgericht <input type="checkbox"/>
<b>Freitag</b> 10.02.2023	Champignonsuppe <sup>(A1,J)</sup> Spinat-Lachs Lasagne <sup>(A1,D,I,J)</sup> mit Tomatensalat <sup>(I)</sup> Obst <sup>(-)</sup> <input type="checkbox"/>	Champignonsuppe <sup>(A1,J)</sup> Österreichischer Kaiserschmarrn <sup>(A1,C,J)</sup> mit Apfelmus <sup>(3)</sup> und Zimtucker Obst <sup>(-)</sup> <input type="checkbox"/>	Menü <input type="checkbox"/> Hauptgericht <input type="checkbox"/>
<b>Samstag</b> 11.02.2023	Blätterteighäppchen <sup>(A1,J)</sup> Fränkische Kartoffelsuppe mit Bockwurst <sup>(2,A1,G,I,J)</sup> und Brötchen <sup>(A1,A2)</sup> Beerenquark <sup>(J)</sup> <input type="checkbox"/>	Blätterteighäppchen <sup>(A1,J)</sup> Blumenkohl-Käse-Taler <sup>(A1,I,J)</sup> , Kräutersahnesoße <sup>(A1,J)</sup> , Karottenpüree <sup>(J)</sup> Beerenquark <sup>(J)</sup> <input type="checkbox"/>	Menü <input type="checkbox"/> Hauptgericht <input type="checkbox"/>
<b>Sonntag</b> 12.02.2023	Markklößchensuppe <sup>(A1,C,J)</sup> Schweinebraten „Jäger Art“ <sup>(3,A1,J)</sup> mit Semmelknödel <sup>(A1,C,J)</sup> , Bohngemüse <sup>(J)</sup> Miniberliner <sup>(A1,C)</sup> <input type="checkbox"/>	Markklößchensuppe <sup>(A1,C,J)</sup> Kartoffel-Brokkoliauflauf <sup>(A1,C,I,J)</sup> mit Selleriesalat <sup>(I)</sup> Miniberliner <sup>(A1,C)</sup> <input type="checkbox"/>	Menü <input type="checkbox"/> Hauptgericht <input type="checkbox"/>

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Schwefeldioxid / Sulfit, 6 Eisensalze, 7 Überzugsmittel, 9 Süßungsmittel  
Allergene: A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, 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

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

NAME, VORNAME