

MOBILMENÜ - SPEISEPLAN

vom 13.03. – 19.03.2023 (Änderungen vorbehalten!)

	Normalkost	Vegetarisch	
Montag 13.03.2023	Blumenkohlcremesuppe (56) Geschmälzte Maultaschen (395)A1, B, C mit Gemüse, Kartoffelsalat und Salat (14), B, D Birnenwürfel (71)	Blumenkohlcremesuppe (56) Geschmälzte Maultaschen (395), A1, B, C mit Gemüse, Kartoffelsalat und Salat (14)B, D Birnenwürfel (71)	Menü <input type="checkbox"/> Haupt- gericht <input type="checkbox"/>
Dienstag 14.03.2023	Gemüsecremesuppe ^(A1) Rindfleischfrikadelle ^(C) mit Bratensoße ^(A1) , Salz- kartoffeln ⁽⁻⁾ , Krautsalat ⁽³⁾ <input type="checkbox"/> Pudding im Becher ^(F,J)	Gemüsecremesuppe ^(A1) Vegetarische Hirtenpfanne ^{(A1, C,} ^{J)} aus Reis ^(A1) und Gemüse ⁽⁻⁾ , Salat ⁽⁻⁾ <input type="checkbox"/> Pudding im Becher ^(F,J)	Menü <input type="checkbox"/> Haupt- gericht <input type="checkbox"/>
Mittwoch 15.03.2023	Waldpilzcremesuppe ^(A1,J) Schweineschnitzel paniert ^(A1,G) , Bratensoße ^(A1) , Röstinchen ⁽⁻⁾ , Blumenkohl ⁽⁻⁾ <input type="checkbox"/> Obst ⁽⁻⁾	Waldpilzcremesuppe ^(A1,J) Gemüsebratling ^(A1) mit Kräutersoße ^(A1,J) Kartoffelpüree ^(J) , <input type="checkbox"/> Blumenkohl ⁽⁻⁾ Obst ⁽⁻⁾	Menü <input type="checkbox"/> Haupt- gericht <input type="checkbox"/>
Donnerstag 16.03.2023	Tessiner Käsecremesuppe ^(A1,J) Eierpfannkuchen mit Hackfleischfüllung ^(A1,C,G,I,J) und Salat ^(J) <input type="checkbox"/> Quarkdessert ^(J)	Tessiner Käsecremesuppe ^(A1,J) Vegetarische Maultaschen ^(A1,I,C) mit Kartoffelsalat ^(I) und Zwiebelsoße ^(A1) <input type="checkbox"/> Quarkdessert ^(J)	Menü <input type="checkbox"/> Haupt- gericht <input type="checkbox"/>
Freitag 17.03.2023	Brokkolicremesuppe ^(A1,J) Lachsfilet ^(D) in Zitronensauce ^(A1) , Rahmwirsing ^(A1) , Petersilienkartoffeln ⁽⁻⁾ Götterspeise mit Vanillesoße ^(1,J) <input type="checkbox"/>	Brokkolicremesuppe ^(A1,J) Schlemmer-Ei ^(C,I,J) mit Rahmspinat ^(J) und Salzkartoffeln Götterspeise mit Vanillesoße ^(1,J) <input type="checkbox"/>	Menü <input type="checkbox"/> Haupt- gericht <input type="checkbox"/>
Samstag 18.03.2023	Selleriecremesuppe ^(A1,I,J) Eintopf mit Rindfleisch und Gemüseeinlage ^(A1,I) , Brötchen ^(A1/A2) <input type="checkbox"/> Karamellpudding ^(A1,J)	Selleriecremesuppe ^(A1,I,J) Süßer Ofenschlupfer ^(A1,C) mit Vanillesoße ^(1,J) , Zimtucker Karamellpudding ^(A1,J) <input type="checkbox"/>	Menü <input type="checkbox"/> Haupt- gericht <input type="checkbox"/>
Sonntag 19.03.2023	Grießklößchensuppe ^(A1,C) Rahmbraten vom Schwein ^(J) , Spätzle ^(A1,C) Rosenkohl ⁽⁻⁾ Apfelschnecken ^(A1,C) <input type="checkbox"/>	Grießklößchensuppe ^(A1,C) Hülsenfrüchte in feiner Tomatensoße ^(A1,J) mit Kartoffeln Apfelschnecken ^(A1,C) <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 Eisenstärke, 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

NAME, VORNAME

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