

MOBILMENÜ - SPEISEPLAN

vom 05.06. – 11.06.2023 (Änderungen vorbehalten!)

	Normalkost	Vegetarisch	Bitte ankreuzen
Montag 05.06.2023	Tessiner Käsecremesuppe ^(A1,J) Hähnchen Cordon-Bleu ^(A1,C,J) , Bratensauce ^(1,A1,I) , Krokette(n) ⁽⁻⁾ , Möhrengemüse ^(I,J) <input type="checkbox"/> Karamellcreme ^(J)	Tessiner Käsecremesuppe ^(A1,J) Gemüse-Lasagne „Italia“ ^(A1,I,J) , Karottensalat ⁽³⁾ Karamellcreme ^(J) <input type="checkbox"/>	Menü <input type="checkbox"/> Hauptgericht <input type="checkbox"/>
Dienstag 06.06.2023	Blumenkohlcremesuppe ^(H,I) Eierpfannkuchen ^(A1,C,J) mit Hackfleischfüllung ^(G,I,J) , Obstsalat ⁽⁻⁾ <input type="checkbox"/>	Blumenkohlcremesuppe ^(H,J) Gersten-Bratling ^(A1,A3,K) mit Petersilienkartoffeln ^(J) und Quarkdipp ^(J) Obstsalat ⁽⁻⁾	Menü <input type="checkbox"/> Hauptgericht <input type="checkbox"/>
Mittwoch 07.06.2023	Klare Brühe mit Eierstich ^(C,I) Rahmgeschnetztes vom Schwein ^(1,A1,I,J) , Eierspätzle ^(A1,C,J) , Blattsalate ^(I) Zitronenquark ^(J) <input type="checkbox"/>	Klare Brühe mit Eierstich ^(C,I) Gabelspaghetti ^(A1) mit Tomatensauce ^(A1) „Napoli“, Reibekäse ^(J) , Blattsalate ^(I) Zitronenquark ^(J) <input type="checkbox"/>	Menü <input type="checkbox"/> Hauptgericht <input type="checkbox"/>
Donnerstag 08.06.2023	Kräutercremesuppe ^(A1,I,J) Rindergeschnetztes ^(I,L) in Burgundersauce ^(1,A1,L) mit Hörnchennudeln ^(A1,C) und Karotten-Krautsalat ⁽⁹⁾ Schokogebäck ^(A1,J) <input type="checkbox"/>	Kräutercremesuppe ^(A1,I,J) Apfelküchle ^(A1,C,J) mit warmer Vanillesoße ^(J) und Zimtucker ⁽⁻⁾ Schokogebäck ^(A1,J) <input type="checkbox"/>	Menü <input type="checkbox"/> Hauptgericht <input type="checkbox"/>
Freitag 09.06.2023	Karotten- Currycremesuppe ^(A1,I,J) Zanderfilet ^(D) in Weißweinsauce ^(5,G,I,J,L) , Butterreis, Brokkoli ⁽⁻⁾ Grießpudding ^(J) <input type="checkbox"/>	Karotten-Currycremesuppe ^(A1,I,J) Hausgemachter Kartoffel- Gemüseauflauf ^(C,I,J) mit buntem Salat ^(I,G) Grießpudding ^(J) <input type="checkbox"/>	Menü <input type="checkbox"/> Hauptgericht <input type="checkbox"/>
Samstag 10.06.2023	Antipasti ⁽⁻⁾ Köttbullar ^(C,G) in Rahmsauce ^(1,A1,I,J,L) und Preiselbeeren, Salzkartoffeln ⁽⁻⁾ Zitronenquark ^(J) <input type="checkbox"/>	Antipasti ⁽⁻⁾ Vegetarischer Nudel- Gemüse Eintopf ^(A1,I,J) mit Brötchen ^(A1) Zitronenquark ^(J) <input type="checkbox"/>	Menü <input type="checkbox"/> Hauptgericht <input type="checkbox"/>
Sonntag 11.06.2023	Grießklößchensuppe ^(A1,C,I) Burgunderbraten vom Rind ⁽⁻⁾ , dunkle Soße ^(1,A1,I) , Bandnudeln ^(A1) und Kohlrabi ^(I) Vanillecreme mit Erdbeersoße ^(1,J) <input type="checkbox"/>	Grießklößchensuppe ^(A1,C,I) Gemüseschnitzel ^(A1) mit Käse- rahmsauce ^(A1,J) , Kohlrabi und Kartoffelgratin ^(A1,C) Vanillecreme mit Erdbeersoße ^(1,J) <input type="checkbox"/>	Menü <input type="checkbox"/> Hauptgericht <input type="checkbox"/>

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Schwefeldioxid / Sulfite, 6 Eisenoxide, 7 Überzugsstoffe, 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 info@sk-kinzigtal.de

Fax 07803/934711

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

NAME, VORNAME