

MOBILMENÜ - SPEISEPLAN

vom 29.05. – 04.06.2023 (Änderungen vorbehalten!)

	Normalkost	Vegetarisch	Bitte ankreuzen
Montag 29.05.2023 <i>Pfingst- montag</i>	Waldpilzcremesuppe (A1,I,J) Schweinemedaillons in Rahmsoße mit Spätzle(A1,A2,C) und Kaisergemüse (J) Erdbeerquark(9,J) <input type="checkbox"/>	Waldpilzcremesuppe (A1,I,J) Italienische Pasta (A1,C) mit Brokkoli und Käsesauce (C,I,J) Erdbeerquark (9,J) <input type="checkbox"/>	Menü <input type="checkbox"/> Haupt- gericht <input type="checkbox"/>
Dienstag 30.05.2023	Selleriecremesuppe (A1,I) Frikadelle (C,G,I) mit Rahmsauce(A1,I,J), Dampfkartoffeln(J) Blattsalate(J) Früchtetraum(J) <input type="checkbox"/>	Selleriecremesuppe (A1,I) Gefüllte Paprika vegetarisch Tomatensauce(A1,F,I), Gemüsereis, Blattsalate(J) Früchtetraum(J) <input type="checkbox"/>	Menü <input type="checkbox"/> Haupt- gericht <input type="checkbox"/>
Mittwoch 31.05.2023	Französische Lauchcremesuppe(A1,I,J) Kalbsfrikassee in Weißweinsauce(5,A1,J,L) mit Bandnudeln(A1,C), Rote-Beete-Salat(9) Quarkbällchen (A1,J) <input type="checkbox"/>	Französische Lauchcremesuppe(A1,I,J) Gekochte Eier in Senfsoße(A1,C,G,I,J) mit Salzkartoffeln, Rote-Beete- Salat(9) Quarkbällchen (A1,J) <input type="checkbox"/>	Menü <input type="checkbox"/> Haupt- gericht <input type="checkbox"/>
Donnerstag 01.06.2023	Tomatencremesuppe (A1,I,J) Geflügelroulade „Florentin“ (C,G,J) mit Kräuterrahmsoße (J), Kartoffelpüree (A1,J) Vanillepudding(9,J) <input type="checkbox"/>	Tomatencremesuppe (A1,I,J) Spinat-Gemüse-Medaillons(A1,J,C) mit Kaisergemüse(J), Kartoffelpüree(J) und Hollandaise-Soße(J,C) <input type="checkbox"/>	Menü <input type="checkbox"/> Haupt- gericht <input type="checkbox"/>
Freitag 02.06.2023	Flädlesuppe (A1,C,I) Gebackenes Fischfilet(A1,D) mit Remoulade(C,G) und Kartoffelsalat(C) Obst(-) <input type="checkbox"/>	Flädlesuppe(A1,C,I) Österreichischer Kaiserschmarrn(A1,C,J) mit Apfelmus(-) und Zimtzucker Obst(-) <input type="checkbox"/>	Menü <input type="checkbox"/> Haupt- gericht <input type="checkbox"/>
Samstag 03.06.2023	Blätterteighäppchen(A1,J) Fränkische Kartoffelsuppe(A1,I) mit Bockwurst und Brötchen(A1/A2) Milchreis mit Apfelmus(J) <input type="checkbox"/>	Blätterteighäppchen(A1,J) Blumenkohl-Käse-Taler(A1,F,J) Kräutersahnesoße(A1,I,J), Karottenpüree(A1,J) Milchreis mit Apfelmus(J) <input type="checkbox"/>	Menü <input type="checkbox"/> Haupt- gericht <input type="checkbox"/>
Sonntag 04.06.2023	Markklößchensuppe(l) Schweinebraten „Jäger Art“ (A1,1) mit grünen Bohnen(A1,I,J), Butterspätzle(A1,J) Miniberliner (J) <input type="checkbox"/>	Markklößchensuppe (l) Pfannkuchen(A1,C,J) mit Spargelragout (A1,I,J) Miniberliner (J) <input type="checkbox"/>	Menü <input type="checkbox"/> Haupt- gericht <input type="checkbox"/>

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Schwefeldioxid / Sulfit, 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 info@sk-kinzigtal.de

Fax 07803/934711

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

NAME, VORNAME