

MOBILMENÜ - SPEISEPLAN

vom 19.02. – 25.02.2024 (Änderungen vorbehalten!)

	Normalkost	Vegetarisch	
Montag 19.02.2024	Kartoffelrahmsuppe ^(I,J) Hähnchenroulade mit Rahmsoße ^(2,3,A1,J) Brokkoli ^(A1,I) und Spätzle ^(A1,C) Mandarinenquark ^(J) <input type="checkbox"/>	Kartoffelrahmsuppe ^(I,J) Serviettenknödel ^(A1,C) mit Pilzrahmragout ^(A1,J) , Blattsalat ⁽⁵⁾ Mandarinenquark ^(J) <input type="checkbox"/>	Menü <input type="checkbox"/> Haupt- gericht <input type="checkbox"/>
Dienstag 20.02.2024	Zucchini cremesuppe ^(A1,J) Gebackener Fleischkäse ^(2,3,4) mit Bratensoße ^(A1) , Salzkartoffeln ⁽⁻⁾ und Rahmspinat ^(J) Fruchtjoghurt ^(J) <input type="checkbox"/>	Zucchini cremesuppe ^(A1,J) Grießschnitte ^(A1,C,J) mit Apfelmus ⁽³⁾ und Zimtucker Fruchtjoghurt ^(J) <input type="checkbox"/>	Menü <input type="checkbox"/> Haupt- gericht <input type="checkbox"/>
Mittwoch 21.02.2024	Klare Brühe mit Kräuterklößchen ^(3,5,I) Gefüllte Paprika ^(C,G) mit Tomatensoße ^(A1) Gemüseris ^(I) und Salat ⁽⁵⁾ Obst ⁽⁻⁾ <input type="checkbox"/>	Klare Brühe mit Kräuterklößchen ^(A1) Vollkornnudeln ^(A1) mit Paprika- Ricottasoße ^(A1,J) auf Gemüsebett ⁽⁻⁾ Obst ⁽⁻⁾ <input type="checkbox"/>	Menü <input type="checkbox"/> Haupt- gericht <input type="checkbox"/>
Donnerstag 22.02.2024	Blumenkohl cremesuppe ^(A1) Schweizer Sahnesteak ^(J, A1, I) Rahmsoße ^(J) , Ofenröstlinchen ⁽⁻⁾ , Möhrengemüse ⁽⁻⁾ Nusspudding ^(H3,J) <input type="checkbox"/>	Blumenkohl cremesuppe ^(A1) Pikante Reispfanne mit Asiagemüse ^(C,I) und Curry- Kokossoße ^(I) Nusspudding ^(H3,J) <input type="checkbox"/>	Menü <input type="checkbox"/> Haupt- gericht <input type="checkbox"/>
Freitag 23.02.2024	Karotten cremesuppe ^(A1,J) Seelachsfilet ^(D) , Estragon- Senfsoße ^(A1,G) , Bandnudeln ^(A1,C) und Bohnen ^(A1,J,I) Rote Grütze mit Vanillesauce ^(1,J) <input type="checkbox"/>	Karotten cremesuppe ^(A1,J) Pellkartoffeln ⁽⁻⁾ mit Kräuterquark ^(G,J) , bunter Blattsalat ⁽⁵⁾ Rote Grütze mit Vanillesauce ^(1,J) <input type="checkbox"/>	Menü <input type="checkbox"/> Haupt- gericht <input type="checkbox"/>
Samstag 24.02.2024	Gemüse-Frittata ^(C,I,J) Deftiger Erbseneintopf ^(I) mit Bockwurst ^(2,3) dazu Brötchen ^(A1/A2) Joghurt ^(J) <input type="checkbox"/>	Gemüse-Frittata ^(C,I,J) Backcamembert ^(A1,J) mit Preiselbeeren und Kartoffelsalat ^(G) Joghurt ^(J) <input type="checkbox"/>	Menü <input type="checkbox"/> Haupt- gericht <input type="checkbox"/>
Sonntag 25.02.2024	Nudelsuppe ^(A1) Badische Ochsenbrust ⁽⁻⁾ an Meerrettichsauce ^(3,5,J) Preiselbeeren ⁽⁻⁾ Salzkartoffeln ⁽⁻⁾ , rote Beete Salat ⁽⁵⁾ Milchreis ^(J) <input type="checkbox"/>	Nudelsuppe ^(A1) Vegetarische Roulade ^(A1,J) mit Bratensoße ^(A1) , Rotkraut und Knödel ^(3,5) Milchreis ^(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: 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 info@sk-kinzigtal.de

Fax 07803/934711

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

NAME, VORNAME