

MOBILMENÜ - SPEISEPLAN

vom 22.04. – 28.04.2024 (Änderungen vorbehalten!)

	Normalkost	Vegetarisch	
Montag 22.04.2024	Brokkolicremesuppe ^(A1,J) Hackfleischklößchen mit Pilzen ^(A1,C,G,I,J) in Rahmsoße ^(A1,I,J) und Bandnudeln ^(A1,C) Obst ⁽⁻⁾ <input type="checkbox"/>	Brokkolicremesuppe ^(A1,J) Überbackener Chicorée ^(A1,J,I) mit Kartoffeln ⁽⁻⁾ und Pestosoße ^(A1,J,I) Obst ⁽⁻⁾ <input type="checkbox"/>	Menü <input type="checkbox"/> Haupt- gericht <input type="checkbox"/>
Dienstag 23.04.2024	Waldpilzcremesuppe ^(A1,J) Putengulasch in Curryrahm ^(A1,A3,J,I) mit Gemüse und Butterreis ^(J) Erdbeerjoghurt ^(J) <input type="checkbox"/>	Waldpilzcremesuppe ^(A1,J) Blaubeerpfannkuchen ^(A1,C,J) mit warmer Vanillesoße ^(1,J) und Zimtucker ⁽⁻⁾ Erdbeerjoghurt ^(J) <input type="checkbox"/>	Menü <input type="checkbox"/> Haupt- gericht <input type="checkbox"/>
Mittwoch 24.04.2024	Tessiner Käsecremesuppe ^(A1,J) Cordon Bleu ^(A1,J) in feiner Sauce ^(A1,J) , Spätzle ^(A1,C) und Kohlrabi ^(A1,I,J) Vanillepudding ^(1,J) mit Kirschen ⁽⁻⁾ <input type="checkbox"/>	Tessiner Käsecremesuppe ^(A1,J) Vegetarische Maultaschen überbacken ^(A1,C,J) In Tomatensoße ⁽⁻⁾ und Salat ⁽⁵⁾ Vanillepudding ^(1,J) mit Kirschen ⁽⁻⁾	Menü <input type="checkbox"/> Haupt- gericht <input type="checkbox"/>
Donnerstag 25.04.2024	Klare Brühe mit Eierstich ^(C) Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ ^(A1,G,J) mit Butternudeln ^(A1,J) , und Salat Früchtetraum ^(J) <input type="checkbox"/>	Klare Brühe mit Eierstich ^(C) Gemüseschnitzel ^(A1,C,J) mit Rahm-Wurzelgemüse ^(A1,J) und Kräuterpüree ^(J) Früchtetraum ^(J) <input type="checkbox"/>	Menü <input type="checkbox"/> Haupt- gericht <input type="checkbox"/>
Freitag 26.04.2024	Kräutercremesuppe ^(A1,J) Matjes nach Hausfrauenart ^(C,D,G,J) mit Pellkartoffeln ⁽⁻⁾ Beerenquark ^(J) <input type="checkbox"/>	Kräutercremesuppe ^(A1,J) Schupfnudel - Sauerkrautpfanne ^(A1) Beerenquark ^(J) <input type="checkbox"/>	Menü <input type="checkbox"/> Haupt- gericht <input type="checkbox"/>
Samstag 27.04.2024	Bruschetta ^(A1,J) Grobe Bauernbratwurst ^(2,3) , Zwiebelsauce ^(A1) , Gemüse und Kartoffelpüree ^(J) Pudding im Becher ^(1,J) <input type="checkbox"/>	Bruschetta ^(A1,J) Gemüse Eintopf ^(A1,J,I) mit Brötchen ^(A1/A2) Pudding im Becher ^(1,J) <input type="checkbox"/>	Menü <input type="checkbox"/> Haupt- gericht <input type="checkbox"/>
Sonntag 28.04.2024	Flädlesuppe ^(A1,C,J) Schweinemedaillons ⁽⁻⁾ mit Sauce ^(A1,J) Serviettenknödel ^(A1,J) und Rosenkohl ^(A1,J) Mini-Berliner ^(A1,J) <input type="checkbox"/>	Flädlesuppe ^(A1,C,J) Nudel-Gemüseauflauf ^(A1,C) mit Paprika-Käsesoße ^(A1,J) Mini-Berliner ^(A1,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