

MOBILMENÜ - SPEISEPLAN

vom 29.07. – 04.08.2024 (Änderungen vorbehalten!)

	Normalkost	Vegetarisch	
Montag 29.07.2024	Spargelcremesuppe ^(1,A1,L,I) Gulasch „Ungarische Art“ ^(A1,1,L) , Hörnchennudeln ^(A1,C,J) <input type="checkbox"/> Grießpudding mit Kirschen ^(A1,J)	Spargelcremesuppe ^(1,A1,L,I) Kartoffel-Omlette ^(I,C,J) , Käsesoße ^(A1,J,I) <input type="checkbox"/> Blattsalat ^(G,J) Grießpudding mit Kirschen ^(A1,J)	Menü <input type="checkbox"/> Haupt- gericht <input type="checkbox"/>
Dienstag 30.07.2024	Karottencremesuppe ^(A1,I) Rindfleischfrikadelle ^(A1,C) mit Rahmsoße ^(1,A1,L,J) , Salzkartoffeln ^(J) und Gemüse ^(I,J) <input type="checkbox"/> Pudding im Becher ^(J)	Karottencremesuppe ^(A1,I) Vegetarische Hirtenpfanne ^(A1,J) aus Reis ^(J) , Gemüse ^(J) , Salat ^(I,J,C,G,A1,1,2,3,4) Pudding im Becher ^(J) <input type="checkbox"/>	Menü <input type="checkbox"/> Haupt- gericht <input type="checkbox"/>
Mittwoch 31.07.2024	Tomatencremesuppe ^(J) Schweineschnitzel ^(A1,1) mit Röstlingen ⁽⁻⁾ Bratensoße ^(A1,1,L) und Salat ^(I,J,C,G,A1,1,2,3,4) <input type="checkbox"/> Obstsalat ⁽⁻⁾	Tomatencremesuppe ^(J) Gemüsebratling ^(A1,C) mit Kräutersauce ^(A1,J) , buntem Gemüse ^(J) und Kartoffelpüree ^(J) Obstsalat ⁽⁻⁾ <input type="checkbox"/>	Menü <input type="checkbox"/> Haupt- gericht <input type="checkbox"/>
Donnerstag 01.08.2024	Tessiner Käsecremesuppe ^(A1,J) Gebackener Fleischkäse ^(2,3) mit Kräuterkartoffeln ^(J) und Bohnensalat ^(J,I,1,4) <input type="checkbox"/> Quarkdessert ^(9,J)	Tessiner Käsecremesuppe ^(A1,J) Vegetarische Maultaschen ^(A1,I,C) mit Kartoffelsalat ^(C,I,G,1,2,4,9) und Zwiebelsoße ^(A1,1,L) <input type="checkbox"/> Quarkdessert ^(9,J)	Menü <input type="checkbox"/> Haupt- gericht <input type="checkbox"/>
Freitag 02.08.2024	Brokkolicremesuppe ^(A1,J) Lachsfilet ^(D) in Zitronensauce ^(A1,L,J) , Lauchgemüse ^(A1,I,J) , Petersilienkartoffeln ^(J) Fruchtmus ⁽³⁾ <input type="checkbox"/>	Brokkolicremesuppe ^(A1,J) Schlemmer-Ei ^(C,I,J) mit Rahmspinat ^(J) und Salzkartoffeln ^(J) Fruchtmus ⁽³⁾ <input type="checkbox"/>	Menü <input type="checkbox"/> Haupt- gericht <input type="checkbox"/>
Samstag 03.08.2024	Bruschetta ^(A1,I) Minestrone ^(I,A1,C) mit Gemüse ^(I) und Kartoffelwürfeln, Brötchen ^(A1,A3) <input type="checkbox"/> Karamellpudding ^(J)	Bruschetta ^(A1,I) Süßer Ofenschlupfer ^(A1,A2,A3,A5,C,J) mit Vanillesoße ^(J) , Zimtucker Karamellpudding ^(J) <input type="checkbox"/>	Menü <input type="checkbox"/> Haupt- gericht <input type="checkbox"/>
Sonntag 04.08.2024	Klare Brühe mit Backerbsen ^(A1,C,J) <input type="checkbox"/> Rahmbraten vom Schwein ^(A1,J,1) , Eierknöpfe ^(A1,A5,C) , Erbsengemüse ^(J) , Apfelschnecken ^(A1,C)	Klare Brühe mit Backerbsen ^(A1,C,J) <input type="checkbox"/> Mediterranes Gemüse in Tomatensoße ^(J,I) , gebackene Kartoffeln und Quark-Joghurt- Dip ^(J) Apfelschnecken ^(A1,C)	Menü <input type="checkbox"/> Haupt- gericht <input type="checkbox"/>

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 7 geschwärtzt, 9 Süßungsmittel
Allergene: A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, F Soja, G Senf, H1 Walnuss, H2 Mandeln, H3 Haselnüsse, H4 Erdnüsse, 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