# *M O B I L M E N Ü - S P E I S E P L A N*

**vom 02.12.-08.12.2024** (Änderungen vorbehalten!)

| | Normalkost | Vegetarisch | |
|---|---|---|---|
| **Montag**<br>**02.12.2024** | Brokkolicremesuppe(A1,J)<br>Hackfleischklößchen mit Pilzen(A1,C,G,I,J)in Rahmsoße(A1,I,J)<br>und Bandnudeln (A1,C,L)<br>Obst(-) ☐ | Brokkolicremesuppe(A1,J)<br>Überbackener Chicorée(A1,J,I)<br>mit Kartoffeln (J)und Pestosoße(A1,J,I)<br>Obst(-) ☐ | Menü ☐<br>Haupt-gericht☐ |
| **Dienstag**<br>**03.12.2024** | Waldpilzcremesuppe(A1,J)<br>Putengulasch in Curryrahm(A1,J,I)mit Gemüse(J)<br>und Butterreis(J)<br>Erdbeerjoghurt(J) ☐ | Waldpilzcremesuppe(A1,J)<br>Blaubeerpfannkuchen(A1,C,J)<br>mit warmer Vanillesoße(J)<br>und Zimtzucker(-)<br>Erdbeerjoghurt(J) ☐ | Menü ☐<br>Haupt-gericht☐ |
| **Mittwoch**<br>**04.12.2024** | Tessiner Käsecremesuppe(A1,J)<br>Cordon Bleu(A1,J) in feiner Sauce(A1,J,L,1), Spätzle(A1,C,A5,J)<br>und Kohlrabi(A1,I,J)<br>Vanillepudding(1,J) mit Kirschen(-) | Tessiner Käsecremesuppe(A1,J)<br>Vegetarische Maultaschen(A1,I,C)<br>überbacken(A1,L,J)<br>In Tomatensoße(-) und Salat(J,C,I,G,A1,1,2,3,4)<br>Vanillepudding(1,J) mit Kirschen(-) ☐ | Menü ☐<br>Haupt-gericht☐ |
| **Donnerstag**<br>**05.12.2024** | Klare Brühe mit Eierstich(C)<br>Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ (A1,G,J,L,1)mit Butternudeln(A1,J), und Krautsalat (C,I,,J,A1,3,4)<br>Früchtetraum(J) ☐ | Klare Brühe mit Eierstich(C)<br>Gemüseschnitzel(A1,C,J,I) mit Rahm-Wurzelgemüse(A1,J,I) und Kräuterpüree (J)<br>Früchtetraum(J) ☐ | Menü ☐<br>Haupt-gericht☐ |
| **Freitag**<br>**06.12.2024** | Kräutercremesuppe(A1,J)<br>Matjes nach Hausfrauenart(C,D,G,J) mit Pellkartoffeln(-)<br>Beerenquark(J) ☐ | Kräutercremesuppe(A1,J)<br>Schupfnudel - Sauerkrautpfanne(A1,C)<br>Beerenquark(J) ☐ | Menü ☐<br>Haupt-gericht☐ |
| **Samstag**<br>**07.12.2024** | Bruschetta(A1,J)<br>Grobe Bauernbratwurst(2,3), Zwiebelsauce(A1,L,1), Gemüse,(J)<br>und Kartoffelpüree(J)<br>Pudding im Becher(1,J)) ☐ | Bruschetta(A1,J)<br>Gemüseeintopf(A1,J,I) mit Brötchen(A1/A2)<br>Pudding im Becher(1,J) ☐ | Menü ☐<br>Haupt-gericht☐ |
| **Sonntag**<br>**08.12.2024** | Flädlesuppe(A1,C,J)<br>Schweinemedaillons (-)<br>mit Sauce(A1,J,1,L)<br>Serviettenknödel(A1,J,C,3) und Rosenkohl(J)<br>Mini-Berliner(A1,J) ☐ | Flädlesuppe(A1,C,J)<br>Nudel-Gemüseauflauf (A1,C)<br>mit Paprika-Käsesoße(A1,J,I)<br>Mini-Berliner(A1,J) ☐ | Menü ☐<br>Haupt-gericht☐ |

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**

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwärzte Fleißungsmittel
Allergene: A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Dinkel, A5 Hafer, A6 Kreuzer, A7 Fisch, A8 Schalen, A9 Erdnüsse, A10 Sellerie, A11 Sellerie, A12 Mandeln, A13 Haselnüsse, A14 Eier, A15 Sesam, A16 Schwefeldioxid, A17 Weichtiere
Milchprodukte: K Sesam, L Sesam, M Weichtiere