

MOBILMENÜ - SPEISEPLAN

vom 17.03. – 23.03.2025 (Änderungen vorbehalten!)

	Normalkost	Vegetarisch	
Montag 17.03.2025	Kartoffelrahmsuppe ^(I,J) Hähnchenroulade ^(M,G,I,J) in Rahmsoße ^(1,A1,J,1) Brokkoli ^(J) und Spätzle ^(A1,C,A5) Mandarinenquark ^(J) <input type="checkbox"/>	Kartoffelrahmsuppe ^(I,J) Serviettenknödel ^(A1,C) mit Pilzrahmragout ^(A1,J,L,1) , Blattsalat ^(5,G,J,L) Mandarinenquark ^(J) <input type="checkbox"/>	Menü <input type="checkbox"/> Haupt- gericht <input type="checkbox"/>
Dienstag 18.03.2025	Zucchini cremesuppe ^(A1,J) Gebackener Fleischkäse ^(2,3,4) mit Bratensoße ^(A1,1,L) , Salzkartoffeln ^(J) 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 19.03.2025	Klare Brühe mit Kräuterklößchen ^(3,5,C,A1) Gefüllte Paprika ^(C,G) mit Tomatensoße ^(A1) Gemüsereis ^(I,J) und Salat ^(I,J,C,G,A1,1,2,3,4) Obst ⁽⁻⁾ <input type="checkbox"/>	Klare Brühe mit Kräuterklößchen ^(A1) Vollkornnudeln ^(A1) mit Paprika- Ricottasoße ^(A1,J,I,L) auf Gemüsebett ⁽⁻⁾ Obst ⁽⁻⁾ <input type="checkbox"/>	Menü <input type="checkbox"/> Haupt- gericht <input type="checkbox"/>
Donnerstag 20.03.2025	Blumenkohl cremesuppe ^(A1) Schweizer Sahnesteak ^(J, A1, I) mit Rahmsoße ^(A1,J,1) , Ofenröstlinchen ⁽⁻⁾ und Möhrengemüse ^(J) Nusspudding ^(H3,J) <input type="checkbox"/>	Blumenkohl cremesuppe ^(A1) Pikante Reispfanne mit Asiagemüse ^(C,I) und Curry- Kokossoße ^(I,J) Nusspudding ^(H3,J) <input type="checkbox"/>	Menü <input type="checkbox"/> Haupt- gericht <input type="checkbox"/>
Freitag 21.03.2025	Karotten cremesuppe ^(A1,J) Seelachsfilet ^(D) mit 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 ^(J) mit Kräuterquark ^(G,J) , bunter Blattsalat ^(5,G,L,J) Rote Grütze mit Vanillesauce ^(1,J) <input type="checkbox"/>	Menü <input type="checkbox"/> Haupt- gericht <input type="checkbox"/>
Samstag 22.03.2025	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,2,4) Joghurt ^(J) <input type="checkbox"/>	Menü <input type="checkbox"/> Haupt- gericht <input type="checkbox"/>
Sonntag 23.03.2025	Nudelsuppe ^(A1,C) Badische Ochsenbrust ⁽⁻⁾ an Meerrettichsauce ^(3,5,J,A1,I) Preiselbeeren ⁽⁻⁾ Salzkartoffeln ^(J) , rote Beete Salat ⁽⁵⁾ Milchreis ^(J) <input type="checkbox"/>	Nudelsuppe ^(A1,C) Vegetarische Kohlroulade ^(A1,J) mit Bratensoße ^(A1,1,L) , Rotkraut ^(L) und Knödel ^(3, 5,C) Milchreis ^(J) <input type="checkbox"/>	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