

MOBILMENÜ - SPEISEPLAN

vom 24.03. – 30.03.2025 (Änderungen vorbehalten!)

	Normalkost	Vegetarisch	
Montag 24.03.2025	Brokkolicremesuppe ^(A1,J) Putengulasch in Curryrahm ^(A1,A3,J,I) mit Gemüse und Butterreis ^(J) <input type="checkbox"/> Obst ⁽⁻⁾	Brokkolicremesuppe ^(A1,J) Überbackener Chicorée ^(A1,J,I) mit Kartoffeln ^(J) und Pestosoße ^(A1,J,I) Obst ⁽⁻⁾ <input type="checkbox"/>	Menü <input type="checkbox"/> Haupt- gericht <input type="checkbox"/>
Dienstag 25.03.2025	Waldpilzcremesuppe ^(A1,J) Hackfleischklößchen mit Pilzen ^(A1,C,G,I,J) in Rahmsoße ^(A1,I,J) , Bandnudeln ^(A1,J) Karotten ^(J) <input type="checkbox"/> Erdbeerjoghurt ^(J)	Waldpilzcremesuppe ^(A1,J) Blaubeerpfannkuchen ^(A1,C,J) mit warme Vanillesoße ^(J) und Zimtucker ⁽⁻⁾ Erdbeerjoghurt ^(J) <input type="checkbox"/>	Menü <input type="checkbox"/> Haupt- gericht <input type="checkbox"/>
Mittwoch 26.03.2025	Tessiner Käsecremesuppe ^(A1,J) Schweineschnitzel ^(A1) an Rahmsoße ^(A1,J,L,1) , Kroketten ^(J) dazu <input type="checkbox"/> Karotten ^(J) Vanillepudding ^(1,J) mit Kirschen ⁽⁻⁾	Tessiner Käsecremesuppe ^(A1,J) Vegetarische Maultaschen überbacken ^(A1,C) in Tomatensoße ⁽⁻⁾ und <input type="checkbox"/> Salat ^(J,C,I,G,A1,1,2,3,4) Vanillepudding ^(1,J) mit Kirschen ⁽⁻⁾	Menü <input type="checkbox"/> Haupt- gericht <input type="checkbox"/>
Donnerstag 27.03.2025	Klare Brühe mit Eierstich ^(C,I) Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ ^(A1,G,J,L,1) mit Butternudeln ^(A1,J) , und <input type="checkbox"/> Krautsalat ^(C,I,J,A1,3,4) Früchtetraum ^(J)	Klare Brühe mit Eierstich ^(C,I) Gemüseschnitzel ^(A1,C,J,I) mit Rahm-Wurzelgemüse ^(A1,J,I) und Kräuterpüree ^(J) <input type="checkbox"/> Früchtetraum ^(J)	Menü <input type="checkbox"/> Haupt- gericht <input type="checkbox"/>
Freitag 28.03.2025	Kräutercremesuppe ^(A1,J) Matjes nach Hausfrauenart ^(C,D,G,J) mit <input type="checkbox"/> Pellkartoffeln ⁽⁻⁾ Beerenquark ^(J)	Kräutercremesuppe ^(A1,J) Schupfnudel - Sauerkrautpfanne ^(A1,C) <input type="checkbox"/> Beerenquark ^(J)	Menü <input type="checkbox"/> Haupt- gericht <input type="checkbox"/>
Samstag 29.03.2025	Bruschetta ^(A1,J) <input type="checkbox"/> Grobe Bauern- bratwurst ^(2,3) , Zwiebelsauce ^(A1,C,1) , Gemüse ^(J) und Kartoffelpüree ^(J) Pudding im Becher ^(1,J)	Bruschetta ^(A1,J) <input type="checkbox"/> Gemüse Eintopf ^(A1,J,I) mit <input type="checkbox"/> Brötchen ^(A1/A2) Pudding im Becher ^(1,J)	Menü <input type="checkbox"/> Haupt- gericht <input type="checkbox"/>
Sonntag 30.03.2025	Flädlesuppe ^(A1,C,J) Schweinemedallions ⁽⁻⁾ mit Sauce ^(A1,J,1,L) Serviettenknödel ^(A1,J,C,3) und Rosenkohl ^(J) <input type="checkbox"/> Mini-Berliner ^(A1,J)	Flädlesuppe ^(A1,C,J) Nudel-Gemüseauflauf ^(A1,C) mit Paprika-Käsesoße ^(A1,J,I) 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 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