

MOBILMENÜ - SPEISEPLAN

vom 08.06. – 14.06.2026 (Änderungen vorbehalten!)

	Normalkost	Vegetarisch	
Montag 08.06.2026	Kartoffelrahmsuppe ^(A1,J,I) Schweizer Sahnesteak ^(A1,J) mit Rahmsoße ^(A1,J,,L,1) , Spätzle ^(A1,A5,C,J) Pfannengemüse ^(I,J) <input type="checkbox"/> Nusspudding ^(H,J)	Kartoffelrahmsuppe ^(A1,J) Grießschnitte ^(A1,C,J) mit Apfelmus ⁽³⁾ und Zimtucker <input type="checkbox"/> Nusspudding ^(H,J)	Menü <input type="checkbox"/> Haupt- gericht <input type="checkbox"/>
Dienstag 09.06.2026	Gemüsecremesuppe ^(A1,J) Gefüllte Paprika ^(G,A1,F) mit Tomatensoße ^(J) <input type="checkbox"/> Kartoffelpüree ^(J) und Gurkensalat ^(J,C,I,G,4) Fruchtcocktail ⁽³⁾	Gemüsecremesuppe ^(A1,J) Blätterteigpasteten mit Rahmgemüse ^(A1,J,1) , Gurkensalat ^(J,C,I,G,4) <input type="checkbox"/> Fruchtcocktail ⁽³⁾	Menü <input type="checkbox"/> Haupt- gericht <input type="checkbox"/>
Mittwoch 10.06.2026	Klare Brühe mit Butterklößchen ^(A1,C,J) Hähnchencurry mit Gemüse ^(A1,I,J) und Kartoffeln ^(J) , <input type="checkbox"/> Rote Grütze mit Vanillesauce ^(1,J)	Klare Brühe mit Butterklößchen ^(A1,C,J) Pellkartoffeln ^(J) mit pikantem Kräuterquark ^(J) und buntem Blattsalat ^(G,J) <input type="checkbox"/> Rote Grütze mit Vanillesauce ^(1,J)	Menü <input type="checkbox"/> Haupt- gericht <input type="checkbox"/>
Donnerstag 11.06.2026	Tomatencremesuppe ^(J) Hackfleischklößchen ^(A1,C,G,J,L,1) „Jäger Art“ mit Bandnudeln ^(A1,C,J) und Karottensalat ^(I,J,G,A1,1,4) <input type="checkbox"/> Wackelpudding ^(J)	Tomatencremesuppe ^(J) Pfannkuchen ^(A1,C,J) mit Gemüseragout ^(A1,I,J) <input type="checkbox"/> Wackelpudding ^(J)	Menü <input type="checkbox"/> Haupt- gericht <input type="checkbox"/>
Freitag 12.06.2026	Curry-Karottencremesuppe ^(J) Seelachsfilet mit Kräuterkruste ^(D) in Senfsoße ^(A1,G,J) , dazu Salzkartoffeln ^(J) und buntem Blattsalat ^(G,J) <input type="checkbox"/> Schokocreme mit Birne ^(3,J)	Curry-Karottencremesuppe ^(J) Vollkornnudeln ^(A1,J) mit Basilikumsoße ^(A1,J) auf Gemüsebett ^(I,J) <input type="checkbox"/> Schokocreme mit Birne ^(3,J)	Menü <input type="checkbox"/> Haupt- gericht <input type="checkbox"/>
Samstag 13.06.2026	Bauernsalat ⁽⁻⁾ Mediterraner Bohneneintopf ^(I) mit Brötchen ^(A1,A2) <input type="checkbox"/> Naturjoghurt mit Blaubeeren ^(J,3)	Bauernsalat ⁽⁻⁾ Karotten Sesamtaler ^(A1,C,I) mit Rahmsoße ^(A1,J,1) und Kartoffel-Kräuterpüree ^(J) <input type="checkbox"/> Naturjoghurt mit Erdbeeren ^(J,3)	Menü <input type="checkbox"/> Haupt- gericht <input type="checkbox"/>
Sonntag 14.06.2026	Nudelsuppe ^(A1,C) Putenbraten ^(G,J,2,3) mit leichter Kräutersoße ^(A1,J,L) Nudeln ^(A1,A2,A3) und Rote-Bete-Salat ^(2,9) <input type="checkbox"/> Götterspeise mit Vanillesoße ^(1,J)	Nudelsuppe ^(A1,C) Gemüsebratling ^(A1,C) in Rahmsoße ^(J) mit Polenta und Gemüse ⁽⁻⁾ <input type="checkbox"/> Götterspeise mit Vanillesoße	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

**Bitte geben Sie den ausgefüllten Plan bis Donnerstag
ab. Vielen Dank**

NAME, VORNAME