MOBILMENÜ - SPEISEPLAN

vom 14.09. – 20.09.2026 (Änderungen vorbehalten!)

	Normalkost	Vegetarisch	Bitte ankreuzen
Montag 14.09.2026	*Kartoffelrahmsuppe(A1,I,J)* Hähnchengeschnetzeltes in Curry-Kokos-Soße mit Ananas (A1,J,I) dazu Reis ☐ *Joghurtbombe mit Kirschen (J)*	*Kartoffelrahmsuppe(A1,I,J)* Kirschmichel (A1,A2,A3,A5,C,J)mit warmer Vanillesauce(J) und Zimtzucker ☐ *Joghurtbombe mit Kirschen (J)*	*Menü* ☐ Haupt-gericht☐
Dienstag 15.09.2026	*Flädlesuppe(A1,C,J)* Gabelspaghetti(A1,C,J) mit Bolognese(I,L), Reibekäse (J)Rettichsalat(J,C,I,G,4) ☐ *Mini Blaubeere Muffin(J,C,A1)*	*Flädlesuppe(A1,C,J)* Gemüsestrudel (A1,C,I,J)mit Tomatencremesoße(A1,J,L) Rettichsalat(J,C,I,G,4) ☐ *Mini Blaubeere Muffin (J,C,A1)*	*Menü* ☐ Haupt-gericht☐
Mittwoch 16.09.2026	*Selleriecremesuppe(A1,I,J)* Schweinefilet in Pfefferrahmsoße(A1,J,L,1) Pasta (A1,C,J,A5) und Brokkoli (J) *Mandarinen-Mascarpone-Creme(J)* ☐	*Selleriecremesuppe(A1,I,J)* Pasta (A1, C, J) mit Brokkoli (J) und Käsesauce (A1, I,J,L) *Mandarinen-Mascarpone-Creme(J)* ☐	*Menü* ☐ Haupt-gericht☐
Donnerstag 17.09.2026	*Blumenkohlcremesuppe(J)* Hähnchen Cordon-Bleu (A1, J, I,2,3) mit Bratensauce (1, A1, L), Spätzle(J,C), Leipziger Allerlei(I,J) *Obst der Saison(-)* ☐	*Blumenkohlcremesuppe(J)* Schwäbische Spätzle-Gemüse-Pfanne mit Pilzragout(A1,A5,C,I,J) *Obst der Saison(-)* ☐	*Menü* ☐ Haupt-gericht☐
Freitag 18.09.2026	*Lauchcremesuppe(J)* Schlemmerfischfilet Bordelaise (A1,C,D,J), Kräutersoße(A1,J), Reis(J) und Gemüsemix(I,J) *Vanille-Mousse(J)* ☐	*Lauchcremesuppe(J)* Tortellini-Gemüseauflauf (A1,J,C) mit Kräutersoße (A1,C,J,L) *Vanille-Mousse(J)* ☐	*Menü* ☐ Haupt-gericht☐
Samstag 19.09.2026	*Champignoncremesuppe (A1, J)* Gebackener Fleischkäse (2,3) mit Nudelsalat(J,1,3) *Panna Cotta mit Erdbeersoße (J)* ☐	*Champignoncremesuppe (A1, J)* Gemüseeintopf (I, J) mit Brötchen(A1,A3) *Panna Cotta mit Erbeersoße (J)* ☐	*Menü* ☐ Haupt-gericht☐
Sonntag 20.09.2026	*Backerbsensuppe(A1,C)* Schweineroulade „Hausfrauen Art“ (G,2,3) mit Kartoffelpüree(J) Bratensoße (A1,1,I,L) und Rotkrautsalat(C,I,J,A1,3,4) *Beerenquark(J)* ☐	*Backerbsensuppe(A1,C)* Fusilli(A1,C,J) mit Ratatouille(A1,J), Rotkrautsalat(C,I,J,A1,3,4) *Beerenquark (J)* ☐	*Menü* ☐ Haupt-gericht☐

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 7 geschwärzt, 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