# *MOBILMENÜ - SPEISEPLAN*

**Vom 02.11. – 08.11.2026** (Änderungen vorbehalten!)

| | Normalkost | Vegetarisch | Bitte ankreuzen |
|---|---|---|---|
| **Montag 02.11.2026** | *Champignoncremesuppe*(A1,I,J,F,C)<br>Hühnerfrikassee mit Reis(A1,I,J,F,C) ☐<br>*Mandarinencreme*(A1,J,F,C) | *Champignoncremesuppe*(A1,I,J,F,C)<br>Eierfrikassee mit Reis(A1,I,J,F,C) ☐<br>*Mandarinencreme*(A1,J,F,C) | *Menü* ☐<br>Haupt-gericht☐ |
| **Dienstag 03.11.2026** | *Brokkolicremesuppe*(A1,C,J,I)<br>Schupfnudeln mit Sauerkraut und Speck dazu Blattsalat(A1,G,F,C,5,J) ☐<br>*Naturjoghurt mit Honig*(G,I,J) | *Brokkolicremesuppe*(A1,C,J,I)<br>Schupfnudeln mit Sauerkraut und Pilze dazu Blattsalat(A1,C,F,J,I,5,G) ☐<br>*Naturjoghurt mit Honig*(G,I,J) | *Menü* ☐<br>Haupt-gericht☐ |
| **Mittwoch 04.11.2026** | *Tomatencremesuppe*(A1,I,J,F)<br>Schweineschnitzel paniert mit Kroketten und Rahm-Kohlrabi(F,J,I,C) ☐<br>*Kirschquark*(J,F) | *Tomatencremesuppe*(A1,I,J,F)<br>Gemüseschnitzel mit Kroketten und Rahm-Kohlrabi(A1,J,C,I,G) ☐<br>*Kirschquark*(J,F) | *Menü* ☐<br>Haupt-gericht☐ |
| **Donnerstag 05.11.2026** | *Karotten-Currycremesuppe*(J,I,G,F)<br>Kabeljau mit Rosmarinkartoffeln und Lauchgemüse(D,J,I) ☐<br>*Zimt-Mousse*(J,C,A1) | *Karotten-Currycremesuppe*(J,I,G,F)<br>Apfelpfannkuchen mit Vanillesoße(A1,C,J) ☐<br>*Zimt-Mousse*(J,C,A1) | *Menü* ☐<br>Haupt-gericht☐ |
| **Freitag 06.11.2026** | *Blumenkohlcremesuppe*(A1,J,I)<br>Gabelspaghetti mit Bolognesesoße(Rind) dazu Reibekäse(A1,J,I,F,C) ☐<br>*Cappuccino Pudding*(H3,J,A1,F) | *Blumenkohlcremesuppe*(A1,J,I)<br>Gabelspaghetti mit Sojabolognese dazu Reibekäse (A1,J,I,F,C) ☐<br>*Cappuccino Pudding*(H3,J,A1,F) | *Menü* ☐<br>Haupt-gericht☐ |
| **Samstag 07.11.2026** | *Pizzaschnecke*(A1,J,C,G,F)<br>Linseneintopf mit Würstchen (Schwein) mit Brötchen(A1,I,G,F,J)<br>*Mini-Muffins*(A1,C,J)) ☐ | *Pizzaschnecke*(A1,J,C,G,F)<br>Linseneintopf vegetarisch mit Brötchen(A1,I,G,F,J)<br>*Mini-Muffins*(A1,C,J)) ☐ | *Menü* ☐<br>Haupt-gericht☐ |
| **Sonntag 08.11.2026** | *Grießklößchensuppe*(A1,C,I)<br>Hähnchenroulade mit Spätzle und Rotkraut(A1,C,J,G,I)<br>*Schwarzwälder Kirsch Dessert*(A1,J,C,F) ☐ | *Grießklößchensuppe*(A1,C,I)<br>Spätzle Gemüsepfanne mit Bergkäse(A1,C,J,G,I)<br>*Schwarzwälder Kirsch Dessert*(A1,J,C,F) ☐ | *Menü* ☐<br>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***
*Fax 07803/934711*
Bitte geben Sie den ausgefüllten Plan bis **Donnerstag** ab.
**Vielen Dank**

**NAME, VORNAME**