

# Speiseplan Kaltgerichte

**Menü Mobil**  
Ihre regionale Frische

**Juni 2024**

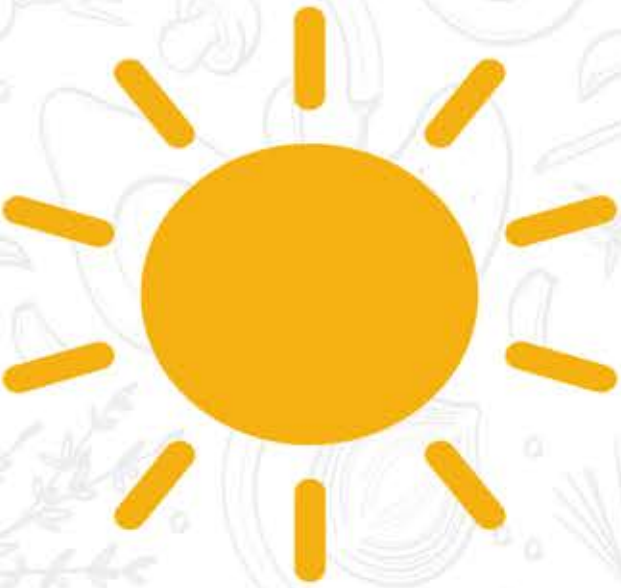
Keine alternative Zubereitung bei Sonderkost



In einer Großküche sind prozessbedingte Kreuzkontaminationen aller 14 Hauptallergene unvermeidbar und lassen sich trotz sorgfältigster Reinigung, Prozessführung und Überwachung sowie auch seitens der vorgelagerten Produktionsstufen unserer Vorlieferanten nicht vollständig ausschließen.

## Salat

## Kaltgericht

Datum		Salat	Kaltgericht
KW 23	Mo 03.06.2024	Salatteller mit Kräuterfrischkäsetasche und Joghurtdressing (a, a1, g)	Hausgemachter Geflügelsalat mit Curry und Mandarine dazu bunter Mixsalat und Brötchen (a, g, i, j)
	Di 04.06.2024	Brotsalat mit Eisberg, Tomate, Gurke und Senfdressing (a, a1, g, j, c)	Marinierter Nudelsalat mit geröstetem Speck und Paprika, Champignons, Zucchini und Rucola mit Tomatenpestodressing (6, B, a, a1, i, j)
	Mi 05.06.2024	Chinesischer Nudelsalat (a, a1, a2, c, f) mit Sojakeimen, Frühlingsrolle (a, a1, a2, k) und Frenchdressing (a, a1, e, j, g)	Schwedischer Kartoffelsalat mit rote Bete, Apfel, Senfgurken, Matjes und Dill (a, a1, d, i, j, g)
	Do 06.06.2024	Couscoussalat mit Fetakäse, frischem Gemüse und Rucola dazu Joghurtdressing (g)	Hähnchenschnitzel mit Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur (a, a1, c, g, h, i, j)
	Fr 07.06.2024	Salatteller mit Erdnuss-Hähnchenspieß dazu Joghurtdressing (a, a1, e, j, g)	Asiatische Bowl mit Glasnudelsalat, Frühlingsrolle, süß-scharfer Gurkensalat, bunter Salat und Curry-Karotten-Dip (a, a1, g, i, j)
KW 24	Mo 10.06.2024	Salat „Feinschmecker“ Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen, Boulette (6, a1, j, B) und Ei (c) mit Joghurt-Hausdressing (a, g)	Baguette (a1) Tomate-Mozzarella mit Kräuter-Remoulade (g, i, j)
	Di 11.06.2024	Marinierter Antipastisalat (a, a1) mit Fetakäse (g) dazu Balsamicodressing und Ciabattabrötchen (a, a1, a2, a3)	Sylter Heringssalat mit Brötchen und Mixsalat (2, 6, a, a1, a3, c, d, g, i, j)
	Mi 12.06.2024	Nudel- Gurken- Rucolasalat (a, a1, c) mit Hähnchenbrust und Hausdressing (c, g, i, j)	Eiersalat mit Schnittlauch (a, c, g, i, j) dazu Mixsalat und ein Vollkornbrötchen (a, a1, a2)
	Do 13.06.2024	Chinesischer Nudelsalat mit Sojasprossen, Curry-Hähnchenspieß und Sweet-Chilidressing (a, a1, e, f, g, k)	Taboulé-Salat mit Tomate, Gurke, Rucola und Fetakäse dazu Minzjoghurt (a, a1, g)
	Fr 14.06.2024	Spargel-Tomatensalat mit Kirschtomaten, Paprika, Bärlauch, Parmesan dazu Kräuterdressing (a, g, i, j) und Vollkornbrötchen (a, a1, a2, a3, a4)	Gebratenes Schnitzel (B, a1, c) mit Nudelsalat und Garnitur (a, a1, c, f)
KW 25	Mo 17.06.2024	Bunter Salat mit Kochschinkenstreifen (6, B), Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen & Ei mit Hausdressing (a, c)	Baguette (a1) "Hot Dog" mit Würstchen (1, 2, 4, 6, B, g), Ketchup (7), Senf (j), Gewürzgurke (4, 7) und Röstzwiebeln (a1)
	Di 18.06.2024	Salat „Venezia“ Blattsalat, Karotten, Paprika, Pertzwiebeln, Hähnchenbruststreifen und Americandressing (2, a, g)	Gebratenes Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Garnitur (4, B, a, a1, g, j)
	Mi 19.06.2024	Spaghettisalat (a, a1, c) mit Schwarzwälder Schinken (B, 6) und Tomaten-Joghurtdressing (2, a)	Gefüllte Hähnchenbrustroulade (Pesto, getrockneten Tomaten, Feta) auf Couscoussalat mit Bärlauch-Joghurt-Dressing (a, a1, a2, g, i, e)
	Do 20.06.2024	 <p><b>Sommerferien</b></p>	
	Fr 21.06.2024		
KW 26	Mo 24.06.2024		
	Di 25.06.2024		
	Mi 26.06.2024		
Do 27.06.2024			
Fr 28.06.2024			

1) mit Geschmacksverstärker; 2) mit Antioxidationsmittel; 3) mit Farbstoff; 4) mit Konservierungsstoff; 5) mit Süßstoff; 6) mit Phosphat; 7) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; A) Alkohol; B) Schweinefleisch; C) mit Rindfleisch; a) glutenh. Getreide; a1) Weizen; a2) Roggen; a3) Gerste; a4) Hafer; b) Krebstiere; c) Eier; d) Fische; e) Erdnüsse; f) Sojabohnen; g) Milch; h) Schalenfrüchte; i) Sellerie; j) Senf; k) Sesamsamen; l) Schwefeldioxid und Sulfid > 10 mg/kg; m) Lupinen; n) Weichtiere Spuren von Allergenen lt. EU LMV Nr. 1169/2011 können allerdings aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden.



Änderungen und Druckfehler vorbehalten!

Guten Appetit wünscht das Menü Mobil Team!



Telefon: 036372/ 97680

