

Speiseplan Kaltgerichte

August 2025

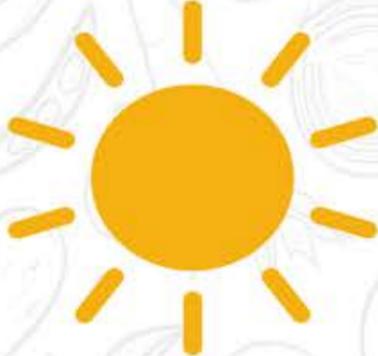
Keine alternative Zubereitung bei Sonderkost



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 32	Mo	04.08.2025	 <p style="text-align: center;">Sommerferien</p>	
	Di	05.08.2025		
	Mi	06.08.2025		
	Do	07.08.2025		
	Fr	08.08.2025		
KW 33	Mo	11.08.2025	Salat „Menü Mobil“ mit Ei (c), Käse, Eisbergsalat, Gurke, Mais, eingelegter Kürbis und Hausdressing (c, g) 	Baguette (a1) "Hot Dog" Würstchen (1, 2, 4, 6, B, g), Ketchup (7), Senf (j), Gewürzgurke (4, 7) und Röstzwiebeln (a1) 
	Di	12.08.2025	Bunter Salat mit Tomate, Gurke, Zwiebellauch, Zucchini, roten Zwiebeln, Bohnen und Feta dazu Kräuterdressing (a, a1, c, g) 	Gebratenes Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Garnitur (4, B, a, a1, g, j) 
	Mi	13.08.2025	Marinierter Nudel-Tomatensalat mit Kirschtomaten, getrockneten Tomaten, Zwiebellauch, Rucola und Feta dazu Tomaten-Pestodressing (a, a1, e, i) 	Matjesbaguette mit roten Zwiebeln, Remoulade und Salat (a, d, i, j) 
	Do	14.08.2025	Spaghettisalat (a, a1, c) mit Schwarzwälder Schinken (6, B) und Tomaten-Joghurd dressing (2, g) 	Salat von Rosmarinkartoffeln, Aubergine, Kirschtomaten, Zwiebellauch und Ziegenkäse dazu Pestodressing (a, g, i, j) 
	Fr	15.08.2025	Salat mit eingelegten Pilzen, Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Blatt Petersilie und Parmesan dazu Balsamico Dressing (a, a1, g) 	Glasnudelsalat mit Algen, Sojasprossen, Karotte, Paprika und Teriyaki-Sesam-Hähnchenspieß dazu Sweet-Chili-Dressing (a, a1, e, i, j, k, f) 
KW 34	Mo	18.08.2025	Salat „Roma“ Eisberg, Tomate, Schinken (B, 6), Mozzarella und Frenchdressing (g) 	Gebrilltes Putensteak mit Curry-Remoulade im Vollkornbaguette (a, a1, c, g) 
	Di	19.08.2025	Hähnchenschnitzel mit buntem Kartoffelsalat (Tomate, Gurke, Paprika) in Essig/Öl (a, g, i, j) 	Sylter Heringssalat mit Brötchen und Mixsalat (2, 6, a, a1, a3, c, d, g, i) 
	Mi	20.08.2025	"Caesers Chickensalat", Mozzarella, Parmesan, Croûtons und Hähnchenbrust dazu Hausdressing (a, a1, c, g, i) 	Gebratene Jagdwurstscheibe (2, 4, 6, a1, B, c, g, j) mit hausgemachten Nudelsalat (a, g, i, j) 
	Do	21.08.2025	Marinierter Tomatensalat mit Rucola, Gurke, rote Zwiebeln, Fetakäse und Balsamicodressing (a, a1, g) 	Backfisch mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Garnitur (4, d, a, a1, c, g) 
	Fr	22.08.2025	Bunter Gartensalat mit Zucchini, Kräutern (Schnittlauch, Petersilie, Dill) dazu Ziegenkäse und Joghurd dressing (a, g, i, j) 	Salat von Gurke, Paprika, roten Zwiebeln, Kichererbsen, Ei und Matjes (c, d, h, i) (Low Carb, High Protein) 
KW 35	Mo	25.08.2025	Salatteller mit Kräuterfrischkäsetasche und Joghurd dressing (a, a1, g) 	Hausgemachter Geflügelsalat mit Curry und Mandarine dazu bunter Mixsalat und Brötchen (a, g, i, j) 
	Di	26.08.2025	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	27.08.2025	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	28.08.2025	Couscoussalat mit Fetakäse, frischem Gemüse und Rucola dazu Joghurd dressing (g) 	Reisnudelsalat mit Chorizowurst, Paprika, Zwiebellauch und zweierlei Tomate dazu Pestodressing (a, B, g, i, j, e) 
	Fr	29.08.2025	Salatteller mit Erdnuss-Hähnchenspieß dazu Joghurd dressing (a, a1, e, j, g) 	Asiatische Bowl mit Glasnudelsalat, Frühlingsrolle, süß-scharfer Gurkensalat, bunter Salat und Curry-Karotten-Dip (a, a1, g, i, j) 

1) mit Geschmacksverstärker; 2) mit Antioxidationsmittel; 3) mit Farbstoff(-en); 4) mit Konservierungsstoff(-en); 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 Sulfite > 10 mg/kg; m) Lupinen; n) Leichtere Spuren von Allergenen lt. EU LMIV 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

