	Datum	Menü 1 / Seniorenteller (STM) M1 6,20 € STM1 5,90 €	Menü 2 / Seniorenteller (STM) M2 6,60 € STM2 6,30 €	Menü 3 M3 7,80 €	V1 - vegetarisch Veg 6,60 €	Leichte Kost (Angaben pro 100 g) LeiKo 6,30€	Salat Sa 6,50 €	Kaltgericht Ka 5,95 €
Kalenderwoche 10								
Mo	04.03.2024	Nudeleintopf mit bunter Gemüseauswahl, Hähnchenfleisch, Eierstich (a, c, f, j, h, m) und Körnerbrot (a1, a2, a4, k)	Schweinegulasch (B, a, g, i, j) mit Spirelli (a, a1, c, k)	Wirsingroulade (a, a1, B, c, f, g, i, j) mit Zwiebelsoße (B, a, g, i, j) dazu Kartoffeln	Schwarzwurzel-Knusperschnitzel (a, a1, g, i, j, k) mit Kräuter-Sahne-Soße (a, a1, a2, g, i) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) v	Nudeleintopf mit bunter Gemüseauswahl, Hähnchenfleisch, Eierstich und Körnerbrot (a, c, f, j, h, m) (119 kcal/1,8 BE)	„Portugiesischer Salat" mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Balsamicodressing (a, d)	Gegrilltes Putensteak mit Curryremoulade im Vollkornbaguette (a, a1, a2, a3, a4, g)
Di	05.03.2024	Soljanka (2, 4, B, a, g, i, j) mit Brötchen (a1, a2, a3)	Geflügelhackbraten (2, 4, 7, a, a1, j, c, i) in Bratensoße (a, g, i, j) mit buntem Gemüse (Möhre, Erbse, Brokkoli, Blumenkohl) (a, i) und Bio-Kartoffeln (BIO)	Paniertes Schweineschnitzel (a1, c) "Wiener Art" mit Soße (B, a, a1, i) dazu Möhrengemüse (a, i) und Petersilienkartoffeln	Pikanter Kräuterquark (g) mit Gemüse dazu Bio-Kartoffeln (BIO) und Möhrensalat v	Geflügelhackbraten (2, 4, 7, a, a1, j, c, i) in Bratensoße (a, g, i, j) mit buntem Gemüse (a, i) und Bio-Kartoffeln (BIO) (108 kcal/1,2 BE)	Griechischer Reisnudelsalat mit Tomate, Paprika, Gurke, Olive dazu gebratene Hirtenrolle und hausgemachtes Tzazikidressing (B, a, c, g, i, j)	Geflügelsalat mit Champignons und Mandarine dazu Mixsalat und ein Vollkornbrötchen (a, a1, a2, g, i, j)
Mi	06.03.2024	Herzhafter Gutsherreneintopf mit Rindfleischwürfel (C, a, a1, a2, i, j) dazu Brot (a1, a2, a3)	Königsberger Klopse (B, c, a, a1, g) mit Kapernsoße (a, a1, g, i) und Kartoffeln dazu Rote-Bete-Salat (5)	Hausgemachtes Thüringer Rostbrätel mit geschmorten Zwiebeln (B, a, i, j) dazu Soße (a, g, i, j) und Bratkartoffeln	Blumenkohlbolognese (a, g, i, j) mit Nudeln (a, c, g, i, j) dazu Rote-Bete-Salat (5) v	Königsberger Klopse (B, C, a, a1, g) mit Kapernsoße (a, a1, g, i) und Kartoffeln dazu Rote-Bete-Salat (5) (123,1 kcal / 1,0 BE)	Couscoussalat mit Fetakäse, frischem Gemüse und Rucola dazu Joghurtdressing (a, g, i) v	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat und Remoulade (6, B, a, a1, c, f, g, j, k)
Do	07.03.2024	Kohlrabi-Möhren-Eintopf (a, a1, i) mit Hühnerfleisch und Brot (a, a1, a2, k)	Gebratenes Fischfilet (a, a1, f, d) mit Butter-Zitronensoße (a, a1, c, g, i) und hausgemachtem Kartoffelpüree (g) und Gurkensalat (a)	Marinierter Hering in Hausfrauensoße mit Apfel, Zwiebel und Gurke (a, d, g, i, j) dazu gebutterte Kartoffeln (g)	Ravioli (a, a1, c, g, i) in leckerer Tomatensoße (a, a1, i) dazu Gurkensalat (a) v	Gebratenes Fischfilet (a, a1, f, d) mit Butter-Zitronensoße (a, a1, c, g, i) und hausgemachtem Kartoffelpüree (g) dazu Gurkensalat (a) (136 kcal/1,3 BE)	Nudelsalat mit Pesto, Tomate, rote Zwiebel, Gurke und Parmesan dazu Balsamicodressing (a, c, j, g, e) v	Eiersalat mit Schnittlauch (a, c, g, i, j) dazu Mixsalat und ein Vollkornbrötchen (a, a1, a2) v
Fr	08.03.2024	Milchreis (g) mit Zucker und Zimt dazu heiße Kirschen (3, a, a1, a2, g) v	Rindergemüsegulasch (C, a, g, i, j) mit Kartoffelklößen (a, a1)	Wildgulasch mit Waldpilzen und Preiselbeeren(B, a, g, i, k) dazu Böhmische Knödel (a, c, g)	Kartoffelklöße (a, a1) mit feinem Gemüseragout (Möhre, Erbse, Blumenkohl, Mais) (a, a1, g, i, j) und Mixsalat mit Hausdressing (a) v	Kartoffelklöße (a, a1,c, g, i) mit feinem Gemüseragout (Möhre, Erbse, Blumenkohl, Mais) (a, a1, g, i, j) und Mixsalat mit Hausdressing (a) (116 kcal/1,4 BE) v	"Caesers Chickensalat" Mozzarella, Parmesan, Croûtons und Hähnchenbrust dazu Hausdressing (a, a1, g)	Geflügelboulette (a, c, j) mit hausgemachten Kartoffelsalat (a, c, g, j)
Sa	09.03.2024	Rindergeschnetzeltes (3, C, a, a1, i, g) "Köstritzer Art" in Schwarzbiersoße (A, a, a1, a3, g, i) mit Spätzle	Sa M1 7,60 €		So 10.03.2024	Hausgemachte Schweineroulade (B, a, a1, j) mit Bratensoße (a1, g, j) und Rosenkohlgemüse (a, a1, i) dazu Kartoffeln	So M1 7,60 €	
Kalenderwoche 11								
Mo	11.03.2024	Bunte Gemüsesuppe (Lauch, Blumenkohl, Möhre, Kohlrabi, Erbse, Kartoffeln) mit Kasselerfleisch (6, B, a, i, j) dazu Vollkornbrot (a, a2, k)	Hackfleisch-Weißkraut-Pfanne (B, a, g, i, j) mit Kartoffeln	Grüne Bandnudeln mit Waldpilz-Rahm-Soße (a, a1, g, i) dazu gebratene Hähnchenbrust	Linsenragout mit buntem Gemüse (Karotte, Erbse, Paprika) (a, a1, g, i) dazu Kartoffeln v	Bunte Gemüsesuppe (Lauch, Blumenkohl, Möhre, Kohlrabi, Erbse, Kartoffeln) mit Kasselerfleisch (6, B, a, i, j) dazu Vollkornbrot (a, a2, k) (119 kcal, 1,1 BE)	Salatteller mit Kräuterfrischkäsetasche und Joghurtdressing (a, a1, g) v	NEU Couscoussalat mit rote Bete, Apfel, Sellerie und Ziegenkäse verfeinert mit Walnüssen (a, a1, i, e, h) dazu Joghurtdressing (a, g) v
Di	12.03.2024	Linsensuppe mit Rotwurst (3, B, a, a1, i) dazu Brot (a, a1, a2, k)	Gebratenes Hähnchenschnitzel (a, c) mit Erbsen-Maisgemüse (a, i) dazu Soße (a, i, j) und Kartoffeln	Thüringer Mutzbraten (B) mit Sauerkraut (a, i) dazu Soße (a, a1, i, j) und Kartoffeln	Curry-Gemüse-Ragout (a, a1, g, i, f) mit Schupfnudeln (a, a1, i) dazu Karotten-Zucchini-Salat (a, g, i, j) v	Gebratenes Hähnchenschnitzel (a, c) mit Erbsen-Maisgemüse (a, i) dazu Soße (a, i, j) und Kartoffeln (187 kcal, 1,2 BE)	Brotsalat mit Eisberg, Feta, Tomate, Gurke und Senfdressing (a, a1, g, j, c) v	Deutsche Bowl aus Kartoffelsalat, gebratene Nürnberger, hausgemachtes Mixpickles, Weißkrautsalat und einem Frischkäse-Senf-Dip (B, c, a, g, i, j)
Mi	13.03.2024	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleischwürfeln dazu Vollkornbrot (C, a, a1, i, j, k)	Wurstgulasch (2, 4, 6, B, a1, i, j) mit Nudeln (a, a1, c, k) und hausgemachte Fruchtquarkspeise (g)	Gebackene Scholle (a, a1, c, d) mit Remouladensoße dazu Kartoffel-Speck-Salat (B, k, j)	Möhrenschnitzel (a, c, i, h) mit Kräutersoße (a, a1, g, i) und Kartoffelpüree (g) dazu hausgemachte Fruchtquarkspeise (g) v	Wurstgulasch (2, 4, 6, B, a1, i, j) mit Nudeln (a, a1, c, k) und hausgemachte Fruchtquarkspeise (g) (223 kcal/1,9 BE)	Bulgursalat mit Tomate, Zucchini, Paprika, Rucola (a, a1, a2) und Kräuter-Joghurtdressing (a, a1, g) v	Chicken Nuggets süß-sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur (4, 7, a ,a1, g, i, j)
Do	14.03.2024	Ungarische Gulaschsuppe (2, 3, B, a, a1, i) mit Kartoffeln und Gemüse dazu Brötchen (a1, a2, f, g, i, j, k)	Kutter-Fisch-Frikadelle aus Kartoffeln und Frischkäse (a, a1, d, f, g, k) dazu Dillsoße (a, a1, g, i) und Reis (i, j) sowie hausgemachter Bohnensalat	Gebratenes Schweinenackensteak (B, j) mit Letschogemüse (a, g, i, j) und Bratkartoffeln	Bio-Blumenkohlgemüse (BIO) in Sauce Hollandaise(a, a1, a2, g, i, j) dazu Kartoffeln und hausgemachter Bohnensalat v	Kutter-Fisch-Frikadelle aus Kartoffeln und Frischkäse (a, a1, d, f, g, k) dazu Dillsoße (a, a1, g, i) und Reis (i, j) sowie hausgemachter Bohnensalat (126kcal / 1,2 BE)	Salatteller mit Erdnuss-Hähnchenspieß dazu Joghurtdressing (a, a1, e, j, g)	Backfisch mit Kartoffelsalat und Garnitur (4, d, a, a1, c, g)
Fr	15.03.2024	Grießbrei mit Vanillegeschmack (a, a1, g) dazu Zucker und Zimt sowie Birnenkompott (2) v	Putengeschnetzeltes mit Paprika, Zwiebel und Champignons (a, i, j) dazu Reis (i, j) und Sellerie-Apfel-Salat (a, i)	Zwiebelrostbraten vom Schwein mit Bayrisch Kraut dazu Soße und Kartoffeln (B, a, g, i, j)	Bunte Spätzlepfanne (a, a1, c, g) mit Gemüse (Karotte, Erbse, Blumenkohl, Brokkoli) dazu Paprikarahmsoße (a, a1, g, i) und Sellerie-Apfel-Salat (a, i) v	Bunte Spätzlepfanne (a, a1, c, g) mit Gemüse (Karotte, Erbse, Blumenkohl, Brokkoli) dazu Paprikarahmsoße (a, a1, g, i) und Sellerie-Apfel-Salat (a, i) (105,6 kcal / 1,2 BE) v	Mexikanischer Bulgursalat mit Mais, Kidneybohnen, roten Zwiebeln,Tomate (a, a1, a2, i) dazu NEU Chilli-Joghurt-Dip (g) v	Baguette mit gebratenem Kasseler, Meerrettichremoulade und Krautsalat (4, B, a, g, i, j)
Sa	16.03.2024	Cordon bleu vom Hähnchen (B, a, c) dazu Blumenkohlgemüse mit Soße und Kartoffeln (a, i, j, g)	Sa M1 7,60 €		So 17.03.2024	Burgunderbraten vom Rind (C, a, a1, g, i, j, l) mit Kaisergemüse (a, a1, g) und Kartoffeln	So M1 7,60 €	

Menü Mobil
Ihre regionale Frische

Sehr geehrte Damen und Herren, als Speisenanbieter sind wir stets bestrebt, mit unseren Leistungen auf Ihre Bedürfnisse und Wünsche einzugehen und uns weiterzuentwickeln. Für uns ein Zeichen, Ihre Wünsche und Erwartungen an eine gesunde Ernährung erfüllt zu haben. Aus diesem Grund haben wir uns für eine (BIO)-Zertifizierung entschieden und bieten Ihnen ab dem 1.10.2020 im vegetarischen Menü eine Bio-Komponente **ohne Mehrpreis** an.
Beste Grüße aus Vogelsberg von
Menü Mobil «Ihre regionale Frische» GmbH

*Änderungen, Irtümer und Druckfehler vorbehalten.

Allergene

1) mit Geschmacksverstärker; 2) mit Antioxidationsmitel; 3) mit Farbstoff; 4) mit Konservierungstoff; 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 Sulfit > 10 mg/kg; m) Lupinen; n) Weichtiere Spuren von Allergenen
It. EU LMIV Nr. 1169/2011 können allerdings aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden.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.

Bestellschluss

Wochentags: Zubestellungen bis Vortag (Mo-Fr) 10:00 Uhr
Wochenende: Zubestellungen bis Mittwoch 08:00 Uhr
Abbestellungen: Mo-Fr bis 07:45 Uhr am selben Tag

Die Speisen für das **Wochenende** liefern wir Ihnen Freitags tiefgekühlt an. Haltbarkeit:
- tiefgekühlt: 14 Tage bei-18 Grad Celsius

Die Alu-Assietten können nach Abnahme des Deckels in der Mikrowelle erhitzt werden.

Wir wünschen guten Appetit.

Erwärmungshinweise | Aluminium-Assietten (tiefgekühlt)

Backofen:
1. Backofen auf 150 Grad vorheizen.
2. TK-Alu-Assiette mit Deckel in den Ofen stellen. (mittlere Schiene)
3. Ober/Unterhitze 50-60 min. Umluft 40-50 min.

Mikrowelle:
1. Aluminiumdeckel entfernen.
2. Mit mikrowellengeeigneter Haube abdecken.
3. Bei 800 Watt, 10-15 min. erhitzen.

Je nach Gerät/Leistung muss die Zeit angepasst werden.

So erkennen Sie unsere (BIO) - Kennzeichnung

Wo (BIO) drauf steht, ist auch (BIO) drin. Mit der (BIO)-Komponente, die mit dem (BIO)-Siegel gekenzeichnet ist, stellen wir sicher, dass gemäß den Regelungen der EG-Öko-Verordnung hergestellt worden ist. (Kontrollstele Grünstempel DE-ÖKO-021)

Ernährungspfad nach den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung

		Datum	Menü 1 / Seniorenteller (STM) M1 6,20 € STM1 5,90 €	Menü 2 / Seniorenteller (STM) M2 6,60 € STM2 6,30 €	Menü 3 M3 7,80 €	V1 - vegetarisch Veg 6,60 €	Leichte Kost (Angaben pro 100 g) LeiKo 6,30 €	Salat Sa 6,50 €	Kaltgericht Ka 5,95 €
Kalenderwoche 12	Mo	18.03.2024	Deftige Erbsensuppe mit Wiener (B, a, g, 6 ,i) und Vollkornbrot (a, a1, a2, k)	Schweinegeschnetzeltes (3, B, a, a1, g, i , j) "Gyros Art" mit Kräuterreis (i) und Tzaziki (g)	Paprikaschote (a1, c, i) gefüllt mit Hackfleisch dazu Bratensoße (B, a1, a, g, i) und Kartoffeln	Vegetarische Bolognese (a, a1, g, i) mit Vollkornspirelli (a, a1, c, k, m) dazu Käse (g) v	Vegetarische Bolognese (a, a1, g, i) mit Vollkornspirelli (a, a1, c, k, m) dazu Käse (g) (157,9 kcal / 1,8 BE) v	"Chefsalat" Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Ei (2, 4, 6, c, f), Käse (3, g) mit Joghurtdressing (a, c, i, j) v	Vollkornbaguette (a, a1, a2, a3, a4) Tomate-Mozzarella mit Kräuter-Remoulade (g, i, j) v
	Di	19.03.2024	Perlgraupeneintopf mit Gemüse und Kasslerfleisch (1, 2 ,4 ,6, B, a, a1, f, j, k, m) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k)	Geflügelfrikadelle (a, c, g, i, j) mit Soße (a, g, i, j) dazu Möhrengemüse (a, i) und Kartoffeln	Griechische Hirtenrolle (B, a, c, i, j) mit einer Tomaten-Sahne-Soße (a, i) dazu Rosmarinkartoffeln und Weißkrautsalat	Bunte Nudeln (a, a1) mit fruchtiger Tomaten-Mozzarella-Soße (3, a, g, i) dazu Weißkrautsalat v	Geflügelfrikadelle (a, c, g, i, j) mit Soße (a, g, i, j) dazu Möhrengemüse und Kartoffeln (108 kcal / 1,6 BE)	Raviolisalat mit Kirschtomaten, Paprika, Mais und Mozzarella dazu Tomatenpestodressing (a, c, g, i, j) v	Hähnchenschnitzel mit Essig- /Öl-Kartoffelsalat und Garnitur (a, a1, c, g, h, i, j)
	Mi	20.03.2024	Bauerntopf mit Kartoffel, Paprika, Champignon, Erbse, Karotte, Hackfleisch (B, a, g, i, j) dazu Brötchen (a1, a2, a3)	Panierte Jagdwurst-scheibe (2, 4, 6, B, a, a1, c, g, j) mit Nudeln (a, a1, c, f) und Tomatensoße (3, a, a1, g)	Gekochter Tafelspitz vom Rind (c) mit einer Petersilien-Meerrettich-Soße (a, g, i, j) dazu Wickelklöße (a, ,g, f,)	Naturreispfanne mit Mais, Karotten, Blumenkohl und Erbsen dazu Kräutersoße (a, g, i) dazu Bio-Obst v	Naturreispfanne mit Mais, Karotten, Blumenkohl und Erbsen dazu Kräutersoße (a, g, i) dazu Bio-Obst v (112 kcal/1,2 BE)	Nudel -(a, a1, c) Gurken - Rucolasalat mit Hähnchenbrust und Hausdressing (c, g, i, j)	Baguette mit Schweinebraten, Weißkrautsalat, Zwiebelmarmelade und Kräuterremoulade (B, a, a1, j)
	Do	21.03.2024	Gemüseeintopf (Kartoffeln, Möhren, Erbsen, Kohlrabi und Blumenkohl) mit Eierstich (a, c, g, i) dazu Körnerbrot (a1, a2, k) v	Bratfisch in Backteig (a, a1, d, j) mit Senf-Dill-Soße (a, a1, f, g, i, j) dazu Kartoffelpüree (g) und Rotkohlsalat	Sülze vom Schwein (B, 4, 6, i, j) dazu hausgemachte Remouladensoße (a, g, i, j) und Bratkartoffeln	Gemüsereis mit Paprika (i, j) dazu Falafelbällchen (a, a1, a2, c, i, j, f, g, h) und eine fruchtige Currysoße (a, g, i, j, k) sowie Rotkohlsalat v	Bratfisch in Backteig (a, a1, d, j) mit Senf-Dill-Soße (a, a1, f, g, i, j) dazu Kartoffelpüree (g) und Rotkohlsalat (134 kcal/1,4 BE)	Tunesischer Couscoussalat mit Salz-Zitronen, Tomate, Gurke und Falafelbällchen dazu Joghurtdressing (a, a1, a2, c, i, j, f, g, h) v	Gebratenes Putenschnitzel (a1, c) mit Nudelsalat und Garnitur (4, 3, 5, a1, c, a, g)
	Fr	22.03.2024	Weißkohleintopf mit Kasslerfleisch (1, 2, 4, 6, B, i, j) dazu Brot (a, a1, a2, k)	Putengulasch in einer Zitronen-Pfeffer-Rahmsoße dazu Nudeln (a, c, g, i, j)	Gebratenes Schweinesteak mit Würzfleisch (B, a, g, i, j) dazu gebutterte Spätzle (a, c, g, i)	Eierkuchen (a, a1, c, g) mit Apfelmus (2) v	Gemüseeintopf (Kartoffeln, Möhren, Erbsen, Kohlrabi und Blumenkohl) mit Eierstich (c, g, i) dazu Körnerbrot (a1, a2, k) (108 kcal/1,1 BE) v	Salat „Primus" mit gebratenen Putenbruststreifen, Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, Dill mit Kräuterdressing (c, g, i, j)	Griechische Bowl aus Tomaten-Reissalat mit Tzaziki, Cevapcici, Rotkohlsalat und eingelegten Gurken (B, C, a, g)
	Sa	23.03.2024	Rostbratwurst (2, 6, B, g, i, j) mit Zwiebelsoße (a1, f, i) dazu Sauerkraut (a, i) und Kartoffeln	Sa M1 7,60 €		So 24.03.2024	Rindergulasch (C, g, i, j) mit Rotkohlgemüse (a, i) dazu Böhmische Knödel (a, a1, c, g)	So M1 7,60 €	
Kalenderwoche 13	Mo	25.03.2024	Möhreneintopf mit Rindfleisch (a, a1, C, i) dazu Vollkornbrot (a1, a2, k)	Buntes Hühnerfrikassee (a, a2, d, f, g, i) mit Gemüse und Reis (i)	Kabeljaufilet (d) auf cremigen Linsen (a, a1, g, i) dazu Kartoffeln	Gemüsefrikadelle aus Kartoffel, Erbse, Möhre (a, a1, a2, c, g, i, k) mit Sauce Hollandaise (a, a1, a2, g, i, j) dazu Kartoffeln v	Buntes Hühnerfrikassee (a, a2, f, g, i) mit Gemüse und Reis (i) (182 kcal / 1,5 BE)	Salat „Menü Mobil" mit Ei (c), Käse, Eisbergsalat, Gurke, Mais, eingelegter Kürbis und Hausdressing (c, g) v	Baguette (a1) "Hot Dog" mit Würstchen (1, 2, 4, 6, B, g), Ketchup (7), Senf (j), Gewürzgurke (4, 7) und Röstzwiebeln (a1)
	Di	26.03.2024	Kartoffel-Kürbis-Cremesuppe (a, a1, g, i, j) mit Kokosmilch verfeinert dazu gebratene Hähnchenbrustwürfel und Vollkornbrot (a, a1, a2, k)	Hähnchennuggets (a, a1, a2, i, j, f) mit einer Bratensoße (a, a1, i, 2) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g)	Hähnchenschenkel mit Soße (3, a, a1, i) dazu Rotkohlgemüse (a, g, i, j) und Kartoffeln	Vollkornnudeln (a, a1) mit cremiger Käse-Schnittlauch-Soße (3, a, a1, f, g) und hausgemachter Fruchtjoghurt (g) v	Vollkornnudeln (a, a1) mit cremiger Käse-Schnittlauch-Soße (3, a, a1, f, g) und hausgemachter Fruchtjoghurt (a1) v (186 kcal / 2,1 BE)	Marinierter Nudel-Tomatensalat mit Kirschtomaten, getrockneten Tomaten, Ziebellauch, Rucola und Feta dazu Tomaten-Pestodressing v	Gebratenes Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Garnitur (4, B, a ,a1, g, j)
	Mi	27.03.2024	Reiseintopf mit Blumenkohl, Karotte, Erbse (a, i, j) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2 , k) und Obst v	Würzfleisch vom Schwein (B, a, g, d, f, i, j) mit Pilzen und Kartoffeln	Hausgemachte Schweine-roulade (B, a, a1, j) mit Rosenkohlgemüse (a, a1,i) dazu Zwiebelsoße (a, a1, g, i, j) und Kartoffelklöße	Quarkkeulchen (a, a1, g) mit Apfelmus (2) v	Reiseintopf mit Blumenkohl, Karotte, Erbse dazu Vollkornbrot (a, a1, g, i, j, k) und Obst (119 kcal / 1,8 BE) v	Salat mit Tomate, Gurke, Ei, Pilze, Käse, Hausdressing (2, 4, B, c, g) und Vollkornbrötchen (a, a1, a2, k) v	Neu! Italienische Bowl mit Spaghettisalat,Bärlauchpesto, Tomate, Mozzarella, Melone (a, a1, c, e, k) dazu Parmaschinken (B) und Ruccolasalat
	Do	28.03.2024	Kohlrabi-Möhreneintopf mit Geflügelfleisch (a, a1, c, i) dazu Vollkornbrot (a1, a2, k)	Seelachsfilet gebacken (a, a1, d) mit Kräutersoße (3, a, a1, f, g, i) und Vollkornreis dazu Farmersalat (a, a1)	Thüringer Rostbrätl mit geschmorten Zwiebeln (B, a, i, j) dazu Soße (B, a, g, i, j) und Kartoffeln	Vegetarisches Chili sin Carne (a, a1, g, i) mit Kidneybohnen, Tomate, Mais und Möhre dazu Vollkornreis (i) und Farmersalat (a, a1) v	Seelachsfilet gebacken (a, a1, d) mit Kräutersoße (3, a, a1, f, g, i) und Vollkornreis dazu Farmersalat (a, a1) (185 kcal / 1,5 BE)	Spaghettisalat (a, a1, c) mit Schwarzwälder Schinken (6, B) und Tomaten-Joghurtdressing (2, g)	Salat von Rosmarinkartoffeln, Kürbis, Kirschtomaten, Zwiebellauch und Ziegenkäse dazu Pestodressing v
	Fr	29.03.2024	Gedünstetes Kabeljaufilet (d) mit einer Senf-Dill-Soße (a, a1, g, i, j) dazu Möhrengemüse (a, i) und Kartoffeln	M1 7,60 €	Karfreitag	Die Lieferung für die Feiertage vom 29.03.24 bis 01.04.2024 erfolgt am Donnerstag, den 28.03.2024, tiefgekühlt. Bestellschluss: Dienstag, den 26.03.2024 um 10:00 Uhr.			
	Sa	30.03.2024	Senfkrustenbraten (B, j) mit Blumenkohlgemüse (a, i) dazu Bratensoße (a, a1, i, j) und Kartoffeln	Sa M1 7,60 €		So 31.03.2024	Sauerbraten (C, i, j) mit Rotkohlgemüse (a, a1, i) und Bratensoße (C, a, a1, i, j) dazu Kartoffeln	So M1 7,60 €	

Menü Mobil «Ihre regionale Frische» GmbH
An der Sprötauer Str. 9 , 99610 Vogelsberg b. Sömmerda
Tel.: 036372 / 97680
Fax.: 036372 / 976829
service@menuemobil.net • www.menuemobil.net
www.kita-catering.com

Menü Mobil
Ihre regionale Frische

Mobiler Mittagsservice

Speiseplan
März 2024

vom 04.03.2024 bis 31.03.2024

Kalenderwoche 10-13

Unsere Vorteile:

- Preis inklusive Dessert*, keine Mindestbestellmenge
- **Hausgemacht**: Kartoffelpüree, Kartoffelsalat, Desserts und Salate, keine Lieferkosten
- regionale Lieferanten und Zutaten
- gesunde und abwechslungsreiche Menüs
- Seniorenteller von Menü 1 + 2 (STM) Kleine Portion, kleine Preise!

* laut Menüzusammenstellung

Kunde werden?

- Anfrage per Telefon: 036372/97680 oder Online: www.menuemobil.net
  Öffnungszeiten: Mo- Fr
  07:00 Uhr - 14:00 Uhr

Web-App-Bestellung

menuemobil-kids.net/mobil