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.

Speiseplan März | 2024

Menü Mobil
Ihre regionale Frische

		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
04.03.2024 - 08.03.2024	M1	Nudeleintopf mit bunter Gemüseauswahl, Hähnchenfleisch, Eierstich (a, c, f, j, h, m) und Körnerbrot (a1, a2, a4, k) dazu Obst	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	Königsberger Klopse (B, c, a, a1, g) mit Kapernsoße (a, a1, g, i) und Kartoffeln dazu Rote-Bete-Salat (5)	Gebratenes Fischfilet (a, a1, f, d) mit Butter-Zitronensoße (a, a1, c, g, i) und hausgemachtem Kartoffelpüree (g) und Gurkensalat (a)	Milchreis (g) mit Zucker und Zimt dazu heiße Kirschen (3, a, a1, a2, g)
	M2	Schwarzwurzel-Knusperschnitzel (a, a1, g, i, j, k) mit Kräuter-Sahne-Soße (a, a1, a2, g, i) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und Obst	Pikanter Kräuterquark (g) mit Gemüse dazu Bio-Kartoffeln BIO und Möhrensalat	Blumenkohlbolognese (a, g, i, j) mit Nudeln (a, c, g, i, j) dazu Rote-Bete-Salat (5	Ravioli (a, a1, c, g, i) in leckerer Tomatensoße (a, a1, i) dazu Gurkensalat (a)	Kartoffelklöße (a, a1) mit feinem Gemüseragout (Möhre, Erbse, Blumenkohl, Mais) (a, a1, g, i, j) und Mixsalat mit Hausdressing (a)
11.03.2024 - 15.03.2024	M1	Hackfleisch-Weißkraut-Pfanne (B, a, g, i, j) mit Kartoffeln dazu Obst	Gebratenes Hähnchenschnitzel (a, c) mit Erbsen-Maisgemüse (a, i) dazu Soße (a, i, j) und Kartoffeln	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleischwürfeln dazu Vollkornbrot (C, a, a1, i, j, k) und hausgemachte Fruchtquarkspeise (g)	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	Grießbrei mit Vanillegeschmack (a, a1, g) dazu Zucker und Zimt sowie Birnenkompott (2)
	M2	Linsenragout mit buntem Gemüse (Karotte, Erbse, Paprika) (a, a1, g, i) dazu Kartoffeln und Obst	Curry-Gemüse-Ragout (a, a1, g, i, f) mit Schupfnudeln (a, a1, i) dazu Karotten-Zucchini-Salat (a, g, i, j)	Möhrenschnitzel (a, c, i, h) mit Kräutersoße (a, a1, g, i) und Kartoffelpüree (g) dazu hausgemachte Fruchtquarkspeise (g)	Bio-Blumenkohlgemüse BIO in Sauce Hollandaise (a, a1, a2, g, i, j) dazu Kartoffeln und hausgemachter Bohnensalat	Bunte Spätzlepfanne (a, a1, c, g) mit Gemüse (Karotte, Erbse, Blumenkohl, Brokkoli) dazu Paprikarahmsoße (a, a1, g, i) sowie Birnenkompott (2)
18.03.2024 - 22.03.2024	M1	Deftige Erbsensuppe mit Wiener (B, a, g, 6 , i) und Vollkornbrot (a, a1, a2, k) dazu Obst	Geflügelfrikadelle (a, c, g, i, j) mit Soße (a, g, i, j) dazu Möhrengemüse (a, i) und Kartoffeln	Panierte Jagdwurstscheibe (2, 4, 6, B, a, a1, c, g, j) mit Nudeln (a, a1, c, f) und Tomatensoße (3, a, a1, g) dazu Bio-Obst BIO	Bratfisch in Backteig (a, a1, d, j) mit Senf-Dill-Soße (a, a1, f, g, i, j) dazu Kartoffelpüree (g) und Rotkohlsalat	Blumenkohlcremesuppe (a, a1, a2, g, i, j) Eierkuchen (a, a1, c, g) mit Apfelmus (2)
	M2	Vegetarische Bolognese (a, a1, g, i) mit Vollkornspirelli (a, a1, c, k, m) dazu Käse (g) und Obst	Bunte Nudeln (a, a1) mit fruchtiger Tomaten-Mozzarella-Soße (3, a, g, i) dazu Weißkrautsalat	Naturreispfanne mit Mais, Karotten, Blumenkohl und Erbsen dazu Kräutersoße (a, g, i) dazu Bio-Obst BIO	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	Putengulasch (a, a1, a2, g, i, j) dazu Nudeln (a, c, g, i, j) und Apfelmus (2)
25.03.2024 - 29.03.2024	M1	Gemüsefrikadelle aus Kartoffel, Erbse, Möhre (a, a1, a2, c, g, i, k) mit Sauce Hollandaise (a, a1, a2, g, i, j) dazu Kartoffeln und Obst	Hähnchennuggets (a, a1, a2, i, j, f) mit einer Bratensoße (a, a1, i, 2) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und Fruchtjoghurt (g)	Reiseintopf mit Blumenkohl, Karotte, Erbse (a, i, j), Quarkkeulchen (a, a1, a2, g) und Apfelmus (2)	Seelachsfilet gebacken (a, a1, d) mit Kräutersoße (3, a, a1, f, g, i) und Vollkornreis dazu Farmersalat (a, a1)	Karfreitag
	M2	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	

Vegetarisch Schwein Rind Huhn Fisch

Guten Appetit wünscht das Menü Mobil Team!

Telefon: 036372/ 97680 Änderungen vorbehalten!

Alle Reisgerichte bestehen aus Parboiled Reis. Standardfett: Rapsöl.