

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

Juli | 2024

Menü Mobil
Ihre regionale Frische

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
01.07.2024 - 05.07.2024	M1 Linsenragout mit buntem Gemüse (Karotte, Erbse, Paprika) (a, a1, g, i) dazu Kartoffeln und Obst M2	Möhrenschnitzel (a, c, i, h) mit Kräutersoße (a, a1, g, i) und Kartoffelpüree (g) dazu hausgemachte Fruchtquarkspeise (g) M2	Gebrautes Hähnchenschnitzel (a, c) mit Mais-Paprikagemüse (a, i) dazu Soße (a, i, j) und Kartoffeln M2	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 M2	Rindergeschnetzeltes (C, a, g, i, j) mit Zwiebeln und Pfifferlingen verfeinert dazu gebutterte Spätzle (a, c, g, i) M2
08.07.2024 - 12.07.2024	M1 Deftige Erbsensuppe mit Geflügelwieners (a, g, 6, i) und Vollkornbrot (a, a1, a2, k) M2	Geflügelfrikadelle (a, c, g, i, j) mit Soße (a, g, i, j) dazu Möhrengemüse (a, i) und Kartoffeln M2	Naturreispfanne mit Mais, Karotten, Blumenkohl und Erbsen dazu Kräutersoße (a, g, i) dazu Bio-Obst  M2	Bratfisch in Backteig (a, a1, d, j) mit Senf-Dill-Soße (a, a1, g, i, j) dazu Kartoffelpüree (g) und Tomatensalat M2	Nudeleintopf mit buntem Gemüse (a, a1, c, i, j) Eierkuchen (a, a1, c, g) mit Apfelmus (2) M2
15.07.2024 - 19.07.2024	M1 Buntes Hühnerfrikassee (a, a2, d, f, g, i) mit Gemüse und Reis (i) dazu Obst M2	Vollkornnudeln (a, a1) mit cremiger Käse-Schnittlauch-Soße (3, a, a1, f, g) und hausgemachter Fruchtjoghurt (g) M2	Reiseintopf mit buntem Gemüse (i, j) Quarkkeulchen (a, a1, g) mit Apfelmus (2) M2	Seelachsfilet gebacken (a, a1, d) mit Kräutersoße (3, a, a1, g, i) und Vollkornreis dazu Farmersalat (a, a1) M2	Putengeschnetzeltes mit Paprika, Mais und Zwiebel in einer Rahmsoße (a, a1, c, g, i, j) dazu gebutterte Spätzle (a, c, g, i, j) und Obst M2
22.07.2024 - 26.07.2024	M1 Möhrenbolognese (a, a1, g, i, j) mit Nudeln (a1, c, f, j, k, m) dazu Käse (g) und Obst M2	Linsensuppe mit Geflügelwieners (2, 4, 6, 7, a, h, i) dazu Brot (a, a1, a2, k) und Obst M2	Putenschnitzel (a, c, i) mit Blumenkohlgemüse (a, i) dazu Bratensoße (a, g, i) und Salzkartoffeln M2	Gebrautes Fischstäbchen mit einer Kräuter-Sahne-Soße (a, a1, g, i) dazu Kartoffelpüree (g) und Gurkensalat (a) M2	Buntes Eierfrikassee mit Erbsen und Möhren (a, a2, c, g, i, j) dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat M2
29.07.2024 - 02.08.2024	M1 Tomatensuppe mit Nudeln und Gemüseeinlage (a, c, i, j, k) dazu Vollkornbrot (a1, a2, k) und Obst M2	Geflügelfrikadelle (a, a1, c, f, g, j) mit Erbsengemüse (a, i) dazu Soße (a, a1, g, i) und Kartoffeln M2	Rührei (a, a1, c, g, h) mit Rahmspinat (a, a1, g, i) und Kartoffeln M2	Gabelspaghetti (a, a1, c, f, j, k, m) mit Geflügel-Bolognese (a, a1, i, j) dazu Rote-Bete-Apfelsalat (2) M2	Paniertes Kabeljaufilet (a1, d, g) mit Dillsoße (a, a1, g, i) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und Blumenkohlsalat M2



Guten Appetit wünscht das Menü Mobil Team!

Telefon: 036372/ 97680 Änderungen vorbehalten!

Alle Reisgerichte bestehen aus Parboiled Reis. Standardfett: Rapsöl.

