

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 -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



Allergene
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) glutenfrei; 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) Weichtiere. Spuren von Allergenen lt. 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 10 Uhr am Vortag

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 mikrowelleneigneter Haube abdecken.
3. Bei 800 Watt, 10-15 min. erhitzen.
Je nach Gerät/Leistung muss die Zeit angepasst werden.

So erkennen Sie unsere -Kennzeichnung
Wo drauf steht, ist auch drin. Mit der -Komponente, die mit dem -Siegel gekennzeichnet ist, stellen wir sicher, dass gemäß den Regelungen der EG-Öko-Verordnung hergestellt worden ist. (Kontrollstempel 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 €
Mo 05.08.2024	Kartoffelsuppe mit Blumenkohl, Karotte, Sellerie (B, a, g, i, j) mit Wiener (B, 2, 3, 4, 6) dazu Brot (a, a1, a2)	Bauernroulade vom Schwein (a, i, j, B) mit Bratensoße (a, g, i, j) an Porreeahngemüse (g, i, j) und Kartoffeln	Kohlroulade (B, a, c, g, i, j) mit Zwiebelsoße (B, a, g, i, j) dazu Kartoffeln und Obst	Vollkornnudeln (a, a1) mit Blumenkohlolognese (a, i) dazu Käse (g) und Obst	Kartoffelsuppe mit Blumenkohl, Karotte, Sellerie (B, a, g, i, j) mit Wiener (B, 2, 3, 4) dazu Brot (a, a1, a2) (142 kcal / 1,7 BE)	Bunter Salat mit Kochschinkenstreifen (B, B), Eisesalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen & Ei mit Hausdressing (a, c)	Baguette (a1) "Hot Dog" mit Würstchen (1, 2, 4, 6, 8, g), Ketchup (7), Senf (g) und Gewürzgurke (4, 7) und Röstzwiebeln (a1)
Di 06.08.2024	Möhrensuppe mit Rindfleischwürfeln (C, a, i, g) dazu Brot (a1, k)	Rostbratwurst (B, 2, 6, g, i, j) mit Soße (B, a1, i, j) dazu Sauerkraut (a, a1, i) und Kartoffeln	Zwiebelrostbraten vom Schwein mit Bayrisch Kraut (B, a, a1, i, j) dazu Soße (B, a, g, i, j) und Kartoffeln	Spätzlepfanne mit Gemüse (a, c, g, i, j) und Paprikarahmsauce (a, g, i, j) dazu Bio-Obst (123 kcal / 1,8 BE)	Spätzlepfanne mit Gemüse (a, c, g, i, j) und Paprikarahmsauce (a, g, i, j) dazu Bio-Obst (123 kcal / 1,8 BE)	Salat „Venezia“ Blattsalat, Karotten, Paprika, Perlzwiebeln, Hähnchenbruststreifen und Americandressing (2, a, g)	Gebratenes Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Garnitur (4, B, a1, g, j)
Mi 07.08.2024	Grüppcheneintopf mit Kasslerfleisch dazu Brot (B, B, a, g, i, j)	Putengulasch (a, g, i, j) mit Nudeln (a, a1) dazu Tomatensalat	Pfannengeschnitzeltes aus Rinderleber, Rindfleisch mit Zwiebeln und Paprika dazu Kartoffelpüree (a, c, g, i, j)	Kartoffel-Gemüse-Ragout in Sauce Hollandaise (a, a1, g, i, j) dazu Brokkolinuggets (a, a1, c, g, i) und Tomatensalat	Putengulasch (a, g, i, j) mit Nudeln (a, a1) dazu Tomatensalat (204 kcal / 1,8 BE)	Spaghettisalat (a, a1, c) mit Schwarzwälder Schinken (B, B) und Tomaten-Joghurdressing (2, a)	Gefüllte Hähnchenbrustroulade (Pesto, getrockneten Tomaten, Feta) auf Couscoussalat mit Bärlauch-Joghurd-Dressing (a, a1, a2, g, i, e)
Do 08.08.2024	Käse-Lauch-Creme-Suppe mit Hackfleischbällchen (B, a, a1, c, f, g, i) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k)	Seelachsfischwürfel in Tomatensoße mit bunten Karotten und Blumenkohl (a, a1, d, i, j) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und bunter Chinakohlsalat mit Orangendressing (a)	Hähnchen Cordon Bleu (B, a, a1, c, g, i) mit Soße (a, a1) dazu Blumenkohlgemüse (a, a1, i, j) und Kartoffeln	Gekochtes Ei (c) in Senfsoße (a, g, i, j) dazu Salzkartoffeln	Gekochtes Ei (c) in Senfsoße (a, g, i, j) dazu Salzkartoffeln (104 kcal / 0,8 BE)	Salat von Tomate, Gurke, Paprika, rote Zwiebel und Blatt Petersilie dazu Pesto-Joghurd-Dressing (a, g, i, j, e)	Vollkornbrotsalat mit getrockneten Tomaten, Zwiebellauch, Zucchini, Rucola und Ziegenkäse dazu Senfdressing (a, a1, g, h, i, j)
Fr 09.08.2024	Milchreis (a, g) mit Zucker und Zimt dazu Erdbeerkompott (3, a, a1, a2, g)	Spaghetti Carbonara mit Zwiebeln und Kochschinken (2, 3, 6, B, a, c, g, i, j) dazu Weißkraut-Paprika-Salat	Gebackenes Hühnchen (a, c, g) an lauwarmen Kartoffelsalat mit Meerrettich verfeinert (a, g, i, j) dazu Weißkraut-Paprika-Salat	Hörnchennudeln (a, a1, c, f, j, k, m) mit Tomaten-Paprika-Soße (a, a1, g, i, j) dazu Weißkraut-Paprika-Salat	Hörnchennudeln (a, a1, c, f, j, k, m) mit Tomaten-Paprika-Soße (a, a1, g, i, j) dazu Weißkraut-Paprika-Salat (204 kcal / 1,8 BE)	„Schopskasalat“ Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse (g, 2, 4) mit einem Bäckerbrötchen (a, a1)	Gebratene Hähnchenbrust mit Nudelsalat und Garnitur (4, a, a1, g, j)
Sa 10.08.2024	Rinderhacksteak (C, a, a1, g) mit Bratensoße (a, a1, a2) dazu Bohnengemüse (a, a1, a2) und Kartoffeln	M1 7,60 €		11.08.2024	Hausgemachte Schweineroulade (B) in pikanter Soße (B, a, g, i, j) mit "Leipziger Allerlei" (a, a1, g) und Kartoffeln	So M1 7,60 €	
Mo 12.08.2024	Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch (C, a, a1, a2, i) dazu Brot (a1, a2, a3, a4)	Gedünstete Hähnchenbrust mit Möhren-Kohlrabi-Gemüse (a, a1, i) und Geflügelsoße (a, a1, c, g) dazu Kartoffeln	Spaghetti (a, a1) „Napoli“ (3, g) dazu Hähnchenbrustfilet „natur“ mit Tomatensoße (3, a, a1, i) und Obst	Spinat-Knuspermedaillons (a, a1, c, g, i) mit Rahmsauce (a, g, f, i) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und Obst	Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch (C, a, a1, a2, i) dazu Brot (a1, a2, a3, a4) (115 kcal / 1,0 BE)	Salat „Feinschmecker“ Eisesalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen, Boulette (B, a1, j, B) und Ei (c) mit Joghurd-Hausdressing (a, g)	Baguette (a1) Tomate-Mozzarella mit Kräuter-Remoulade (g, i, j)
Di 13.08.2024	Mexikanischer Bohneneintopf mit Kartoffeln, Mais, Kidneybohne und Hackfleisch dazu Brot (B, a, g, i, j, k)	Gyros geschnitzeltes (a, g, i, B, j) mit Reis (i) dazu Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing	Sauerbraten vom Rind mit Soße (C, g, i, a) dazu Rotkohl (a, a1) und Klöße	Gemüseschnitzel mit einer Tomaten-Sahne-Soße dazu Kartoffeln und Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing	Gemüseschnitzel mit einer Tomaten-Sahne-Soße dazu Kartoffeln und Weißkraut-Paprika-Salat (a, c, g, i, j) (134 kcal / 1,2 BE)	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 14.08.2024	Eierkuchen (a, a1, c, g) dazu Bio-Apfelmus (2) (100)	Nudeln (a, a1, c) und Tomatensoße (a1, i) mit Geflügel-Jagdwurstwürfeln (2, 3, 4, 6, a, i) dazu Karotten-Zucchini-Salat	Paniertes Schweineschnitzel "Wiener Art" (B, a1, c) mit Spargelgemüse (a, i, j) dazu Sauce Hollandaise (a, a1, c, g, i, j) und Kartoffeln	Vollkornnudeln (a, a1, c, f, i) mit einer Käse-Schnittlauch-Soße (a, a1, g, i, j, e) dazu Karotten-Zucchini-Salat	Nudeln (a, a1, c) und Tomatensoße (a1, i) mit Geflügel-Jagdwurstwürfeln (2, 3, 4, 6, a, i) dazu Karotten-Zucchini-Salat (209 kcal / 2,1 BE)	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 15.08.2024	Veg. Möhreeneintopf (a, a1, f, g, i) mit Eierstichwürfeln (c) dazu Brötchen (a1, a2, f, g, j, k) und Schokopudding (g)	Gebratenes Seelachsfilet (a, a1, d, f) mit Dillsoße (a, a1, f, g, i) und Gemüseris (i) dazu Schokopudding (g)	Marinierter Hering in Hausfrauensoße mit Apfel, Zwiebel und Gurke (a, d, g, i, j) dazu gebutterte Kartoffeln (g)	Reispfanne (a, g, e, i, j) mit Zucchini-Gemüse dazu eine Pestosoße (a, g, i, j) und Schokopudding (g)	Seelachsfilet (a, a1, d, f) mit Dillsoße (a, a1, f, g, i) und Gemüseris (i) dazu Schokopudding (g) (185 kcal / 1,2 BE)	Chinesischer Nudelsalat mit Sojasprossen, Curry-Hähnchenspieß und Sweet-Childressing (a, a1, e, f, g, k)	Taboulé-Salat mit Tomate, Gurke, Rucola und Fetakäse dazu Minzjoghurt (a, a1, g)
Fr 16.08.2024	Thai-Curry-Suppe mit Ramen, frischem Gemüse und Kokosmilch (a, a1, c, f, k, i, j) dazu ein Vollkornbrötchen (a, a1, a2, h) *Ramen sind asiatische Bandnudeln	Geflügel-Currywurst mit fruchtiger Currysoße (a, a1, g) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und Farmersalat mit Mandarine (a, 2)	Kasslerkambraten (1, 2, 4, 6, B) mit Rahmsauerkraut (a, a1, g, i, j) dazu Soße (a, a1, B, g, i, j) und Kartoffeln	Schupfnudelpfanne mit Kaisergemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren) (a, g, i, j) mit einer Käse-Schnittlauch-Soße (a, g, i, j) dazu Farmersalat mit Mandarine (a, 2)	Schupfnudelpfanne mit Kaisergemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren) (a, g, i, j) mit einer Käse-Schnittlauch-Soße (a, g, i, j) dazu Farmersalat mit Mandarine (a, 2) (111 kcal / 1,2 BE)	Salateller mit marinierten Pilzen, getrockneten Tomaten, Tomate, Zwiebellauch und Balsamicodressing dazu Vollkornbrötchen (a, a1, a2, h)	Gebratenes Schnitzel (B, a1, c) mit Nudelsalat und Garnitur (a, a1, c, f)
Sa 17.08.2024	Geflügelbratwurst (a, a1, a2) mit einer Zwiebel-Sahne-Soße (a, a1, a2, i, j) und Möhrengemüse (a, i) dazu Kartoffeln	M1 7,60 €		18.08.2024	Rinderroulade (5, c, j) mit Soße (a, a1, g, i, j) und Apfelrotkohl (a, a1) dazu Kartoffeln	So M1 7,60 €	



Datum	Menü 1 / Seniorenteller (STM)	Menü 2 / Seniorenteller (STM)	Menü 3	V1 - vegetarisch	Leichte Kost	Salat	Kaltgericht
	M1 6,20 € STM1 5,90 €	M2 6,60 € STM2 6,30 €	M3 7,80 €	Veg 6,60 €	(Angaben pro 100 g)	LeiKo 6,30 €	Sa 6,50 € Ka 5,95 €
Mo 19.08.2024	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) und Obst	Wirsingroulade (a, a1, B, c, f, g, i, j) mit Zwiebelsoße (B, a, g, i, j) dazu Kartoffeln und Obst	Kohlrabischnitzel (a, a1, g, i, j, k) mit Kräuter-Sahne-Soße (a, a1, a2, g, i) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und Obst	Nudeleintopf mit bunter Gemüseauswahl, Hähnchenfleisch, Eierstich (a, c, f, j, h, m) (119 kcal / 1,8 BE)	Salat von Melone, Tomate, Gurke, Rucola, Fetakäse dazu Kräuterdressing (a, g, i) mit einem Vollkornbrötchen (2, a, a1, k)	Gegrilltes Putensteak mit Curry-Remoulade im Vollkornbrötchen (a, a1, c, g)
Di 20.08.2024	Ungarische Gulaschsuppe (2, 3, B, a, a1, i) mit Kartoffeln und Gemüseeinlage dazu Brötchen (a1, a2)	Geflügelhackbraten (2, 4, 7, a, a1, j, c, i) in Bratensoße (a, a, g, i, j) mit buntem Gemüse (Mohre, Erbse, Kohlrabi, Blumenkohl) (a, i) und Bio-Kartoffeln (a, i)	Hausgemachte Hähnchenroulade (Pesto, Tomate, Feta) mit Paprikasahnesoße (B, a, g, e, i, j) und Kartoffelpüree (g)	Pikanter Kräuterquark (g) mit Gemüse dazu Bio-Kartoffeln (a, i) und Mohrensalat	Geflügelhackbraten (2, 4, 7, a, a1, j, c, i) in Bratensoße (a, g, i, j) mit buntem Gemüse (Mohre, Erbse, Spargel, Blumenkohl) (a, i) und Bio-Kartoffeln (a, i) (108 kcal / 1,2 BE)	Griechischer Reinsudelsalat mit Tomate, Paprika, Gurke, Olive dazu gebratene Hirtenrolle und hausgemachtes Tzazikidressing (B, a, c, g, i, j)	Rosmarinkartoffeln mit Zucchini, Tomate, Zwiebellauch und Ziegenkäse dazu Bärlauchpestodressing (a, g, i, j)
Mi 21.08.2024	Reiseintopf mit Parboiled-Reis, Karotten, Erbsen, Kohlrabi, Porree, Sellerie, Blumenkohl (a, i) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k)	Königsberger Klopse (B, c, a, a1, g) mit Kapernsoße (a, a1, g, i) und Kartoffeln dazu Rote-Bete-Salat (2, 5)	Hausgemachtes Thüringer Rostbrätel mit geschmorten Zwiebeln (B, a, i, j) dazu Soße (a, g, i, j) und Bratkartoffeln	Möhrenbolognese (a, a, g, i, j) mit Nudeln (a, c, g, i, j) dazu Käse (g) Rote-Bete-Salat (2,5)	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 Joghurdressing (a, g, i)	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat und Remoulade (B, B, a, a1, c, f, g, j, k)
Do 22.08.2024	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) dazu hausgemachtem Kartoffelpüree (g) und Gurksalat (a)	Sülze vom Schwein (4, 6, B, i, j) dazu hausgemachte Remouladensoße (a, g, i, j) und Bratkartoffeln	Ravioli (a, a1, c, g, i) in leckerer Tomatensoße (a, a1, i) dazu Gurksalat (a)	Gebratenes Fischfilet (a, a1, f, d) mit Butter-Zitronensoße (a, a1, c, g, i) und hausgemachtem Kartoffelpüree (g) und Gurksalat (a) (136 kcal / 1,3 BE)	Nudelsalat mit Pesto, Tomate, rote Zwiebel, Gurke und Parmesan dazu Balsamicodressing (a, c, i, g, e)	Geflügelboulette (a, c, j) mit hausgemachten Kartoffelsalat (a, c, g, j)
Fr 23.08.2024	Grießbrei (a, a1, g) mit Zucker und Zimt dazu Kirschkompott (3, a, a1, a2, g)	Rindergulasch mit Paprika und Zwiebeln (c, a, g, i, j) dazu gebutterte Spätzle (a, c, g, i, j) und Mixsalat mit Hausdressing (a)	Marinierte Schweinemedallions (B) auf Ratatouille-Gemüse (a, a1, g, i, j) und Rosmarinkartoffeln	Kartoffelklöße (a, a1) mit feinem Gemüseragout (Mohre, Erbse, Blumenkohl, Mais) (a, a1, g, i, j) und Mixsalat mit Hausdressing (a)	Kartoffelklöße (a, a1) mit feinem Gemüseragout (Mohre, Erbse, Blumenkohl, Mais) (a, a1, g, i, j) und Mixsalat mit Hausdressing (a) (116 kcal / 1,4 BE)	"Caesars Chickensalat" Mozzarella, Parmesan, Croûtons und Hähnchenbrust dazu Hausdressing (a, a1, g)	Linsensalat mit Kirschtomaten, Sellerie, Apfel, Paprika und gebratener Hähnchenbrust dazu Balsamicodressing (a, a1, j)
Sa 24.08.2024	Rindergeschnetzeltes (3, C, a, a1, i, g) mit Champignons und gebutterten Spätzle (a, a1, a2, e, g, i, j)	Sa M1 7,60 €		So 25.08.2024	Hausgemachte Schweineroulade (B, a, a1, j) mit Bratensoße (a1, g, i) und Rosenkohlgemüse (a, a1, i) dazu Kartoffeln	So M1 7,60 €	
Mo 26.08.2024	Bunte Gemüsesuppe (Lauch, Blumenkohl, Mohre, Kohlrabi, Erbse, Kartoffeln) mit Kasselerfleisch (B, B, a, i, j) dazu Vollkornbrot (a, a2, k)	Hackfleisch-Weißkraut-Pfanne (B, a, g, i, j) mit Kartoffeln dazu Obst	Grüne Bandnudeln mit Pfifferling-Rahm-Soße (a, a1, g, i) dazu gebratene Hähnchenbrust	Linsenragout mit buntem Gemüse (Karotte, Erbse, Paprika) (a, a1, g, i) dazu Kartoffeln und Obst	Bunte Gemüsesuppe (Lauch, Blumenkohl, Mohre, Kohlrabi, Erbse, Kartoffeln) mit Kasselerfleisch (B, B, a, i, j) dazu Vollkornbrot (a, a2, k) (119 kcal / 1,1 BE)	Salatteller mit Kräuterfrischkäsetasche und Joghurdressing (a, a1, g)	Couscoussalat mit rote Bete, Apfel, Sellerie und Ziegenkäse verfeinert mit Walnüssen (a, a1, i, e, h) dazu Joghurdressing (a, g)
Di 27.08.2024	Linsensuppe mit Rotwurst (3, B, a, a1, i) dazu Brot (a, a1, a2, 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 (a, g, i, j) 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)	Wurstgulasch (2, 4, 6, B, a1, i, j) mit Nudeln (a, a1, c, k) und hausgemachte Fruchtquarkspeise (g) (223 kcal / 1,9 BE)	Reinsudelsalat mit spanischer Paprikawurst, Tomate, Zwiebellauch und Kräuterdressing (B, a, c, j, g, e)	Deutsche Bowl aus Kartoffelsalat, gebratene Nürnberger, hausgemachtes Mixpickles, Weißkrautsalat und einem Frischkäse-Senf-Dip (B, c, a, g, i, j)
Mi 28.08.2024	Bauerneintopf mit Hackfleisch, Kartoffeln, Kartotten, Erbsen und Paprika (B, a, g, i, j) dazu ein Brötchen (a, a1, a2)	Gebratenes Hähnchenschnitzel (a, c) mit Mais-Papikagemüse (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 mit Schupfnudeln (a, a1, i) dazu Karotten-Zucchini-Salat	Gebratenes Hähnchenschnitzel (a, c) mit Erbsen-Maisgemüse (a, i) dazu Soße (a, i, j) und Kartoffeln (187 kcal / 1,2 BE)	Bulgursalat mit Tomate, Paprika und Schinkenstreifen dazu Basilikumpesto-Dressing (B, a, e, i, 6)	Chicken Nuggets süß-sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur (4, 7, a, a1, g, i, j)
Do 29.08.2024	Maultaschen-Gemüse-Eintopf mit Brokkoli, Blumenkohl und Karotten (a, c, g, i, j) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k)	Kutter-Fisch-Frikadelle aus Kartoffeln und Frischkäse (a, a1, d, f, g, k) dazu Dillssoße (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 (a, i) in Sauce Hollandaise (a, a1, a2, g, i, j) dazu Kartoffeln und hausgemachter Bohnensalat	Kutter-Fisch-Frikadelle aus Kartoffeln und Frischkäse (a, a1, d, f, g, k) dazu Dillssoße (a, a1, g, i) und Reis (i, j) sowie hausgemachter Bohnensalat (126kcal / 1,2 BE)	Salatteller mit Erdnuss-Hähnchenspieß dazu Joghurdressing (a, a1, e, j, g)	Backfisch mit Kartoffelsalat und Garnitur (4, d, a, a1, c, g)
Fr 30.08.2024	Soljanka (2, 4, 6, B, a, g, i, j) mit Brötchen (a1, a2, a3)	Rindergeschnetzeltes (c, a, g, i, j) mit Zwiebeln und Pfifferlingen verfeinert dazu gebutterte Spätzle (a, c, g, i)	Puten-Mango-Curry mit Cashewnüssen verfeinert (a, c, g, e, f, i, j, k) dazu Basmatireis (i, j) und Mixsalat mit Hausdressing (a)	Bunte Spätzlepfanne (a, a1, c, g) mit Gemüse (Karotte, Erbse, Blumenkohl, Brokkoli) dazu Paprikarahmsoße (a, a1, g, i) und Mix-Salat mit Hausdressing (a)	Bunte Spätzlepfanne (a, a1, c, g) mit Gemüse (Karotte, Erbse, Blumenkohl, Brokkoli) dazu Paprikarahmsoße (a, a1, g, i) und Mix-Salat mit Hausdressing (a) (105,6 kcal / 1,2 BE)	Mexikanischer Bulgursalat mit Mais, Kidneybohnen, roten Zwiebeln, Tomate (a, a1, a2, i) dazu Chili-Joghurt-Dip (g)	Baguette mit gebratenem Kasseler, Meerrettichremoulade und Krautsalat (4, B, a, g, i, j)
Sa 31.08.2024	Cordon bleu vom Hähnchen (B, a, c) dazu Blumenkohlgemüse mit Soße und Kartoffeln (a, i, j, g)	Sa M1 7,60 €		So 01.09.2024	Burgunderbraten vom Rind (C, a, a1, g, i, j) mit Kaisergemüse (a, a1, g) und Kartoffeln	So M1 7,60 €	



Mobiler Mittagsservice

Speiseplan

August 2024

vom 05.08.2024 bis 01.09.2024

Kalenderwoche 32-35

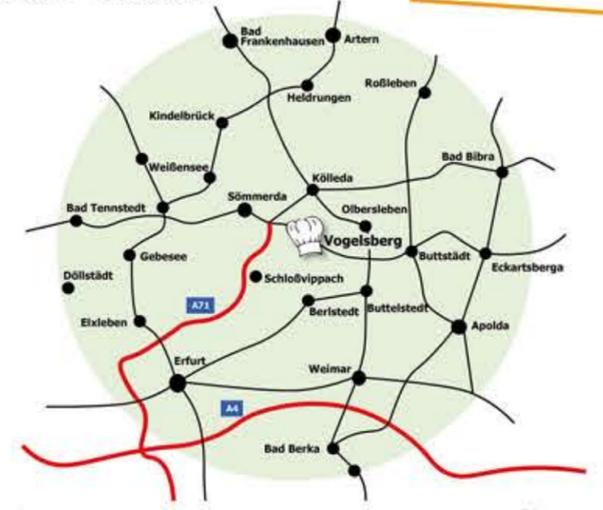


- Unsere Vorteile:**
- Preis inklusive Dessert*, keine Mindestbestellmenge
 - **Hausgemacht:** Kartoffelpüree, Kartoffelsalat, Desserts und Salate, keine Lieferkosten
 - regionale Lieferanten und Zutaten
 - gesunde und abwechslungsreiche Menüs
 - Seniorenteller von Menü 1 + 2 (STM) Kleine Portion, kleine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

Kunde werden?

- Anfrage per Telefon: 036372/97680
- oder Online: www.menuemobil.net
- Öffnungszeiten: Mo- Fr 07:30 Uhr - 13:00 Uhr

Web-App-Bestellung
menuemobil-kids.net/mobil



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

