

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. (Kontrollstelle 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 02.09.2024	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 Bratensoße (B, a1, a, g, i) und Kartoffeln	Vegetarische Bolognese (a, a1, g, i) mit Vollkornspirelli (a, a1, c, k, m) dazu Käse (g)	Vegetarische Bolognese (a, a1, g, i) mit Vollkornspirelli (a, a1, c, k, m) dazu Käse (g) (157,9 kcal / 1,8 BE)	*Chefsalat* Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Ei (2, 4, 6, c, f), Käse (3, g) mit Joghurdressing (a, c, i, j)	Vollkornbaguette (a, a1, a2, a3, a4) Tomate-Mozzarella mit Kräuter-Remoulade (g, i, j)
Di 03.09.2024	Perlaugeneintopf mit Gemüse und Kasslerfleisch (2, 4, 6, B, a, a1, f, j, k, m) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k)	Geflügelkardelle (a, c, g, i, j) mit Soße (a, g, i, j) dazu Kohlrabigemüse (a, i) und Kartoffeln	Hähnchenschinken mit Soße (3, a, a1, i) dazu Rotkohlgemüse (a, g, i, j) und Kartoffeln	Bunte Nudeln (a, a1) mit fruchtiger Tomaten-Mozzarella-Soße (3, a, g, i) dazu Weißkrautsalat	Geflügelkardelle (a, c, g, i, j) mit Soße (a, g, i, j) dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln (108 kcal / 1,6 BE)	Raviolisalat mit Kirschtomaten, Paprika, Mais und Mozzarella dazu Tomatenpestodressing (a, c, g, i, j)	Hähnchenschnitzel mit Essig-Öl-Kartoffelsalat und Garnitur (a, a1, c, g, h, i, j)
Mi 04.09.2024	Bauertopf mit Kartoffel, Paprika, Champignon, Erbse, Karotte, Hackfleisch (B, a, g, i, j) dazu Brötchen (a1, a2, a3)	Panierte Jagdwurstscheibe (2, 4, 6, B, a, a1, c, g, i) 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)	Natureispfanne mit Mais, Karotten, Blumenkohl und Erbsen dazu Kräutersoße (a, g, i) dazu Bio-Obst	Natureispfanne mit Mais, Karotten, Blumenkohl und Erbsen dazu Kräutersoße (a, g, i) dazu Bio-Obst (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 05.09.2024	Gemüseintopf (Kartoffeln, Möhren, Erbsen, Kohlrabi und Blumenkohl) mit Eierstich (a, c, g, i) dazu Körnerbrot (a1, a2, k)	Bratfisch in Backteig (a, a1, d, j) mit Senf-Dill-Soße (a, a1, f, g, i, j) dazu Kartoffelpüree (g) und Tomatensalat	Sütze vom Schwein (B, 4, 6, i, j) dazu hausgemachte Remouladensauce (a, g, i, j) und Bratkartoffeln	Gemüserispfanne mit Paprika, Zucchini, Zwiebel (i, j) dazu eine fruchtige Currysoße (a, g, i, j) und Tomatensalat	Bratfisch in Backteig (a, a1, d, j) mit Senf-Dill-Soße (a, a1, f, g, i, j) dazu Kartoffelpüree (g) und Tomatensalat (134 kcal / 1,4 BE)	Tunesischer Couscousalat mit Salz-Zitronen, Tomate, Gurke und Falafelbällchen dazu Joghurdressing (a, a1, a2, c, i, f, g, h)	Gebratenes Putenschnitzel (a, a1, c) mit Nudelsalat und Garnitur (4, 3, 5, a1, c, a, g)
Fr 06.09.2024	Nudeleintopf mit buntem Gemüse, Eierstich und Hühnerfleisch (a, a1, B, c, i, j) dazu Brot (a, a1, k)	Putengulasch in einer Zitronen-Pfeffer-Rahmsauce dazu Nudeln (a, c, g, i, j)	Gebratenes Schweinesteak mit Würzfleisch und einer Bratensoße (B, a, g, i, j) dazu gebutterte Spätzle (a, c, g, i)	Eierkuchen (a, a1, c, g) mit Apfelsmus (2)	Nudeleintopf mit buntem Gemüse, Eierstich und Hühnerfleisch (a, a1, B, c, i, j) dazu Brot (a, a1, k) (138 kcal / 1,1 BE)	Salat „Primus“ mit gebratenen Putenbruststreifen, Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, Dill mit Kräuterdressing (c, g, i, j)	Griechische Bowl aus Tomaten-Reissalat mit Tzaziki, Cevapcidi, Rotkohlsalat und eingelegten Gurken (B, C, a, g)
Sa 07.09.2024	Rostbratwurst (2, 6, B, g, i, j) mit Zwiebelsoße (a1, f, i, j) dazu Sauerkraut (a, i) und Kartoffeln	Sa M1 7,60 €	*	So 08.09.2024	Rindergulasch (C, g, i, j) mit Rotkohlgemüse (a, i) dazu Böhmisches Knödel (a, a1, c, g)	So M1 7,60 €	*
Mo 09.09.2024	Serbischer Bohneneintopf mit Knacker (B, a, i, j, 4, 6) dazu ein Brötchen (a, a1, k)	Buntes Hühnerfrickassee (a, a2, d, f, g, i) mit Gemüse und Reis (i)	Kabeljaufilet (d) auf cremigen Linsen (a, a1, g, i) dazu Kartoffeln	Gemüsefrickadelle aus Kartoffel, Erbse, Möhre (a, a1, a2, c, g, i, k) mit Sauce Hollandaise (a, a1, a2, g, i, j) dazu Kartoffeln	Buntes Hühnerfrickassee (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)	Baguette (a1) „Hot Dog“ mit Würstchen (1, 2, 4, 6, B, g), Ketchup (7), Senf (j), Gewürzgurke (4, 7) und Röstzwiebeln (a1)
Di 10.09.2024	Kartoffel-Kürbis-Cremesuppe (a, a1, g, i, j) mit Kokosmilch verfeinert dazu gebratene Hähnchenbrust und Vollkornbrot (a, a1, a2, k)	Szegediner Gulasch vom Schwein mit Paprika und Sauerkraut (B, a, c, i, j) dazu Kartoffelpüree (g)	Griechische Hirtenrolle (B, a, c, i, j) mit einer Tomaten-Sahne-Soße (a, i) dazu Rosmarinkartoffeln und Weißkrautsalat	Vollkornnudeln (a, a1) mit cremiger Käse-Schnittlauch-Soße (3, a, a1, f, g) und hausgemachter Fruchtjoghurt (g)	Vollkornnudeln (a, a1) mit Schnittlauch-Soße (3, a, a1, f, g) und hausgemachter Fruchtjoghurt (g) (186 kcal / 2,1 BE)	Bunter Sommersalat 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, i)
Mi 11.09.2024	Reiseintopf mit Blumenkohl, Karotte, Erbse (a, i, j) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Obst	Würzfleisch vom Schwein (B, a, g, d, f, i, j) mit Pilzen und Bio-Kartoffeln	Kartoffel-Pfifferlingpfanne mit gebackenem Hähnchenfleisch (a, g, i, j) dazu ein Sauerrahm-Schnittlauch-Dip (g)	Quarkkeulchen (a, a1, g) mit Apfelsmus (2)	Reiseintopf mit Blumenkohl, Karotte, Erbse dazu Vollkornbrot (a, a1, g, i, j, k) und Obst (119 kcal / 1,8 BE)	Marinierter Nudel-Tomatensalat mit Kirschtomaten, getrockneten Tomaten, Zwiebellauch, Rucola und Feta dazu Tomaten-Pestodressing (a, a1, e, i)	Italienische Bowl mit Spaghettisalat, Pesto, Tomate, Mozzarella, Melone (a, a1, c, e, k) dazu Parmaschinken (B), Rucolasalat und Balsamicodressing
Do 12.09.2024	Ungarische Gulaschsuppe (2, 3, B, a, a1, i) mit Kartoffeln und Gemüse dazu Brötchen (a1, a2, f, g, i, k)	Seelachsfilet gebacken (a, a1, d) mit Kräutersoße (3, a, a1, f, g, i) und Vollkornreis dazu Farmersalat (a, a1)	Thüringer Rostbrät mit geschmorten Zwiebeln (B, a, i, j) dazu Soße (B, a, g, i, j) und Kartoffeln	Vegetarisches Chili sin Came (a, a1, g, i) mit Kidneybohnen, Tomate, Mais und Möhre dazu Vollkornreis (i) und Farmersalat (+ a1)	Seelachsfilet gebacken (a, a1, d) mit Kräutersoße (3, a, a1, f, g, i) und Vollkornreis dazu Farmersalat (a, a1) (165 kcal / 1,5 BE)	Spaghettisalat (a, a1, c) mit Schwarzwälder Schinken (6, B) und Tomaten-Joghurdressing (2, g)	Salat von Rosmarinkartoffeln, Aubergine, Kirschtomaten, Zwiebellauch und Ziegenkäse dazu Pestodressing (a, g, i, j)
Fr 13.09.2024	Weißkohleintopf mit Kasslerfleisch (1, 2, 4, 6, B, i, j) dazu Brot (a, a1, a2, k)	Putengeschnetzeltes mit Paprika, Mais und Zwiebel (a, a1, c, g, i, j) dazu gebutterte Spätzle (a, c, g, i, j)	Hausgemachte Schweineroulade (B, a, a1, j) mit Rosenkohlgemüse (a, a1, i) dazu Zwiebelsoße (a, a1, g, i, j) und Kartoffelklöße	Milchreis mit heißen Kirschen (a, a1, g) dazu Zucker und Zimt	Weißkohleintopf mit Kasslerfleisch (1, 2, 4, 6, B, i, j) dazu Brot (a, a1, a2, k)	Salat mit eingelegten Pilzen, Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Blatt Petersilie und Parmesan dazu Balsamicodressing (a, a1, g)	Glasnudelsalat mit Algen, Sojasprossen, Karotte, Paprika und Teriyaki-Sesam-Hähnchenspieß dazu Sweet-Chilli-Dressing (a, a1, e, i, j, k, f)
Sa 14.09.2024	Schweinebraten (B, j) mit Bohnengemüse (a, i) dazu Bratensoße (a, a1, i, j) und Kartoffeln	Sa M1 7,60 €	*	So 15.09.2024	Sauerbraten (C, i, j) mit Rotkohlgemüse (a, a1, i) und Bratensoße (C, a, a1, i, j) dazu Kartoffeln	So M1 7,60 €	*
Mo 16.09.2024	Gemüsesuppe (mit Kartoffeln, Karotten, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl) (3, a, a1, i) dazu eine Scheibe Vollkornbrot (a, a1, a2, k)	Gedünstete Hähnchenbrust mit Tomaten-Frischkäse-Soße (a, a1, g, i) dazu Eblyreis (a, a1, g)	Seehechtfilet paniert (d) mit Dillsoße (a, a1, f, g) und Kartoffelpüree (3, g)	Möhrenbolognese (a, a1, g, i, j) mit Nudeln (a1, c, f, j, k, m) dazu Käse (g)	Gemüsesuppe (mit Kartoffeln, Karotten, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl) (3, a, a1, i) dazu eine Scheibe Vollkornbrot (a, a1, a2, k) (119 kcal / 1,1 BE)	Salat „Roma“ Eisberg, Tomate, Schinken (B, 6), Mozzarella und Frenchdressing (g)	Gegrilltes Putensteak mit Curry-Remoulade im Vollkornbrötchen (a, a1, c, g)
Di 17.09.2024	Linsensuppe mit Bockwurst (2, 4, 6, 7, B, a, h, i) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k)	Gulasch vom Schwein (B, a, a1, g, i, j) dazu Kartoffeln und Mixsalat mit Hausdressing (a)	Semmelknödel (a, a1, c, g, j) mit Pfiffering-Rahm-Soße (a, g, i, j) dazu gebratene Hähnchenbrust	Rote-Bete-Medaillons (a, a1, c, i) mit Schnittlauchsoße (a, i, g) dazu Salzkartoffeln und Mixsalat mit Hausdressing (a)	Rote-Bete-Medaillons (a, a1, c, i) mit Schnittlauchsoße (a, i, g) dazu Salzkartoffeln und Mixsalat mit Hausdressing (a) (118 kcal / 1,4 BE)	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, j)
Mi 18.09.2024	Maultaschen-Gemüse-Eintopf mit Brokkoli, Blumenkohl und Karotte (a, c, g, i, j) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k)	Putenschnitzel (a, c, i) mit Blumenkohlgemüse (a, i) dazu Bratensoße (a, g, i) und Salzkartoffeln	Gebratenes Schweinekammsteak (B, j) mit Letschogemüse (B, a, i, j) dazu Bratkartoffeln	Bio-Nudeln (a, a1, c) mit Spinat-Rahmsauce (a, a1, g, i) dazu Karotten-Zucchini-salat	Maultaschen-Gemüse-Eintopf mit Brokkoli, Blumenkohl und Karotte (a, c, g, i, j) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) (111 kcal / 1,2 BE)	*Caesars Chickensalat*, Mozzarella, Parmesan, Croûtons und Hähnchenbrust dazu Hausdressing (a, a1, c, g, i)	Gebratene Jagdwurstscheibe (2, 4, 6, a1, B, c, g, j) mit hausgemachtem Nudelsalat (a, g, i, j)





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



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 €
Do 19.09.2024	Möhreneintopf mit Rindfleisch (a, a1, c, i) dazu Vollkornbrot (a1, a2, k)	Gebratenes Fischstäbchen mit einer Kräuter-Sahne-Soße (a, a1, g, i) dazu Kartoffelpüree (g) und Gurkensalat (a)	Wildgulasch mit Waldpilz-Preiselbeersauce (B, a, a1, g) dazu Böhmisches Knödel (a, a1, g)	Bunte Nudeln (a1, c, f, j, k, m) mit Tomaten-Mozzarella-Soße (a1, g, i) dazu Gurkensalat	Gebratenes Fischstäbchen mit einer Kräuter-Sahne-Soße (a, a1, g, i) dazu Kartoffelpüree (g) und Gurkensalat (a) (124 kcal / 1,2 BE)	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 20.09.2024	Kartoffel-Kürbis-Gratin (a, g, i, j) mit einer gegrillten Hähnchenkeule dazu Balsamico-Zwiebel-Soße (a, g, i, j)	Die Lieferung für den Feiertag und das Wochenende erfolgt am Donnerstag, den 19.09.2024, tiefgekühlt. Bestellschluss: Mittwoch, den 18.09.2024 um 08:00 Uhr					
Sa 21.09.2024	Senfkrustenbraten (B, j) mit Blumenkohlgemüse (a, i) dazu Bratensoße (a, a1, i, j) und Kartoffeln	M1 7,60 € Internationaler Kindertag				M1 7,60 €	
Mo 23.09.2024	Tomatensuppe mit Nudeln und Gemüseinlage (a, c, i, k) dazu ein Vollkornbrötchen (a1, a2, k) und Obst	Geschnetzeltes vom Schwein (2, B, a, a1, g, i, j) mit gebutterten Spätzle (a, a1, c, g, i) dazu Obst	Seelachsfilet mit einer Butter-Kräuter-Kruste (a, a1, d, g, i) dazu Sahnesoße (a, a1, g, i) und Kartoffelpüree (g, e)	Gemüseschnitzel mit Karotten, Erbsen, Kohlrabi (a1, g, i, h) dazu eine Kräutersoße (a, a1, g, i) und Kartoffeln	Gemüseschnitzel mit Karotten, Erbsen, Kohlrabi (a1, a3, c, f, g, h) dazu eine Kräutersoße (3, a, a1, f, g) und Kartoffeln (123 kcal / 1,2 BE)	Salateller mit Kräuterfrischkäsetasche und Joghurdressing (a, a1, g)	Hausgemachter Geflügelsalat mit Curry und Mandarine dazu bunter Mixsalat und Brötchen (a, g, i, j)
Di 24.09.2024	Herzhafter Gutsherreneintopf mit Rindfleischwürfel (C, a, a1, a2, i, j) dazu Brot (a1, a2, a3)	Frikadelle vom Schwein (B, a, a1, c, f, g, i) mit Erbsengemüse (a, i) dazu Soße (a, a1, g, i) und Kartoffeln	Rinderschmorbraten (c) mit Soße (a, c, g, i) dazu Rotkohlgemüse (a, a1, g, i) und Kartoffeln	Bio-Nudeln (a, a1, c) mit Frischkäse-Tomaten-Soße (a, a1, g, i) dazu Weißkraut-Zucchini-Salat	Bio-Nudeln (a, a1, c) mit Frischkäse-Tomaten-Soße (a, a1, g, i) dazu Weißkraut-Zucchini-Salat (134 kcal / 1,8 BE)	Brotsalat mit Eisberg, Tomate, Gurke und Senfdressing (a, a1, g, i, c)	Marinierter Nudelsalat mit geröstetem Speck und Paprika, Champignons, Zucchini und Rucola mit Tomatenpestodressing (6, B, a, a1, i, j)
Mi 25.09.2024	Soljanka (2, 4, 6, B, a, g, i, j) mit Brötchen (a1, a2, a3) und Obst	Hähnchen-Sahne-Ragout (a, g, i) dazu Spirellinudeln (a, a1, c) dazu hausgemachter Fruchtquark (g)	Gedünstetes Fischfilet (d) auf Rahm-Blattspinat (a, g, i, j) dazu Butterkartoffeln (g)	Kartoffel-Gemüse-Ragout in Sauce Hollandaise (a, a1, g, i, j) dazu Brokkolinschnitt (a, a1, c, g, i) und hausgemachte Fruchtquark (g)	Hähnchen-Sahne-Ragout (a, g, i) dazu Spirellinudeln (a, a1, c) dazu hausgemachter Fruchtquark (g) (210 kcal / 1,9 BE)	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 26.09.2024	Gemüseterrine mit Kasslerfleisch (3, 6, B, a, i) dazu Brot (a1, a2, k)	Paniertes Kabeljaufilet (a1, d, g) mit Dillsauce (a, a1, f, g, i) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und Blumenkohlsalat	Gefüllte Schweinelende (B, a1, g, i, j) mit Bratensoße (B, a, a1, g, i) dazu Kaisergemüse (a, a1, g) und Kartoffeln	Mediterrane Reisplanne mit Paprika, Zucchini und Champignons (a, i) dazu eine Parmesansoße (a, a1, i, j) und Blumenkohlsalat	Paniertes Kabeljaufilet (a1, d, g) mit Dillsauce (a, a1, f, g, i) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und Blumenkohlsalat (132 kcal / 1,2 BE)	Couscoussalat mit Fetakäse, frischem Gemüse und Rucola dazu Joghurdressing (g)	Reisnudelsalat mit Chorizowurst, Paprika, Zwiebellau und zweierlei Tomate dazu Pestodressing (a, B, g, i, j, e)
Fr 27.09.2024	Hefekloße (a, a1, c) mit einer fruchtigen Erdbeer-Kirsch-Soße (3, a, a1, a2, g)	Gabelspaghetti (a, a1, c, f, j, k, m) mit Bolognese vom Schwein (B, a, a1, i, j) dazu Rote-Bete-Apfelsalat (2)	Gebratenes Kasslersteak (B, i, j, 2, 4, 6) mit Tomate und Mozzarella überbacken (g) dazu Kartoffelgratin (g)	Gemüsefrikassee (a1, c, f, g) (Karotten, Erbsen, Mais, Blumenkohl) mit Vollkornreis (i) dazu Rote-Bete-Apfelsalat (2)	Gabelspaghetti (a, a1, c, f, j, k, m) mit Bolognese vom Schwein (B, a, a1, i, j) dazu Rote-Bete-Apfelsalat (2) (245 kcal / 2,4 BE)	Salateller mit Erdnuss-Hähnchenspieß dazu Joghurdressing (a, a1, e, j, g)	Asiatische Bowl mit Glasnudelsalat, Frühlingsrolle, süß-scharfer Gurkensalat, bunter Salat und Curry-Karotten-Dip (a, a1, g, i, j, v)
Sa 28.09.2024	Rinder-Gemüse-Gulasch (C, a, a1, g, i, j) dazu Böhmisches Knödel (a, a1, g)	M1 7,60 €				M1 7,60 €	
Mo 30.09.2024	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 Blumenkohlbolognese (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 (6, B), Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen & Ei mit Hausdressing (a, c)	Baguette (a1) "Hot Dog" mit Würstchen (1, 2, 4, 6, B, g), Ketchup (7), Senf (8), Gewürzgurke (4, 7) und Röstzwiebeln (a1)
Di 01.10.2024	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 (a, i, j)	Spätzlepfanne mit Gemüse (a, c, g, i, j) und Paprikarahmsauce (a, g, i, j) dazu Bio-Obst (a, i, j) (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, a, a1, g, i, j)
Mi 02.10.2024	Graupcheneintopf mit Kasslerfleisch dazu Brot (6, B, a, g, i, j)	Putengulasch (a, g, i, j) mit Nudeln (a, a1) dazu Tomatensalat	Pfannengeschnetzeltes aus Rinderleber, Rindfleisch mit Zwiebeln und Paprika dazu Kartoffelpüree (a, c, g, i, j)	Rührei (a, a1, c, g, h) mit Rahmspinat (a, a1, g, i) und Kartoffeln	Putengulasch (a, g, i, j) mit Nudeln (a, a1) dazu Tomatensalat (204 kcal / 1,8 BE)	Spaghettisalat (a, a1, c) mit Schwarzwälder Schinken (B, 6) und Tomaten-Joghurdressing (2, a)	Gefüllte Hähnchenbrustroulade (Pesto, getrockneten Tomaten, Feta) auf Couscoussalat mit Bärlauch-Joghurt-Dressing (a, a1, a2, g, i, e)
Do 03.10.2024	Gegrillte Schweinshaxe (B) mit Soße (B, a, i, j) und Rahmsauerkraut (g, i, j) dazu Kartoffeln	Die Lieferung für den Feiertag erfolgt am Mittwoch, den 02.10.2024, tiefgekühlt. Bestellschluss: Montag, den 30.09.2024 um 08:00 Uhr					
Fr 04.10.2024	Grießbrei mit Vanillegeschmack (a, g) mit Zucker und Zimt dazu Apfelkompott (2)	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 Backerbrötchen (a, a1)	Gebratene Hähnchenbrust mit Nudelsalat und Garnitur (4, a, a1, g, i, j)
Sa 05.10.2024	Rinderhacksteak (C, a, a1, g) mit Bratensoße (a, a1, a2) dazu Bohnengemüse (a, a1, a2) und Kartoffeln	M1 7,60 €				M1 6,30 €	

