

# 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



\*Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.  
**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 LMV 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 100g) LeiKo 6,30€	Salat Sa 6,50 €	Kaltgericht Ka 5,95 €	
Kalenderwoche 45	Mo 04.11.2024	Serbischer Bohneneintopf mit Knacker (B, a, i, j, 4, 6) dazu ein Brötchen (a, a1, k)	Buntes Hühnerfrikassee (a, a2, d, f, g, i) mit Gemüse und Reis (i) dazu Obst	Kabeljaufilet (d) auf cremigen Linsen (a, a1, g, i) dazu Kartoffeln und Obst	Gemüsefrikadelle aus Kartoffel, Erbse, Möhre (a, a1, a2, c, g, i, k) mit Sauce Hollandaise (a, a1, a2, g, i, j) dazu Kartoffeln	Buntes Hühnerfrikassee (a, a2, f, g, i) mit Gemüse und Reis (i) dazu Obst (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, 8, g), Ketchup (7), Senf (j), Gewürzgurke (4, 7) und Röstzwiebeln (a1)
	Di 05.11.2024	Kartoffel-Kürbis-Creme-Suppe (a, a1, g, i, j) mit Kokosmilch verfeinert dazu ein Vollkornbrötchen (a, a1, a2, k)	Szegediner Gulasch vom Schwein mit Paprika und Sauerkraut (B, a, c, i, j) dazu Kartoffelpüree (g) und hausgemachter Fruchtjoghurt (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 cremiger Käse-Schnittlauch-Soße (3, a, a1, f, g) und hausgemachter Fruchtjoghurt (g) (186 kcal / 2,1 BE)	Bunter Salat mit Tomate, Gurke, Zwiebellauch, Zucchini, roten Zwiebeln, Bohnen und Feta dazu Kräuter dressing (a, a1, c, g)	Gebratenes Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Garnitur (4, B, a, a1, g, i)
	Mi 06.11.2024	Reiseintopf mit Blumenkohl, Karotte, Erbse, Kohlrabi und Hähnchenfleisch (a, i, j) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Obst	Würzfleisch vom Schwein (B, a, g, d, f, i, j) mit Pilzen dazu Bio-Kartoffeln und Möhrensalat	Kartoffel-Pfifferlingpfanne mit gebackenem Hähnchenfleisch (a, g, i, j) dazu ein Sauerrahm-Schnittlauch-Dip (g)	Gekochtes Ei (c) in Senfsoße (a, g, i, j) dazu Bio-Kartoffeln und Möhrensalat	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, Ziebellauch, 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), Ruccolasalat und Balsamicodressing
	Do 07.11.2024	Ungarische Gulaschsuppe (2, 3, B, a, a1, i) mit Kartoffeln und Gemüse dazu Brötchen (a1, a2, f, g, i, j, 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)	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, 8) und Tomaten-Joghurdressing (2, g)	Salat von Rosmarinkartoffeln, Aubergine, Kirschtomaten, Zwiebellauch und Ziegenkäse dazu Pestodressing (a, g, i, j)
	Fr 08.11.2024	Weißkohleintopf mit Kasslerfleisch (1, 2, 4, 6, B, i, j) dazu Brot (a, a1, a2, k) und Obst	Putengeschnetzeltes mit Paprika, Mais und Zwiebel (a, a1, c, g, i, j) dazu gebutterte Spätzle (a, c, g, i, j) Mixsalat mit Hausdressing (a)	Hausgemachte Schweineroulade (B, a, a1, j) mit Rosenkohlgemüse (a, a1, i) dazu Zwiebelsoße (a, a1, g, i, j) und Kartoffelkloße	Blumenkohlröhrchen (a1, a, c, g, i, j) mit Sauce Hollandaise (a, g, i, j) dazu Salzkartoffeln und Mixsalat mit Hausdressing (a)	Weißkohleintopf mit Kasslerfleisch (1, 2, 4, 6, B, i, j) dazu Brot (a, a1, a2, k) und Obst (204 kcal / 1,8 BE)	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 09.11.2024	Schweinebraten (B, j) mit Bohnengemüse (a, i) dazu Bratensoße (a, a1, i, j) und Kartoffeln					Sauerbraten (C, i, j) mit Rotkohlgemüse (a, a1, i) und Bratensoße (C, a, a1, i, j) dazu Kartoffeln		
Kalenderwoche 46	Mo 11.11.2024	Gemüsesuppe (mit Kartoffeln, Karotten, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl) (3, a, a1, i) dazu eine Scheibe Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Obst	Gedünstete Hähnchenbrust mit einer fruchtigen Tomatensoße (a, a1, g, i) dazu Eibylreis (a, a1, g) und Obst	Seehechtfilet paniert (d) mit Dillsoße (a, a1, f, g) und Kartoffelpüree (3, g) dazu Obst	Möhrenbolognese (a, a1, g, i, j) mit Nudeln (a1, c, f, i, k, m) dazu Käse (g) und Obst	Gemüsesuppe (mit Kartoffeln, Karotten, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl) (3, a, a1, i) dazu eine Scheibe Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Obst (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 12.11.2024	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 Pfifferling-Rahm-Soße (a, g, i, j) dazu gebratene Hähnchenbrust	Rote-Bete-Medallions (a, a1, c, i) mit Schnittlauchsoße (a, i, g) dazu Salzkartoffeln und Mixsalat mit Hausdressing (a)	Rote-Bete-Medallions (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 Heringsalat mit Brötchen und Mixsalat (2, 6, a, a1, a3, c, d, g, i, j)
	Mi 13.11.2024	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-Rahmsoße (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 hausgemachten Nudelsalat (a, g, i, j)
	Do 14.11.2024	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-Preiselbeersoße (B, a, a1, g) dazu Bohmische Knödel (a, a1, g)	Bunte Nudeln (a1, c, f, i, k, m) mit Tomaten-Mozzarella-Soße (a1, g, i) dazu Gurkensalat (a)	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 15.11.2024	Buntes Eierfrikassee mit Erbsen und Möhren (a, a2, c, f, g, i, j) dazu Salzkartoffeln und Obst	Hausgemachter Hackbraten (B, a) mit Möhrengemüse (a1, c, f, g) dazu Soße (B, a, g, i, j) und Kartoffeln	Gebratenes Lachsfilet mit Tomaten-Lauch-Gemüse dazu gebutterte Kartoffeln (a, d, g, i, j)	Milchreis mit heißen Kirschen (a, a1, g) dazu Zucker und Zimt	Buntes Eierfrikassee mit Erbsen und Möhren (a, a2, c, f, g, i, j) dazu Salzkartoffeln und Obst (106 kcal / 1,2 BE)	Bunter Gartensalat mit Zucchini, Kräutern (Schnittlauch, Petersilie, Dill) dazu Ziegenkäse und Joghurdressing (a, g, i, j)	Chicken Nuggets süß-sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur (4, 7, a, a1, f, g, i, j)
	Sa 16.11.2024	Senfrüstenbraten (B, j) mit Blumenkohlgemüse (a, i) dazu Bratensoße (a, a1, i, j) und Kartoffeln					Kaninchenkeule mit Wacholder-Rahm-Soße (B, a, i, j) dazu Wirsinggemüse (B, a, i, j) und Kartoffeln	



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 €	Sa 6,50 €	Kaltgericht Ka 5,95 €
Mo 18.11.2024	Wirsingintopf mit einer Knacker (B, a, a1, i, j) dazu Brot (a, a1, a2) und Obst	Gabelspaghetti (a, a1, c, f, j, k, m) mit Bolognese vom Schwein (B, a, a1, i, j) dazu Obst	Seelachsfilet mit einer Butter-Kräuter-Kruste (a, a1, d, g, i) dazu Sahnesoße (a, a1, g, i) und Kartoffelpüree (g, o)	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)	Salatteller mit Kräuterfrischkäsetasche und Joghurdressing (a, a1, g)	Hausgemachter Geflügelsalat mit Curry und Mandarine dazu bunter Mixsalat und Brötchen (a, g, i, j)
Di 19.11.2024	Herzhafter Gutsherreneintopf mit Rindfleischwürfel (C, a, a1, a2, i, j) dazu Brot (a1, a2, a3)	Geflügelknadelle (a, a1, c, f, g, j) 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 <sup>bio</sup> (a, a1, c) mit Frischkäse-Tomaten-Soße (a, a1, g, i) dazu Weißkraut-Zucchini-Salat	Bio-Nudeln <sup>bio</sup> (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 20.11.2024	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)	Eierpatty (a, c, g, i) mit einer Paprikasahnesoße (a, g, i, j) dazu Kartoffeln und hausgemachter 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 Sojakernen, Frühlingsrolle (a, a1, a2, k) und Frenhdressing (a, a1, e, i, g)	Schwedischer Kartoffelsalat mit rote Bete, Apfel, Senfgrün, Matjes und Dill (a, a1, d, i, j, g)
Do 21.11.2024	Gemüseterrine mit Kasslerfleisch (3, 6, B, a, i) dazu Brot (a1, a2, k)	Paniertes Fischfilet (a1, d, g) mit Dillsoße (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	Kartoffel-Gemüse-Pfanne in Sauce Hollandaise (a, a1, g, i, j) dazu Blumenkohlsalat	Paniertes Fischfilet (a1, d, g) mit Dillsoße (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, Zwiebellauch und zweierlei Tomate dazu Pestodressing (a, B, g, i, j, e)
Fr 22.11.2024	Hefekloße (a, a1, c) mit einer fruchtigen Erdbeer-Kirsch-Soße (3, a, a1, a2, g)	Geschnetzeltes vom Schwein (2, B, a, a1, g, i, j) mit gebutterten Spätzle (a, a1, c, g, i) 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)	Gemüsefrikassee (a1, c, f, g) (Karotten, Erbsen, Mais, Blumenkohl) mit Vollkornreis (i) dazu Rote-Bete-Apfelsalat (2) (148 kcal / 1,8 BE)	Salatteller mit Erdnuss-Hähnchenspieß dazu Joghurdressing (a, a1, e, i, g)	Asiatische Bowl mit Glasnudelsalat, Frühlingsrolle, süß-scharfer Gurkensalat, bunter Salat und Curry-Karotten-Dip (a, a1, g, i, j)
Sa 23.11.2024	Rinder-Gemüse-Gulasch (C, a, a1, g, i, j) dazu Böhmisches Knödel (a, a1, g)	Sa M1 7,60 €	Sa 24.11.2024	Spanferkelrollbraten (B) mit Sauerkraut (a, i) dazu Soße (B, a, a1, g, i) und Kartoffeln	So M1 7,60 €		
Mo 25.11.2024	Kartoffelsuppe mit Blumenkohl, Karotte, Sellerie (B, a, g, i, j) mit Wiener (B, 2, 3, 4, 6) dazu Brot (a, a1, a2)	Bauernrolade 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 (g), Gewürzgurke (4, 7) und Röstzwiebeln (a1)
Di 26.11.2024	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 Mischgemüse (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 <sup>bio</sup>	Spätzlepfanne mit Gemüse (a, c, g, i, j) und Paprikarahmsauce (a, g, 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 27.11.2024	Gräupcheneintopf 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 Hähnchenbrustrolade (Pesto, getrockneten Tomaten, Feta) auf Couscoussalat mit Bärlauch-Joghurt-Dressing (a, a1, a2, g, i, e)
Do 28.11.2024	Käse-Lauch-Creme-Suppe mit Hackfleischbällchen (B, a, a1, c, f, g, i) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k)	Wildlachwürfel 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	Mediterrane Reispfanne mit Paprika, Zucchini und Champignons (a, i) dazu eine Parmesansoße (a, a1, i, j) und bunter Chinakohlsalat mit Orangendressing (a)	Wildlachwürfel in Tomatensoße mit bunten Karotten und Blumenkohl (a, a1, d, i, j) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und bunter Chinakohlsalat mit Orangendressing (a) (224 kcal / 1,9 BE)	Salat von Tomate, Gurke, Paprika, rote Zwiebel und Blatt Petersilie dazu Pesto-Joghurt-Dressing (a, g, i, j, e)	Vollkornbrotsalat mit getrockneten Tomaten, Zwiebellauch, Zucchini, Rucola und Ziegenkäse dazu Senfdressing (a, a1, g, h, i, j)
Fr 29.11.2024	Grießbrei mit Vanillegesmack (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 (2, 4, g) mit einem Bäckerbrötchen (a, a1)	Gebratene Hähnchenbrust mit Nudelsalat und Garnitur (4, a, a1, g, i)
Sa 30.11.2024	Rinderhacksteak (C, a, a1, g) mit Bratensoße (a, a1, a2) dazu Bohnengemüse (a, a1, a2) und Kartoffeln	Sa M1 7,60 €	Sa 01.12.2024	Hausgemachte Schweineroulade (B) in pikanter Soße (B, a, g, i, j) mit "Leipziger Allerlei" (a, a1, g) und Kartoffeln	So M1 7,60 €		



# Mobiler Mittagsservice

## Speiseplan

### November 2024

vom 04.11.2024 bis 01.12.2024

Kalenderwoche 45-48

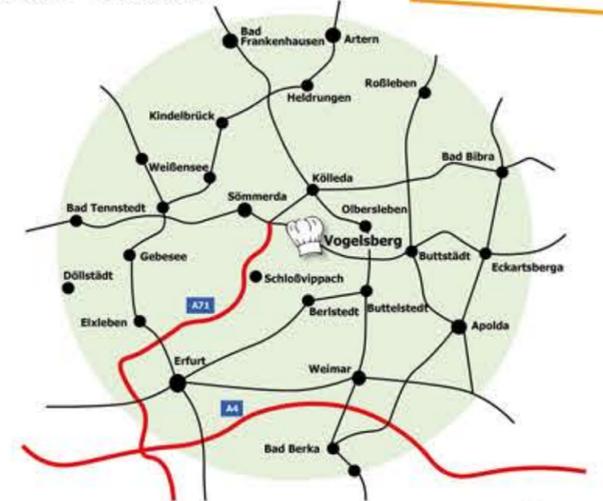


- Unsere Vorteile:**
- Preis inklusive Dessert\*, keine Mindestbestellmenge
  - **Hausgemacht:** Kartoffelpüree, Kartoffelsalat, Desserts und Salate, keine Lieferkosten
  - regionale Lieferanten und Zutaten
  - gesunde und abwechslungsreiche Menüs
  - Seniorenteller von Menü 1 + 2 (STM) Kleine Portion,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

**Kunde werden?**

- Anfrage per Telefon: 036372/97680
- oder Online: [www.menuemobil.net](http://www.menuemobil.net)
- Öffnungszeiten: Mo- Fr 08:00 Uhr - 13:00 Uhr

**Web-App-Bestellung**  
[menuemobil-kids.net/mobil](http://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

