

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 19.12.2024	Maultaschen-Gemüse-Eintopf mit Brokkoli, Blumenkohl und Karotten (a, c, g, i, j) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k)	Kibbelinge (a, a1, d, g) mit einer Senf-Dill-Soße (a, g, i, j) dazu Reis (i, j) und hausgemachter Bohnensalat	Gebratenes Schweinenackensteak (B, j) mit Letschogemüse (a, g, i, j) und Braunkartoffeln	Bio-Blumenkohlgemüse in Sauce Hollandaise (a, a1, a2, g, i, j) dazu Kartoffeln und hausgemachter Bohnensalat	Kibbelinge (a, a1, d, g) mit einer Senf-Dill-Soße (a, g, i, j) dazu Reis (i, j) und hausgemachter Bohnensalat (144 kcal / 1,3 BE)	Salatteller mit Erdnuss-Hähnchenspieß dazu Joghurt dressing (a, a1, c, i, j)	Backfisch mit Kartoffelsalat und Garnitur (4, 4, a, a1, c, g)
Fr 20.12.2024	Soljanka (2, 4, 6, B, a, g, i, j) mit Brötchen (a1, a2, a3) und Obst	Rindergeschnetzeltes (C, a, g, i, j) mit Zwiebeln und Pilzen verfeinert dazu gebutterte Spätzle (a, c, g, i) und Weißkraut-Paprika-Salat	Puten-Mango-Curry mit Cashewnüssen verfeinert (a, c, g, e, f, i, j, k) dazu Basmatireis (i, j)	Bunte Spätzlepfanne (a, a1, c, g) mit Gemüse (Karotte, Erbse, Blumenkohl, Brokkoli) dazu Paprikarahmsauce (a, a1, g, i) und Weißkraut-Paprika-Salat (105,6 kcal / 1,2 BE)	Bunte Spätzlepfanne (a, a1, c, g) mit Gemüse (Karotte, Erbse, Blumenkohl, Brokkoli) dazu Paprikarahmsauce (a, a1, g, i) und Weißkraut-Paprika-Salat (105,6 kcal / 1,2 BE)	Mexikanischer Bulgursalat mit Mais, Kidneybohnen, roten Zwiebeln, Tomate (a, a1, a2, i) dazu Chili-Joghurt-Dip (g)	Nudelsalat mit gekochtem Ei, Kochschinken und buntem Gartengemüse (a, c, g, i, j)
Sa 21.12.2024	Cordon bleu vom Hähnchen (B, a, c) dazu Blumenkohlgemüse mit Soße und Kartoffeln (a, i, j, g)						
Mo 23.12.2024	Duftige Erbsensuppe mit Wiener (B, a, g, e, j) und Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Obst	Schweinegeschnetzeltes (3, B, a, a1, g, i, j) *Gyros Art* mit Kräutereis (i) und Tzaziki (g)	Paprikaschote (a1, c, i) gefüllt mit Hackfleisch dazu 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)	Spaghettisalat (a, a1, c) mit Schwarzwälder Schinken (6, B) und Tomaten-Joghurt dressing (2, g)	Taboulé-Salat mit Tomate, Gurke, Rucola und Fetakäse dazu Minzjoghurt (a, a1, g)
Di 24.12.2024	Rindergulasch (C, a, a1, g, i, j) dazu Böhmisches Knödel (a, a1, g) und Rotkohlgemüse						
Mi 25.12.2024	Hirschbraten mit einer Rotweinsauce (B, a, g, i, j) dazu Rosenkohlgemüse (i, j) und Kartoffeln						
Do 26.12.2024	Gebratene Entenkeule mit Orangen-Rotkohl-Gemüse (i, j, a) dazu Soße (a, i, j) und Kartoffeln						
Fr 27.12.2024	Kaninchenkeule in einer Pfeffer-Zitronen-Soße (B, a, g, i, j, f) dazu Rahmwirsinggemüse (a, g, i, j) und Semmelknödel (a, g, i)						
Sa 28.12.2024							
Mo 30.12.2024							
Di 31.12.2024							
Mi 01.01.2025							
Do 02.01.2025	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 Kräutersauce (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 Carne (a, a1, g, i) mit Kidneybohnen, Tomate, Mais und Möhre dazu Vollkornreis (i) und Farmersalat (a, a1)	Seelachsfilet gebacken (a, a1, d) mit Kräutersauce (3, a, a1, f, g, i) und Vollkornreis dazu Farmersalat (a, a1) (185 kcal / 1,5 BE)	*Chefsalat* Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Ei (2, 4, 6, c, f), Käse (3, g) mit Joghurt dressing (a, c, i, j)	Kartoffelsalat mit Kürbis, Zwiebellauch (a, g, i, j) dazu Nürnberger Würstchen (2, 4, 6, B, a, g)
Fr 03.01.2025	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, j) 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) und Obst (126 kcal / 1,4 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-Chili-Dressing (a, a1, e, i, j, k, f)
Sa 04.01.2025	Schweinebraten (B, j) mit Bohnengemüse (a, i) dazu Bratensoße (a, a1, i, j) und Kartoffeln						

Die Lieferung für die Feiertage erfolgt am Montag, den 23.12.2024, tiefgekühlt. Bestellschluss: Freitag, den 20.12.2024 um 08:00 Uhr. Betriebsferien vom 24.12.2024 - 01.01.2025. Wir sind ab dem 02.01.2025 wieder fröhlich im Regionalen Frische Einsatz für Sie da.

Das Team von Menü Mobil wünscht Ihnen gesegnete Weihnachten, alles Liebe und einen guten Start in ein friedvolles neues Jahr.



Mobiler Mittagsservice

Speiseplan

Dezember 2024

vom 02.12.2024 bis 05.01.2025

Kalenderwoche 49-01



- 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 08:00 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

