

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 Süßholz; 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) Krustentiere; c) Eier; d) Fische; e) Erdnüsse; f) Sojabohnen; g) Milch; h) Schalenfrüchte; i) Sellerie; j) Senf; k) Sesamsamen; l) Schwefeldioxid und Sulfid > 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 07:45 Uhr am selben Tag

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. (Kontrollstele Grünstempel DE-ÖKO-021)
 Ernährungspfad nach den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung

Datum	Menü 1 / Seniorenteller (STM) M1 6,45 € STM1 6,15 €	Menü 2 / Seniorenteller (STM) M2 6,85 € STM2 6,55 €	Menü 3 M3 8,10 €	V1 - vegetarisch Veg 6,85 €	Leichte Kost (Angaben pro 100g) Leiko 6,55 €	Salat Sa 6,90 €	Kaltgericht Ka 6,50 €
Mo 03.02.2025	Nudeleintopf mit bunter Gemüseauswahl, Hähnchenfleisch, Eierstich (a, c, f, j, h, m) mit Körnerbrot (a1, a2, a4, k) und Obst	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	Gemüsefrikadelle aus Kartoffel, Erbse, Möhre (a, a1, a2, c, g, i, k) mit Sauce Hollandaise (a, a1, a2, g, i, j) dazu Kartoffeln und Obst	Nudeleintopf mit bunter Gemüseauswahl, Hähnchenfleisch, Eierstich mit Körnerbrot (a, c, f, j, h, m) und Obst (119 kcal / 1,8 BE)	Salat von Kürbis, Tomate, Gurke, Rucola, Fetakäse dazu Kräuterdressing (a, g, i) mit einem Vollkornbrötchen (2, a, a1, k)	Gegrilltes Putensteak im Curry-Remoulade mit Vollkornbrötchen (a, a1, c, g)
Di 04.02.2025	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, g, i, j) mit buntem Gemüse (Möhre, Erbse, Kohlrabi, Blumenkohl) (a, i) und Bio-Kartoffeln	Gefüllte Hähnchenbrustroulade "Florentiner Art" dazu ein Kartoffel-Kürbis-Ragout (a, g, i, j)	Vollkornnudeln (a, a1) mit cremiger Käse-Schnittlauch-Soße (3, a, a1, f, g) und hausgemachter Fruchtojoghurt (g)	Geflügelhackbraten (2, 4, 7, a, a1, j, c, i) in Bratensoße (a, g, i, j) mit buntem Gemüse (Möhre, Erbse, Spargel, Blumenkohl) (a, i) und Bio-Kartoffeln (108 kcal / 1,2 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)
Mi 05.02.2025	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	Vollkornreis (i, j) mit einem Curry aus Kichererbsen und Paprika (a, i, j) dazu 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 / 1,9 BE)	Couscoussalat mit Fetakäse, frischem Gemüse und Rucola dazu Joghurt dressing (a, g, i)	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat und Remoulade (B, B, a, a1, c, f, g, j, k)
Do 06.02.2025	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 Gurkensalat (a)	Sülze vom Schwein (4, 6, B, i, j) dazu hausgemachte Remouladensoße (a, g, i, j) und Bratkartoffeln	Vegetarisches Chili sin Carne (a, a1, g, i) mit Kidneybohnen, Tomate, Mais und Möhre dazu Vollkornreis (i) und Gurkensalat (a, a1)	Gebratenes Fischfilet (a, a1, f, d) mit Butter-Zitronensoße (a, a1, c, g, i) und hausgemachtem Kartoffelpüree (g) und Gurkensalat (a) (136 kcal / 1,3 BE)	Nudelsalat mit Pesto, Tomate, rote Zwiebel, Gurke und Parmesan dazu Balsamicodressing (a, c, j, g, e)	Geflügelboulette (a, c, j) mit hausgemachten Kartoffelsalat (a, c, g, j)
Fr 07.02.2025	Grießbrei (a, a1, g) mit Zucker und Zimt dazu Birnenkompott (2)	Rindergulasch mit Paprika und Zwiebeln (C, a, g, i, j) dazu gebutterte Spätzle (a, c, g, i) und Mixsalat mit Hausdressing (a)	Marinierte Schweinemedaillons (B) auf Ratatouille-Gemüse (a, a1, g, i, j) und Rosmarinkartoffeln	Linse ragout mit buntem Gemüse (Karotte, Erbse, Paprika) (a, a1, g, i) dazu Kartoffeln und Birnenkompott (2) (181 kcal / 1,5 BE)	Linse ragout mit buntem Gemüse (Karotte, Erbse, Paprika) (a, a1, g, i) dazu Kartoffeln und Birnenkompott (2) (181 kcal / 1,5 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 08.02.2025	Rindergeschnetzeltes (3, C, a, a1, i, g) mit Champignons und gebutterten Spätzle (a, a1, a2, e, g, i, j)	Sa M1 7,80 €		09.02.2025	Hausgemachte Schweineroulade (B, a, a1, j) mit Bratensoße (a1, g, i) und Rosenkohlgemüse (a, a1, i) dazu Kartoffeln	So M1 7,80 €	
Mo 10.02.2025	Bunte Gemüsesuppe (Lauch, Blumenkohl, Möhre, Kohlrabi, Erbse, Kartoffeln) mit Kasserolefleisch (B, B, a, i, j) dazu Vollkornbrot (a, a2, k)	Hackfleisch-Weißkraut-Pfanne (B, a, g, i, j) mit Kartoffeln und Obst	Grüne Bandnudeln mit Pfifferling-Rahm-Soße (a, a1, g, i) dazu gebratene Hähnchenbrust	Bunte Spätzlepfanne (a, a1, c, g) mit Gemüse (Karotte, Erbse, Blumenkohl, Brokkoli) dazu Paprikarahmsoße (a, a1, g, i) und Obst	Bunte Spätzlepfanne (a, a1, c, g) mit Gemüse (Karotte, Erbse, Blumenkohl, Brokkoli) dazu Paprikarahmsoße (a, a1, g, i) und Obst (105,6 kcal / 1,2 BE)	Salatteller mit Kräuterfrischkäsetasche und Joghurt dressing (a, a1, g)	Couscoussalat mit rote Bete, Apfel, Sellerie und Ziegenkäse verfeinert mit Walnüssen (a, a1, i, e, h) dazu Joghurt dressing (a, g)
Di 11.02.2025	Linsensuppe mit Rotwurst (3, B, a, a1, i) dazu Brot (a, a1, a2, k) und Vanillepudding (g)	Wurstgulasch (2, 4, 6, B, a1, i, j) mit Nudeln (a, a1, c, k) und Vanillepudding (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 Vanillepudding (g)	Wurstgulasch (2, 4, 6, B, a1, i, j) mit Nudeln (a, a1, c, k) und Vanillepudding (g) (223 kcal / 1,9 BE)	Reisnudelsalat mit spanischer Paprikawurst, Tomate, Zwiebellauch und Kräuterdressing (B, a, c, j, g, e)	Rosmarin-Kartoffelsalat mit Kürbis, Kirschtomaten und Fetakäse (a, g, i, j)
Mi 12.02.2025	Dreierlei Kohleintopf mit Kasserolefleisch und Kartoffeln (1, 2, 4, B, a, i, j) dazu Brot (a, a1, a2) und Obst	Gebratenes Hähnchenschnitzel (a, c) mit Erbsengemüse (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-Pfanne mit Reis (a, a1, i) dazu ein 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, f)	Chicken Nuggets süß-sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur (4, 7, a, a1, g, i, j)
Do 13.02.2025	Maultaschen-Gemüse-Eintopf mit Brokkoli, Blumenkohl und Karotten (a, c, g, i, j) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und hausgemachter Bohnensalat	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 Bratkartoffeln	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, e, j, g)	Backfisch mit Kartoffelsalat und Garnitur (4, d, a, a1, c, g)
Fr 14.02.2025	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)	Eierkuchen (a, c, g) mit Apfelsmus (2)	Rindergeschnetzeltes (C, a, g, i, j) mit Zwiebeln und Pilzen verfeinert dazu gebutterte Spätzle (a, c, g, i) und Weißkraut-Paprika-Salat (109 kcal / 1,4 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 15.02.2025	Cordon bleu vom Hähnchen (B, a, c) dazu Blumenkohlgemüse mit Soße und Kartoffeln (a, i, j, g)	Sa M1 7,80 €		16.02.2025	Kaninchenkeule mit Wacholder-Rahm-Soße (B, a, i, j) dazu Wirsinggemüse (B, a, i, j) und Kartoffeln	So M1 7,80 €	



Mobiler Mittagsservice



Speiseplan

Februar 2025

vom 03.02.2025 bis 02.03.2025
Kalenderwoche 06-09

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



Datum	Menü 1 / Seniorenteller (STM) M1 6,45 € STM1 6,15 €	Menü 2 / Seniorenteller (STM) M2 6,85 € STM2 6,55 €	Menü 3 M3 8,10 €	V1 - vegetarisch Veg 6,85 €	Leichte Kost Leiko 6,55 €	Salat Sa 6,90 €	Kaltgericht Ka 6,50 €
Mo 17.02.2025	Deftige Erbsensuppe mit Wiener (B, a, g, j) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Obst	Schweinegeschnetzeltes (3, B, a, a1, g, i, j) "Gyros Art" mit Kräuterreis (i) und Obst	Paprikaschote (a1, c, i) gefüllt mit Hackfleisch dazu Bratensoße (B, a, g, i) und Kartoffeln	Vegetarische Bolognese (a, a1, g, i) mit Vollkornspirelli (a, a1, c, k, m) dazu Käse (g) und Obst	Vegetarische Bolognese (a, a1, g, i) mit Vollkornspirelli (a, a1, c, k, m) dazu Käse (g) und Obst (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 (e, g, i, j)
Di 18.02.2025	Perlgraueneintopf mit Gemüse und Kasserelfleisch (2, 4, 6, B, a, a1, f, j, k, m) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Obst	Geflügelknadelle (a, c, g, i, j) mit Soße (a, g, i, j) dazu Kohlrabigemüse (a, i) und Kartoffeln	Hähnchenschmelze 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 Rotkohlsalat	Geflügelknadelle (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)	Hähnchenschmelze mit Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur (a, a1, c, g, h, i, j)
Mi 19.02.2025	Bauertopf mit Kartoffel, Paprika, Champignon, Erbse, Karotte, Hackfleisch (B, a, g, i, j) dazu Brötchen (a1, a2, a3) und Bio-Obst	Panierte Jagdwurstscheibe (2, 4, 6, B, a, a1, c, g, i, j) mit Nudeln (a, a1, c, f) und Tomatensoße (3, a, a1, g) dazu Bio-Obst	Gekochter Tafelspitz vom Rind (c) mit einer Petersilien-Meerrettich-Soße (a, g, i, j) dazu Wickelklöße (a, g, i, j)	Naturreispfanne mit Mais, Karotten, Blumenkohl und Erbsen dazu Kräutersoße (a, g, i, j) dazu Bio-Obst	Naturreispfanne mit Mais, Karotten, Blumenkohl und Erbsen dazu Kräutersoße (a, g, i, j) dazu Bio-Obst (112 kcal / 1,2 BE)	Bunter Gartensalat mit gepickelten Kürbis und roten Zwiebeln dazu Himbeerdressing (a, g, i, j)	Baguette mit Schweinebraten, Weißkrautsalat, Zwiebelmarmelade und Kräuterremoulade (B, a, a1, j)
Do 20.02.2025	Gemüseintopf (Kartoffeln, Mohren, Erbsen, Kohlrabi und Blumenkohl) mit Eierstich (a, c, g, i) dazu Körnerbrot (a1, a2, k) und Obst	Bratfisch in Backteig (a, a1, d, j) mit Senf-Dill-Soße (a, a1, f, g, i, j) dazu Kartoffelpüree (g) und Schokopudding (g)	Sülze vom Schwein (B, 4, 6, i, j) dazu hausgemachte Remouladensauce (a, g, i, j) und Bratkartoffeln	Gemüsereispfanne mit Paprika, Zucchini, Zwiebel (i, j) dazu eine fruchtige Currysoße (a, g, i, j) und Schokopudding (g)	Bratfisch in Backteig (a, a1, d, j) mit Senf-Dill-Soße (a, a1, f, g, i, j) dazu Kartoffelpüree (g) und Schokopudding (g) (134 kcal / 1,4 BE)	Tunesischer Couscousalat mit Salz-Zitronen, Tomate, Gurke und Falafelbällchen dazu Joghurdressing (a, a1, a2, c, i, j, f, g, h)	Gebratenes Putenschnitzel (a1, c) mit Nudelsalat und Garnitur (4, 3, 5, a1, c, a, g)
Fr 21.02.2025	Eierragout mit einer Senf-Dill-Soße dazu Gemüseris (a, c, g, i, j) und Rotkohlsalat	Putengulasch in einer Zitronen-Pfeffer-Rahmsoße dazu Nudeln (a, c, g, i, j) und Rotkohlsalat	Gebratenes Schweinesteak mit Würzfleisch und einer Bratensoße (B, a, g, i, j) dazu gebutterte Spätzle (a, c, g, i, j)	Milchreis (g) mit Zucker und Zimt dazu heiße Kirschen (3, a, a1, a2, g)	Eierragout mit einer Senf-Dill-Soße dazu Gemüseris (a, c, g, i, j) und Rotkohlsalat (106 kcal / 1,2 BE)	Salat „Primus“ mit gebratenen Putenbruststreifen, Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, Dill mit Kräuterdressing (c, g, i, j)	Griechische Bowl aus Tomaten-Reissalat mit Tzaziki, Cevapcici, Rotkohlsalat und eingelegten Gurken (B, C, a, g)
Sa 22.02.2025	Rostbratwurst (2, 6, B, g, i, j) mit Zwiebelsoße (a1, f, j) dazu Sauerkraut (a, i, j) und Kartoffeln	M1 7,80 €	23.02.2025	Rindergulasch (c, g, i, j) mit Rotkohlgemüse (a, i) dazu Bohrmische Knödel (a, a1, c, g)	So M1 7,80 €		

Mo 24.02.2025	Serbischer Bohneneintopf mit Knacker (B, a, i, j, 4, 6) dazu ein Brötchen (a, a1, k) und Obst	Buntes Hühnerfrikassee (a, a2, d, f, g, i) mit Gemüse und Reis (i) dazu Obst	Kabeljaufilet (g) auf cremigen Linsen (a, a1, g, i) dazu Kartoffeln und Obst	Gemüseknadelle aus Kartoffel, Erbse, Mohre (a, a1, a2, c, g, i, k) mit Sauce Hollandaise (a, a1, a2, g, i, j) dazu Kartoffeln und Obst	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, B, g), Ketchup (7), Senf (j), Gewürzgurke (4, 7) und Rostzwiebeln (a1)
Di 25.02.2025	Kartoffel-Kürbis-Creme-Suppe (a, a1, g, i, j) mit Kokosmilch verfeinert dazu ein Vollkornbrötchen (a, a1, a2, k) und Obst	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, Ziebelllauch, Zucchini, roten Zwiebeln, Bohnen und Feta dazu Kräuterdressing (a, a1, c, g)	Gebratenes Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Garnitur (4, B, a, a1, g, j)
Mi 26.02.2025	Reiseintopf mit Blumenkohl, Karotte, Erbse, Kohlrabi und Hühnerfleisch (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 Möhrsalat	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 Möhrsalat	Reiseintopf mit Blumenkohl, Karotte, Erbse, Kohlrabi und Hühnerfleisch (a, i, j) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Obst (119 kcal / 1,8 BE)	Marinierter Nudel-Tomatensalat mit Kirschtomaten, getrockneten Tomaten, Ziebelllauch, Rucola und Feta dazu Tomaten-Pestodressing (a, a1, e, i)	Matjesbaguette mit roten Zwiebeln, Remoulade und Salat (a, d, i, j)
Do 27.02.2025	Kartoffelsuppe mit Gemüse dazu Kasserelwürfel (1, 2, 4, 6, B, a, g, i, j) mit Brot (a, a1, a2) und Obst	Seelachsfilet gebacken (a, a1, d) mit Kräutersoße (3, a, a1, f, g, i) und Vollkornreis dazu Weißkrautsalat	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 Mohre dazu Vollkornreis (i) und Weißkrautsalat	Seelachsfilet gebacken (a, a1, d) mit Kräutersoße (3, a, a1, f, g, i) und Vollkornreis dazu Weißkrautsalat (185 kcal / 1,5 BE)	Spaghettisalat (a, a1, c) mit Schwarzwälder Schinken (6, B) und Tomaten-Joghurdressing (2, g)	Salat von Rosmarinkartoffeln, Aubergine, Kirschtomaten, Ziebelllauch und Ziegenkäse dazu Pestodressing (a, g, i, j)
Fr 28.02.2025	Weißkohleintopf mit Kasserelfleisch (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) und Mixsalat mit Hausdressing (a)	Hausgemachte Schweineroulade (B, a, a1, j) mit Rosenkohlgemüse (a, a1, i) dazu Zwiebelsoße (a, a1, g, i, j) und Kartoffelklöße	Blumenkohlratung (a1, a, c, g) mit Sauce Hollandaise (a, g, i, j) dazu Salzkartoffeln und Mixsalat mit Hausdressing (a)	Weißkohleintopf mit Kasserelfleisch (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 Balsamico Dressing (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 01.03.2025	Schweinebraten (B, j) mit Bohnengemüse (a, i) dazu Bratensoße (a, a1, i, j) und Kartoffeln	M1 7,80 €	02.03.2025	Sauerbraten (c, i, j) mit Rotkohlgemüse (a, a1, i) und Bratensoße (c, a, a1, i, j) dazu Kartoffeln	So M1 7,80 €		

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

