

# 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 Zuckermenge > 5g/100g; 8) mit Alkohol; 9) 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 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 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 DE-ÖKO-021)  
Ernährungspfad nach den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung

Datum	Menü 1 / Senioreneller (STM)	Menü 2 / Senioreneller (STM)	Menü 3	V1 - vegetarisch	Leichte Kost	Salat	Kaltgericht
	M1 6,45 € STM1 6,15 €	M2 6,85 € STM2 6,55 €	M3 8,10 €	Veg 6,85 €	(Angaben pro 100 g) LeilKo 6,55 €	Sa 6,90 €	Ka 6,50 €
Mo 03.03.2025	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	Seehechtilf paniert (d) mit Dillsauce (a, a1, f, g) und Kartoffelpüree (3, g) dazu Obst	Möhrenbolognese (a, a1, g, i, j) mit Nudeln (a1, c, f, j, 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 Vollkornbaguette (a, a1, c, g)
Di 04.03.2025	Linssuppe mit Bockwurst (2, 4, 6, 7, B, a, h, i) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Obst	Gulasch vom Schwein (B, a, a1, g, i, j) dazu Kartoffeln und Mossalat mit Hausdressing (a)	Semmelknödel (a, a1, c, g, j) mit Pilz-Rahm-Soße (a, g, i, j) dazu gebratene Hähnchenbrust	Gebutterte Spätzle (a, a1, c, g) mit einer Käse-Schnittlauch-Soße, verfeinert mit Röstzwiebeln (a, g, i, j) dazu Mossalat mit Hausdressing (a)	Linssuppe mit Bockwurst (2, 4, 6, 7, B, a, h, i) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Obst (144 kcal / 1,7 BE)	Hähnchenschnitzel mit buntem Kartoffelsalat (Tomate, Gurke, Paprika) in Essig/Ol (a, g, i, j)	Syter Heringsalat mit Brötchen und Mossalat (2, 6, a, a1, a3, c, d, g, i, j)
Mi 05.03.2025	Rote Bete-Eintopf mit Kartoffel und Schweinefleisch (B, a, g, i, j) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und ein Sauerrahmdip (g)	Putenschnitzel (a, c, i) mit Erbsengemüse (a, i) dazu Bratensoße (a, g, i) und Salzkartoffeln	Gebratenes Schweinekammsteak (B, j) mit Letschogemüse (B, a, i, j) dazu Bratkartoffeln	Bio-Nudeln <sup>bio</sup> (a, a1, c) mit Spinat-Rahmsoße (a, a1, g, i) dazu Karotten-Zucchini-Salat	Rote Bete-Eintopf mit Kartoffel und Schweinefleisch (B, a, g, i, j) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und ein Sauerrahmdip (g) (107 kcal / 1,4 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 06.03.2025	Möhreneintopf mit Rindfleisch (C, a, a1, i) dazu Vollkornbrot (a1, a2, k) und Obst	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 Böhmisches Knödel (a, a1, g)	Bunte Nudeln (a1, c, f, j, k, m) mit Tomaten-Mozzarella-Soße (a, 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 Bärlauch-Kartoffelsalat und Garnitur (4, d, a, a1, c, g)
Fr 07.03.2025	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 (g) mit Birnenkompott (2) 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 Joghurt dressing (a, g, i, j)	Chicken Nuggets süß-sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur (4, 7, a, a1, f, g, i, j)
Sa 08.03.2025	Senfkrustenbraten (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		
Mo 10.03.2025	Grünkohleintopf mit Mettenden und Kartoffeln (B, a, g, i, j, 2, 4, 6) 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	Gedünstetes Zanderfilet (d, i, j) mit einer Zitronen-Pfeffer-Soße dazu geschwenkte Butterkartoffeln (g)	Gemüseschnitzel mit Karotten, Erbsen, Kohlrabi (a1, a3, c, f, g, 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 Kräuterfrischkäsesauce und Joghurt dressing (a, a1, g)	Hausgemachter Geflügelsalat mit Curry und Mandarine dazu bunter Mixsalat und Brötchen (a, g, i, j)
Di 11.03.2025	Herzhafter Gutscherreintopf mit Rindfleischwürfel (C, a, a1, a2, i, j) dazu Brot (a1, a2, a3) und Obst	Geflügelkrikadelle (a, a1, c, f, g, j) mit Rotkohlgemüse (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)	Mannierter Nudelsalat mit geröstetem Speck und Paprika, Champignons, Zucchini und Rucola mit Tomatenpestodressing (6, B, a, a1, i, j)
Mi 12.03.2025	Soljanka (2, 4, 6, B, a, g, i, j) mit Brötchen (a1, a2, a3) und hausgemachter Fruchtquark (g)	Hähnchen-Sahne-Ragout (a, g, i) mit Spirellnudeln (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) mit Spirellnudeln (a, a1, c) dazu hausgemachter Fruchtquark (g) (210 kcal / 1,9 BE)	Chinesischer Nudelsalat (a, a1, a2, c, f) mit Sojakäse, 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 13.03.2025	Gemüseternine mit Kasserfleisch (3, 6, B, a, i) dazu Brot (a1, a2, k) und Obst	Seelachsfilet (a, a1, d, f) mit Dillsauce (a, a1, f, g, i) und Gemüseris (i) dazu Blumenkohlsalat	Gebratene Schweinelende (B, a1, g, i, j) mit Bratensoße (B, a, a1, g, i) dazu Kaiser Gemüse (a, a1, g) und Kartoffeln	Kartoffel-Gemüse-Pfanne in Sauce Hollandaise (a, a1, g, i, j) dazu Blumenkohlsalat	Seelachsfilet (a, a1, d, f) mit Dillsauce (a, a1, f, g, i) und Gemüseris (i) dazu Blumenkohlsalat (132 kcal / 1,2 BE)	Couscousalat mit Fetakäse, frischem Gemüse und Rucola dazu Joghurt dressing (g)	Reisnudelsalat mit Chorizowurst, Paprika, Zwiebellauch und zweierlei Tomate dazu Pestodressing (a, 8, a1, i, e)
Fr 14.03.2025	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)	Gebratener Kasserler mit Grünkohlgemüse (B, a, g, i, j, 2, 4, 6) dazu Kartoffeln	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) (146 kcal / 1,8 BE)	Salateller mit Erdnuss-Hähnchenspieß dazu Joghurt dressing (a, a1, e, j, g)	Asiatische Bowl mit Glasnudelsalat, Frühlingsrolle, süß-scharfer Gurkensalat, bunter Salat und Curry-Karotten-Dip (a, a1, g, i, j)
Sa 15.03.2025	Rinder-Gemüse-Gulasch (C, a, a1, g, i, j) dazu Böhmisches Knödel (a, a1, g)				Spanferkelrolbraten (B) mit Sauerkraut (a, i) dazu Soße (B, a, a1, g, j) und Kartoffeln		
Mo 17.03.2025	Kartoffelsuppe mit Blumenkohl, Karotte, Sellerie (B, a, g, i, j) mit Wiener (B, 2, 3, 4, 6) dazu Brot (a, a1, a2) und Obst	Saftiges Hähnchenbrustfilet in einer Sahne-Schnittlauchsoße (a, g, i, j) dazu Paprikareis (i, j) und Obst	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) und Obst (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 (j), Gewürzgurke (4, 7) und Röstzwiebeln (a1)
Di 18.03.2025	Fischsuppe mit Kartoffel, Lauch, Karotte und Blumenkohl dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Obst	Putengulasch (a, g, i, j) mit Nudeln (a, a1) dazu ein bunter Bohnensalat (2)	Zwiebelrostbraten vom Schwein mit Bayrisch Kraut (B, a, a1, i, j) dazu Soße (B, a, g, i, j) und Kartoffeln	Mediterrane Reispfanne mit Paprika, Zucchini und Champignons (a, i) dazu eine Parmesansoße (a, a1, i, j) und ein bunter Bohnensalat (2)	Putengulasch (a, g, i, j) mit Nudeln (a, a1) dazu ein bunter Bohnensalat (204 kcal / 1,8 BE)	Salat „Venezia“ Blattsalat, Karotten, Paprika, Pervzwiebeln, Hähnchenbruststreifen und Americandressing (2, a, g)	Gebratenes Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Garnitur (4, B, a, a1, g, j)
Mi 19.03.2025	Gräupcheneintopf mit Kasserfleisch dazu Brot (B, a, g, i, j)	Rostbratwurst (B, 2, 6, g, i, j) mit Soße (B, a1, i, j) dazu Mischgemüse (a, a1, i) und Kartoffeln	Grünkohlgemüse verfeinert mit Pinienkernen und Fetakäse (a, e, g, i, j, k) dazu ein gegrilltes Rinderhacksteak (C, a, g, i, j) und Kartoffeln	Rührei (a, a1, c, g, h) mit Rahmspinat (a, a1, g, i) und Kartoffeln	Rührei (a, a1, c, g, h) mit Rahmspinat (a, a1, g, i) und Kartoffeln (108 kcal / 1,3 BE)	Spaghettisalat (a, a1, c) mit Schwarzwälder Schinken (B, 6) und Tomaten-Joghurt dressing (2, a)	Gefüllte Hähnchenbrustroulade (Pesto, getrockneten Tomaten, Feta) auf Couscousalat mit Bärlauch-Joghurt-Dressing (a, a1, a2, g, i, e)







## Mobiler Mittagsservice

# Speiseplan

## März 2025

vom 03.03.2025 bis 06.04.2025  
Kalenderwoche 10-14

- 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)



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 €	Vf - vegetarisch Veg 6,85 €	Leichte Kost (Angaben pro 100 g) LeitKo 6,55 €	Salat Sa 6,90 €	Kaltgericht Ka 6,50 €
<b>Kalenderwoche 12</b>							
Do 20.03.2025	Käse-Lauch-Creme-Suppe mit Hackfleischbällchen (B, a, a1, c, f, g, i) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k)	Seelachwürfel in Tomatensoße mit bunten Karotten und Blumenkohl (a, a1, d, i, j) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und bunter Chinakohlsalat mit Orangendressing (a)	Schlichtplatte mit Leber- und Blutwurst dazu gekochter Schweinebauch (B, g, i, j, 4, 6) und Sauerkraut (a, i, j) dazu Kartoffeln	Eierkuchen (a, c, g) mit Bio-Apfelmus (2) <sup>ve</sup>	Seelachwürfel 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)	Vollkornbrot mit getrockneten Tomaten, Zwiebellauch, Zucchini, Rucola und Ziegenkäse dazu Senfdressing (a, a1, g, h, i, j)
Fr 21.03.2025	Deftiger Tortellinientopf mit Rindfleisch und buntem Gemüse (C, a, c, g, i, j) dazu ein Brötchen (a, a1)	Kasslerkambraten (1, 2, 4, 6, B) mit Wirsinggemüse (a, i, j) und Soße (B, a, g, i, j) dazu Kartoffeln	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)	„Schopskasalet“ Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse (2, 4, g) mit einem Backerbrötchen (a, a1)	Gebratene Hähnchenbrust mit Nudelsalat und Garnitur (4, a, a1, g, j)
Sa 22.03.2025	Rinderhacksteak (C, a, a1, g) mit Bratensoße (a, a1, a2) dazu Bohnengemüse (a, a1, a2) und Kartoffeln						
				23.03.2025	Hausgemachte Schweineroulade (B) in pikanter Soße (B, a, g, i, j) mit „Leipziger Allerlei“ (a, a1, g) und Kartoffeln		
<b>Kalenderwoche 13</b>							
Mo 24.03.2025	Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch (C, a, a1, a2, i) dazu Brot (a1, a2, a3, a4) und Obst	Gedünstete Hähnchenbrust mit Möhren-Kohlrabi-Gemüse (a, a1, i) und Geflügelsoße (a, a1, c, g) dazu Kartoffeln	Spaghetti (a, a1) „Napol“ (3, g) dazu Hähnchenbrustfilet „natur“ mit Tomatensoße (3, a, a1, i) und Obst	Spinat-Knuspermedallions (a, a1, c, g, i) mit Rahmsauce (a, g, f, i) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g)	Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch (C, a, a1, a2, i) dazu Brot (a1, a2, a3, a4) und Obst (115 kcal / 1,4 BE)	Salat „Fleischmecker“ Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen, Boulette (6, a1, j, B) und Ei (c) mit Joghurt-Hausdressing (a, g)	Baguette (a1) Tomate-Mozzarella mit Kräuter-Remoulade (g, i, j)
Di 25.03.2025	Mexikanischer Bohneneintopf mit Kartoffeln, Mais, Kidneybohne und Hackfleisch dazu Brötchen (B, a, g, i, j, k)	Bauerngulasch vom Schwein mit Jagdwurst (B, a, g, i, j, 2, 4, 6) dazu Kartoffelpüree (g) und Rotkohlsalat	Sauerbraten vom Rind mit Soße (C, g, i, a) dazu Rotkohl (a, a1) und Kloben	Gemüseschnitzel mit einer Tomaten-Sahne-Soße dazu Kartoffeln (a, c, g, i, j) und Rotkohlsalat	Gemüseschnitzel mit einer Tomaten-Sahne-Soße dazu Kartoffeln (a, c, g, i, j) und Rotkohlsalat (134 kcal / 1,4 BE)	Marinierter Antipastisalat (a, a1) mit Fetakäse (g) dazu Balsamicodressing und Ciabattabrötchen (a, a1, a2, a3)	Bayrischer Würstsalat (B, g, i, j) mit Brötchen und Mixsalat (2, 6, a, a1, a3, c, d, g, i, j)
Mi 26.03.2025	Wirsingkohleintopf mit Rindfleisch (C, a, a1, i, j) dazu Brot (a, a1, a2, k) und Obst	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 Blumenkohlgemüse (a, i, j) dazu Sauce Hollandaise (a, a1, c, g, i, j) und Kartoffeln	Quarkkekuchen (a, a1, g) mit Vanillesauce (a, a1, g)	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)	Griechischer Reisnudelsalat 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 Bärlauchpesto-dressing (a, g, i, j)
Do 27.03.2025	Veg. Möhreintopf (a, a1, f, g, i) mit Eierstichwürfeln (c) dazu Brötchen (a1, a2, f, g, k) und Schokopudding (g)	Paniertes Fischfilet (a1, d, g) mit Dillsauce (a, a1, f, g, i) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) dazu Schokopudding (g)	Marinierter Hering in Hausfrauensauce 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)	Paniertes Fischfilet (a1, d, g) mit Dillsauce (a, a1, f, g, i) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und Schokopudding (g) (185 kcal / 1,2 BE)	Chinesischer Nudelsalat mit Sojaspitzen, Curry-Hähnchenspieß und Sweet-Chilidressing (a, a1, e, f, g, k)	Kartoffelsalat mit Kürbis, Zwiebellauch (a, g, i, j) dazu Nürnberger Würstchen (2, 4, 6, B, a, g)
Fr 28.03.2025	Thai-Curry-Suppe mit Ramen, frischem Gemüse und Kokosmilch (a, a1, c, f, k, i, j) dazu ein Vollkornbrötchen (a, a1, a2, h)	Geflügel-Currywurst mit fruchtiger Currysoße (a, a1, g) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und Farmersalat (a)	Dicke Rippe vom Schwein (B, i, j) mit Sauerkrautgemüse (a, i, j) dazu Soße (B, i, j) und Kartoffeln	Nudelplatte mit Kaisergemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren) (a, g, i, j) mit einer Käse-Schnittlauch-Soße (a, g, i, j) dazu Farmersalat (a)	Nudelplatte mit Kaisergemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren) (a, g, i, j) mit einer Käse-Schnittlauch-Soße (a, g, i, j) dazu Farmersalat (a) (111 kcal / 1,2 BE)	Salatteller mit marinierten Pilzen, getrockneten Tomaten, Tomate, Zwiebellauch und Balsamicodressing dazu Vollkornbrötchen (a, a1, a2, k)	Gebratenes Schnitzel (B, a1, c) mit Nudelsalat und Garnitur (a, a1, c, f)
Sa 29.03.2025	Geflügelbratwurst (a, a1, a2) mit einer Zwiebel-Sahne-Soße (a, a1, a2, i, j) und Möhrengemüse (a, i) dazu Kartoffeln						
				30.03.2025	Rinderroulade (B, c, j) mit Soße (a, a1, g, i, j) und Apfelrotkohl (a, a1) dazu Kartoffeln		
<b>Kalenderwoche 14</b>							
Mo 31.03.2025	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, a1, a2, g, i, h, m) und Obst (119 kcal / 1,8 BE)	Salat von 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 01.04.2025	Ungarische Gulaschsuppe (2, 3, B, a, a1, i) mit Kartoffeln und Gemüsebeilage 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 <sup>ve</sup>	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 Fruchtjoghurt (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 <sup>ve</sup> (108 kcal / 1,2 BE)	Nudel-Gurken-Rucolasalat (a, a1, c) mit Hähnchenbrust und Hausdressing (c, g, i, j)	Eiersalat mit Bärlauch (a, c, g, i, j) dazu Mixsalat und ein Vollkornbrötchen (a, a1, a2)
Mi 02.04.2025	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-Bele-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-Bele-Salat (2, 5)	Königsberger Klopse (B, c, a, a1, g) mit Kapernsoße (a, a1, g, i) und Kartoffeln dazu Rote-Bele-Salat (2, 5) (123,1 kcal / 1,0 BE)	Couscousalat mit Fetakäse, frischem Gemüse und Rucola dazu Joghurt-Dressing (a, g, i)	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat und Remoulade (6, B, a, a1, c, f, g, j, k)
Do 03.04.2025	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 Remouladensauce (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)	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 04.04.2025	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	Linsenragout mit buntem Gemüse (Karotte, Erbse, Paprika) (a, a1, g, i) dazu Kartoffeln und Birnenkompott (2)	Linsenragout 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 05.04.2025	Rindergeschnetzeltes (3, C, a, a1, i, g) mit Champignons und gebutterten Spätzle (a, a1, a2, e, g, i, j)						
				06.04.2025	Hausgemachte Schweineroulade (B, a, a1, j) mit Bratensoße (a1, g, j) und Rosenkohlgemüse (a, a1, i) dazu Kartoffeln		

