

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

| Datum                | Menü 1 /<br>Seniorenteller (STM) M1 6,45 €<br>STM1 6,15 €   | Menü 2 /<br>Seniorenteller (STM) M2 6,85 €<br>STM2 6,55 €  | Menü 3 M3 8,10 €   | V1 - vegetarisch Veg 6,85 €  | Leichte Kost (Angaben pro 100 g) Leiko 6,55 €  | Salat Sa 6,90 €  | Kaltgericht Ka 6,50 €  |
|----------------------|---|--|--|--|--|--|--|
| <b>Mo</b> 07.04.2025 | Bunte Gemüsesuppe (Lauch, Blumenkohl, Möhre, Kohlrabi, Erbse, Kartoffeln) mit Kasserfleisch (B, B, a, i, j) dazu Vollkornbrot (a, a2, k) und Obst | Hackfleisch-Weißkraut-Pfanne (B, a, g, i, j) mit Kartoffeln und Obst   | Grüne Bandnudeln mit Pilz-Rahm-Soße (a, a1, g, i) dazu gebratene Hähnchenbrust und Obst  | 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) |
| <b>Di</b> 08.04.2025 | Linsonsuppe 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)  | Gebäckene Scholle (a, a1, c, d) mit Remouladensauce (a, g, i, j) dazu Kartoffel-Speck-Salat (B, k, j)                                      | Möhrenschnitzel (a, c, i, h) mit Kräutersauce (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)                    | Rosmann-Kartoffelsalat mit Kürbis, Kirschtomaten und Fetakäse (a, g, i, j)   |
| <b>Mi</b> 09.04.2025 | Hähnchen-Curry-Lauchsuppe mit Kartoffeln (a, a1, g, i, j) dazu ein Vollkornbrötchen (a1, a2, a3, k) 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  | Bio-Blumenkohlgemüse in Sauce Hollandaise (a, a1, a2, g, i, j) dazu Kartoffeln und 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 Bärlauchpesto-Dressing (B, a, e, i, f)                           | Chicken Nuggets süß-sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur (4, 7, a, a1, g, i, j)   |
| <b>Do</b> 10.04.2025 | Ravioli-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 und hausgemachter Bohnensalat                      | Curry-Gemüse-Pfanne mit Reis (a, a1, i) dazu ein 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)  |
| <b>Fr</b> 11.04.2025 | 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 | Schnitzel vom Schwein (B, a, c) mit Spiegelei (c) dazu unser hausgemachtes Kartoffelgratin (a, a1, c, g, i, j) und Weißkraut-Paprika-Salat | Eierkuchen (a, c, g) mit Apfelsauce (z)  | 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)  |
| <b>Sa</b> 12.04.2025 | Cordon bleu vom Hähnchen (B, a, c) dazu Blumenkohlgemüse mit Soße und Kartoffeln (a, i, j, g)   | M1 7,80 €  | 13.04.2025   | So M1 7,80 €   | Kaninchenkeule mit Wacholder-Rahm-Soße (B, a, i, j) dazu Wirsinggemüse (B, a, i, j) und Kartoffeln   |  |  |
| <b>Mo</b> 14.04.2025 | Deftige Erbsensuppe mit Wiener (B, a, g, 6, j) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Obst  | Schachlikpfanne mit Leber (B, a, g, i, j) und Paprika dazu Kartoffelpüree (g) und Obst   | 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) 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)                                      | *Chesalat* Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Ei (2, 4, 6, c, f), Käse (3, g) mit Joghurt dressing (a, c, i, j)   | Vollkornbaguette (a, a1, a2, a3, a4) Tomate-Mozzarella mit Kräuter-Remoulade (e, g, i, j)  |
| <b>Di</b> 15.04.2025 | Perlgraupeneintopf mit Gemüse und Kasserfleisch (2, 4, 6, B, a, a1, f, j, k, m) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Obst                         | Geflügelrikadelle (a, c, g, i, j) mit Soße (a, g, i, j) dazu Kohlrabigemüse (a, i) und Kartoffeln  | Hähnchenschenkel 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   | Geflügelrikadelle (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-/Ol-Kartoffelsalat und Garnitur (a, a1, c, g, h, i, j)   |
| <b>Mi</b> 16.04.2025 | 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, 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, f)                           | Naturreispfanne mit Mais, Karotten, Blumenkohl und Erbsen dazu Kräutersauce (a, g, i) dazu Bio-Obst                                      | Naturreispfanne mit Mais, Karotten, Blumenkohl und Erbsen dazu Kräutersauce (a, g, i) dazu Bio-Obst (112 kcal / 1,2 BE)                                      | Bunter Gartensalat mit gepickelten Radieschen, roten Zwiebeln und Ziegenkäse dazu Kräuterdressing (a, g, i, j)             | Baguette mit Schweinebraten, Weißkrautsalat, Zwiebelmarmelade und Kräuterremoulade (B, a, a1, j)                                   |
| <b>Do</b> 17.04.2025 | Gemüseintopf (Kartoffeln, Möhren, 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)                 | Schweinekrustenbraten (B, j) mit Bayrisch Kraut (a, g, i, j) dazu Soße (B, a, g, i, j) und Kartoffeln                                      | Gemüsereispfanne mit Paprika, Zucchini, Zwiebel (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)                 | Couscoussalat mit Paprika, Bärlauch, Tomate, Gurke und Falafelbällchen dazu Joghurt dressing (a, a1, a2, c, i, j, f, g, h) | Gebratenes Putenschnitzel (a1, c) mit Nudelsalat und Garnitur (4, 3, 5, a1, c, a, g)   |
| <b>Fr</b> 18.04.2025 | Gebratenes Zanderfilet (d, j) auf einem Kartoffel-Gemüseragout (a, g, i, j)   | Fr M1 7,80 €   | Kartfreitag  | Die Lieferung für die Feiertage erfolgt am Donnerstag, den 17.04.2025, tiefgekühlt. Bestellschluss: Montag, den 14.04.2025 um 08:00 Uhr. |  |  |  |
| <b>Sa</b> 19.04.2025 | Rindergulasch (C, g, i, j) mit Rotkohlgemüse (a, i) dazu Böhmische Knödel (a, a1, c, g)   | Sa M1 7,80 €   | 20.04.2025   | So M1 7,80 €   | Gebratene Schweinelende (B, j) mit Rahmporreegemüse (a, g, i, j) dazu Soße (B, a, g, i, j) und Kartoffeln  |  |  |



| Datum         | Menü 1 /<br>Seniorenteller (STM)<br>M1 6,45 €<br>STM1 6,15 €  | Menü 2 /<br>Seniorenteller (STM)<br>M2 6,85 €<br>STM2 6,55 €  | Menü 3<br>M3 8,10 €  | V1 - vegetarisch<br>Veg 6,85 €<br>(Angaben pro 100 g)   | Leichte Kost<br>LeiKo 6,55 €  | Salat<br>Sa 6,90 €  | Kaltgericht<br>Ka 6,50 €   |
|---------------|---|---|--|---|---|---|--|
| Mo 21.04.2025 | Rinderbraten "Esterhazy" mit Soße (c, a, g, i, j) dazu Bohmischen Knödel (a, a1, c, g)  | Ostermontag   | Die Lieferung für die Feiertage erfolgt am Donnerstag, den 17.04.2025, tiefgekühlt. Bestellschluss: Montag, den 14.04.2025 um 08:00 Uhr. |   |   |   |  |
| Di 22.04.2025 | Kartoffel-Lauchcremesuppe mit gebratenem Speck (b, a, g, i, j) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Obst                                  | Szegediner Gulasch vom Schwein mit Paprika und Sauerkraut (b, a, c, i, j) dazu Kartoffelpüree (g) und Obst                                      | 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 Obst  | Vollkornnudeln (a, a1) mit cremiger Käse-Schnittlauch-Soße (3, a, a1, f, g) und Obst (188 kcal / 2,1 BE)  | Bunter Salat 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, j)   |
| Mi 23.04.2025 | 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 Möhrensalat  | Seelachsfilet in einer Eihülle (d, i, j) mit Blattspinat (a, g, i, j) und gebutterten Kartoffeln (g)                                     | Gekochtes Ei (e) in Senfsoße (a, g, i, j) dazu Bio-Kartoffeln (a, a1, a2, k) und Möhrensalat  | Reiseintopf mit Blumenkohl, Karotte, Erbse, Kohlrabi und Hühnerfleisch (a, i, j) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Obst (119 kcal / 1,8 BE)                | Mannierter Nudel-Tomatensalat mit Kirschtomaten, getrockneten Tomaten, Zwiebellauch, Rucola und Feta dazu Tomaten-Pestodressing (a, a1, e, i) | Matjesbaguette mit roten Zwiebeln, Remoulade und Salat (a, d, i, j)  |
| Do 24.04.2025 | Kartoffelsuppe mit Gemüse und Bockwurst (1, 2, 4, B, a, g, i, j) dazu Brot (a, a1, a2) und Obst   | Seelachsfilet gebacken (a, a1, d) mit Kräutersoße (3, a, a1, f, g, i) und Vollkornreis dazu Weißkrautsalat                                      | Thüringer Rosbriät 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 (j) 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 (B, B) und Tomaten-Joghurdressing (2, g)   | Salat von Rosmarinkartoffeln, Aubergine, Kirschtomaten, Zwiebellauch und Ziegenkäse dazu Pestodressing (a, g, i, j)                        |
| Fr 25.04.2025 | Weißkohleintopf mit Kasselerfleisch (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 Schweine-roulade (B, a, a1, j) mit Rosenkohlgemüse (a, a1, i) dazu Zwiebelsoße (a, a1, g, i, j) und Kartoffelklöße          | Blumenkohlbrot (a1, a, c, g) mit Sauce Hollandaise (a, g, i, j) dazu Salzkartoffeln und Mixsalat mit Hausdressing (a)                             | Weißkohleintopf mit Kasselerfleisch (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, Sojaspinnen, Karotte, Paprika und Teriyaki-Sesam-Hähnchenspieß dazu Sweet-Chilli-Dressing (a, a1, e, i, j, k, f) |
| Sa 26.04.2025 | Schweinebraten (B, j) mit Bohnengemüse (a, i) dazu Bratensoße (a, a1, i, j) und Kartoffeln  | Sa M1 7,80 €  | So 27.04.2025  | Sauerbraten (C, i, j) mit Rotkohlgemüse (a, a1, i) und Bratensoße (C, a, a1, i, j) dazu Kartoffeln  | So M1 7,80 €  |   |  |
| Mo 28.04.2025 | 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 Eiblyreis (a, a1, g) und Obst                                      | Seehechtfilet 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 29.04.2025 | Linsonsuppe 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 Mixsalat mit Hausdressing (a)   | Semmelknödel mit einer Gemüse-Bärlauch-Sahnesauce (a, g, i, j) dazu gebackene Hähnchenbrust  | Gebutterte Spätzle (a, a1, c, g) mit einer Käse-Schnittlauch-Soße, verfeinert mit Röstzwiebeln (a, g, i, j, 6) dazu Mixsalat mit Hausdressing (a) | Linsonsuppe 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/Öl (a, g, i, j)   | Sylter Heringssalat mit Brötchen und Mixsalat (2, 6, a, a1, a3, c, d, g, i, j)   |
| Mi 30.04.2025 | 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, j) und Salzkartoffeln  | Gebratenes Schweinesteak (B, j) mit Rahmchampignons (a, g, i, j) und gebutterte Spätzle dazu Karotten-Zucchini-Salat                     | Bio-Nudeln (a, a1, c) mit Spinat-Rahmsauce (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 01.05.2025 | Kasslerkambraten (B, a, g, i, j) mit Soße (B, a, g, i, j) dazu Porengemüse (c, a, g, i, j) und Kartoffeln                                 | Tag der Arbeit  | Die Lieferung für den Feiertag erfolgt am Mittwoch, den 30.04.2025, tiefgekühlt. Bestellschluss: Montag, den 28.04.2025 um 08:00 Uhr.    |   |   |   |  |
| Fr 02.05.2025 | Buntes Eierfrühstück mit Erbsen und Möhren (a, a2, c, f, g, i, j) dazu Salzkartoffeln und Obst  | Hausgemachter Hackbraten (B, a) mit Möhregemüse (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 Eierfrühstück 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 03.05.2025 | Senfkrustenbraten (B, j) mit Blumenkohlgemüse (a, i) dazu Bratensoße (a, a1, i, j) und Kartoffeln   | Sa M1 7,80 €  | So 04.05.2025  | Rindergeschnetzeltes "Köstritzer Art" (C, a, g, i, j) mit gebutterten Spätzle (a, c, g, i, j)   | So M1 7,80 €  |   |  |



# Mobiler Mittagsservice

## Speiseplan

### April 2025

vom 07.04.2025 bis 04.05.2025

Kalenderwoche 15-18



- 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

