

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 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) 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 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. (Kontrollstele Grünstempel DE-ÖKO-021)

Ernährungspfad nach den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung

Datum	Menü 1 / Seniorenteller (STM) M1 6,45 €	Menü 2 / Seniorenteller (STM) M2 6,85 €	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 €
Mo 05.05.2025	Spargel-Bärlauch-Cremesuppe mit Kartoffeln (a, g, i, j) dazu ein Vollkornbrötchen (a, a1, a2, k) 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, 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 06.05.2025	Herzhafter Gutsherreneintopf mit Rindfleischwürfel (C, a, a1, a2, i, j) dazu Brot (a1, a2, a3) und Obst	Geflügelrikadelle (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 (a, a1, c) mit Frischkäse-Tomaten-Soße (a, a1, g, i) dazu Weißkraut-Zucchini-Salat	Bio-Nudeln (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, j, c)	Marinierter Nudelsalat mit geröstetem Speck und Paprika, Champignons, Zucchini und Rucola mit Tomatenpestodressing (6, B, a, a1, i, j)
Mi 07.05.2025	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 Spirellinudeln (a, a1, c) dazu hausgemachter Fruchtquark (g)	Tomaten-Spargel-Gemüse verfeinert mit Pinienkernen und Fetakäse (a, e, g, i, j, k) dazu ein gegilltes Rinderhacksteak (C, a, g, i, j) und Kartoffeln	Rote Bete Medaillons (a, c, g, i, j) mit einer Sahnesoße (a, g, i, j) dazu Kartoffeln und hausgemachter Fruchtquark (g)	Hähnchen-Sahne-Ragout (a, g, i) mit Spirellinudeln (a, a1, c) dazu hausgemachter Fruchtquark (g) (210 kcal / 1,9 BE)	Chinesischer Nudelsalat (a, a1, a2, c, f) mit Sojakeimen, 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 08.05.2025	Gemüseterrine mit Kasslerfleisch (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, a, 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	Seelachsfilet (a, a1, d, f) mit Dillsauce (a, a1, f, g, i) und Gemüseris (i) dazu 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 09.05.2025	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)	Cordon bleu vom Huhn (B, a, g, c, f, 2, 4) mit Sauce Hollandaise (a, g, i, j) dazu Spargel und 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 / 1,6 BE)	Salatteller mit Erdnuss-Hähnchenspieß dazu Joghurdressing (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 10.05.2025	Rinder-Gemüse-Gulasch (C, a, a1, g, i, j) dazu Böhmisches Knödel (a, a1, g)	Sa M1 7,80 €		11.05.2025	Spanferkelrolbraten (B) mit Sauerkraut (a, i) dazu Soße (B, a, a1, g, i) und Kartoffeln	So M1 7,80 €	
Mo 12.05.2025	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	Eierpataty (a, a1, c, g, h) mit Rahmspinat (a, a1, g, i) und Kartoffeln	Eierpataty (a, a1, c, g, h) mit Rahmspinat (a, a1, g, i) und Kartoffeln (108 kcal / 1,3 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 13.05.2025	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 Parmesan-Soße (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 von Spargel, Tomate, Gurke, rote Zwiebel und Kochschinken (B, a, i, j), dazu ein Vollkornbrötchen (a, a1, a2, k)	Gebratenes Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Garnitur (4, B, a, a1, g, j)
Mi 14.05.2025	Gräupcheneintopf mit Gemüse und Kasslerfleisch dazu Brot (6, B, a, g, i, j) und Obst	Rostbratwurst (B, 2, 6, g, i, j) mit Soße (B, a1, i, j) dazu Mischgemüse (a, a1, i) und Kartoffeln	Gedünstetes Fischfilet (d) auf Rahm-Blattspinat (a, g, i, j) dazu Butterkartoffeln (g)	Vollkornnudeln (a, a1) mit Blumenkohlolognese (a, i) dazu Käse (g) und Obst	Vollkornnudeln (a, a1) mit Blumenkohlolognese (a, i) dazu Käse (g) und Obst (214 kcal / 1,9 BE)	Spaghettisalat (a, a1, c) mit Schwarzwälder Schinken (B, 6) und Tomaten-Joghurdressing (2, a)	Gefüllte Hähnchenbrustroulade (Pesto, getrockneten Tomaten, Feta) auf Couscoussalat mit Bärlauch-Joghurt-Dressing (a, i)
Do 15.05.2025	Käse-Lauch-Creme-Suppe mit Hackfleischbällchen (B, a, a1, c, f, g, i) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k)	Seelachswürfel in Tomatensoße mit bunten Karotten und Blumenkohl (a, a1, d, i, j) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und Bio-Apfelmus (2) (a, i)	Gespickter Rinderbraten (B, C) mit Soße (c, a, g, i, j) dazu Blumenkohl (i, j) und Kartoffeln	Eierkuchen (a, c, g) mit Bio-Apfelmus (2) (a, i)	Seelachswürfel in Tomatensoße mit bunten Karotten und Blumenkohl (a, a1, d, i, j) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und Bio-Apfelmus (2) (224 kcal / 1,9 BE)	Geflügelsalat mit Tomate, Gurke, Paprika, rote Zwiebeln, Oliven und Spargel, dazu ein Brötchen (a1, a2, a3)	Vollkornbrotsalat mit getrockneten Tomaten, Zwiebellauch, Zucchini, Rucola und Ziegenkäse dazu Senfdressing (a, a1, g, h, i, j)
Fr 16.05.2025	Deftiger Tortellinientopf mit Rindfleischleiste und buntem Gemüse (C, a, c, g, i, j) dazu ein Brötchen (a, a1)	Kasslerkammbraten (1, 2, 4, 6, B) mit Karottengemüse (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)	„Schopskasalat“ Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse (2, 4, g) mit einem Bäckerbrötchen (a, a1)	Gebratene Hähnchenbrust mit Nudelsalat und Garnitur (4, a, a1, g, j)
Sa 17.05.2025	Rinderhacksteak (C, a, a1, g) mit Bratensoße (a, a1, a2) dazu Bohnengemüse (a, a1, a2) und Kartoffeln	Sa M1 7,80 €		18.05.2025	Hausgemachte Schweineroulade (B) in pikanter Soße (B, a, g, i, j) mit "Leipziger Allerlei" (a, a1, g) und Kartoffeln	So M1 7,80 €	



Datum	Menü 1 / Seniorenteller (STM) M1 6,45 €	Menü 2 / Seniorenteller (STM) M2 6,85 €	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 19.05.2025	Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch (c, a, 1, 2, 3) dazu Brot (a1, a2, a3, a4) und Obst	Gedünstete Hähnchenbrust mit Möhren-Kohlrabi-Gemüse (a, a1, 1) und Geflügelsoße (a, a1, c, g) dazu Kartoffeln	Spaghetti (a, a1) „Napoli“ (3, g) dazu Hähnchenbrustfilet „natur“ mit Tomatensoße (3, a, a1, 1) und Obst	Spinat-Knuspermedaillons (a, a1, c, g, 1) mit Rahmsoße (a, g, f, 1) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g)	Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch (c, a, a1, a2, 1) dazu Brot (a1, a2, a3, a4) und Obst (115 kcal / 1,4 BE)	Fitnesssalat mit Tomate, Paprika, Ei und gerösteten Kürbiskernen und Walnüssen (a, c, g, 1, 1)	Baguette (a1) Tomate-Mozzarella mit Kräuter-Remoulade (g, 1, 1)	
Di 20.05.2025	Mexikanischer Bohneneintopf mit Kartoffeln, Mais, Kidneybohne und Hackfleisch dazu Brötchen (B, a, g, 1, 1, k)	Pikante Gehacktesstippe vom Schwein mit Paprika und buntem Gemüse (B, a, g, 1, 1, 2, 4, 6) dazu Kartoffelpüree (g) und Rotkohlsalat	Sauerbraten vom Rind mit Soße (c, g, 1, a) dazu Rotkohl (a, a1) und Klöße	Gemüseschnitzel mit einer Tomaten-Sahne-Soße dazu Kartoffeln (a, c, g, 1, 1) und Rotkohlsalat	Gemüseschnitzel mit einer Tomaten-Sahne-Soße dazu Kartoffeln (a, c, g, 1, 1) und Rotkohlsalat (134 kcal / 1,4 BE)	Marinierter Antipastisalat (a, a1) mit Fetakäse (g) dazu Balsamicodressing und Ciabattabrötchen (a, a1, a2, a3)	Bayrischer Wurstsalat (B, g, 1, 1) mit Brötchen und Mixsalat (2, 6, a, a1, a3, c, d, g, 1, 1)	
Mi 21.05.2025	Wirsingkohleintopf mit Rindfleisch (c, a, a1, 1, 1) dazu Brot (a, a1, a2, k) und Obst	Nudeln (a, a1, c) und Tomatensoße (a1, 1) mit Geflügel-Jagdwurstwürfeln (2, 3, 4, 6, a, 1) dazu Karotten-Zucchini-Salat	Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“ (B, a1, c) mit Spargelgemüse (a, 1, 1) dazu Sauce Hollandaise (a, a1, c, g, 1, 1) und Kartoffeln	Quarkkeulchen (a, a1, g) mit Vanillesoße (a, a1, g)	Nudeln (a, a1, c) und Tomatensoße (a1, 1) mit Geflügel-Jagdwurstwürfeln (2, 3, 4, 6, a, 1) dazu Karotten-Zucchini-Salat (209 kcal / 2,1 BE)	Griechischer Reinsudelsalat mit Tomate, Paprika, Gurke, Olive dazu gebratene Hirtenrolle und hausgemachtes Tzatzikidressing (B, a, c, g, 1, 1)	Rosmarinkartoffeln mit Zucchini, Tomate, Zwiebellauch und Ziegenkäse dazu Bärlauchpesto-dressing (a, g, 1, 1)	
Do 22.05.2025	Veg. Möhreeneintopf (a, a1, f, g, 1) mit Eierstichwürfeln (c) dazu Brötchen (a1, a2, f, g, 1, k) und Schokopudding (g)	Paniertes Fischfilet (a1, d, g) mit Dillsoße (a, a1, f, g, 1) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) dazu Schokopudding (g)	Marinierter Hering in Hausfrauensauce mit Apfel, Zwiebel und Gurke (a, d, g, 1, 1) dazu gebutterte Kartoffeln (g)	Reispfanne (a, g, e, 1, 1) mit Zucchini-Gemüse dazu eine Pestosoße (a, g, 1, 1) und Schokopudding (g)	Paniertes Fischfilet (a1, d, g) mit Dillsoße (a, a1, f, g, 1) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und Schokopudding (g) (165 kcal / 1,2 BE)	Chinesischer Nudelsalat mit Sojasprossen, Curry-Hähnchenspiß und Sweet-Childressing (a, a1, e, f, g, k)	Norddeutscher Kartoffelsalat mit Apfel, Fleischwurst und Frühlingszwiebel (B, a, c, g, 1, 1, 2, 4)	
Fr 23.05.2025	Thai-Curry-Suppe mit Ramen, frischem Gemüse und Kokosmilch (a, a1, c, f, k, 1, 1) dazu ein Vollkornbrötchen (a, a1, a2, h) *Ramen sind asiatische Bandnudeln	Geflügel-Currywurst mit fruchtiger Currysoße (a, a1, g) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und Farmersalat (a)	Gebackenes Schollenfilet (d, g) mit Kartoffel-Speck-Salat (B, a, g, 1, 1) dazu Farmersalat (a)	Nudelpfanne mit Kaisergemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren) (a, g, 1, 1) mit einer Käse-Schnittlauch-Soße (a, g, 1, 1) dazu Farmersalat (a)	Nudelpfanne mit Kaisergemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren) (a, g, 1, 1) mit einer Käse-Schnittlauch-Soße (a, g, 1, 1) dazu Farmersalat (a) (111 kcal / 1,2 BE)	Salateller mit marinierten Pilzen, getrockneten Tomaten, Tomate, Zwiebellauch und Balsamicodressing dazu Vollkornbrötchen (a, a1, a2, h)	Gebratenes Schnitzel (B, a1, c) mit Nudelsalat und Garnitur (a, a1, c, f)	
Sa 24.05.2025	Geflügelbratwurst (a, a1, a2) mit einer Zwiebel-Sahne-Soße (a, a1, a2, 1, 1) und Möhrengemüse (a, 1) dazu Kartoffeln	Sa M1 7,80 €	25.05.2025	Rinderroulade (S, c, 1) mit Soße (a, a1, g, 1, 1) und Apfelrotkohl (a, a1) dazu Kartoffeln	So M1 7,80 €			
Mo 26.05.2025	Nudeleintopf mit bunter Gemüseauswahl, Hähnchenfleisch, Eierstich (a, c, f, 1, h, m) mit Körnerbrot (a1, a2, a4, k) und Obst	Schweinegulasch (B, a, g, 1, 1) mit Spirelli (a, a1, c, k) und Obst	Wirsingroulade (a, a1, B, c, f, g, 1, 1) mit Zwiebelsoße (B, a, g, 1, 1) dazu Kartoffeln und Obst	Gemüsefrikadelle aus Kartoffel, Erbse, Möhre (a, a1, a2, c, g, 1, k) mit Sauce Hollandaise (a, a1, a2, g, 1, 1) dazu Kartoffeln und Obst	Nudeleintopf mit bunter Gemüseauswahl, Hähnchenfleisch, Eierstich mit Körnerbrot (a, c, f, 1, h, m) und Obst (119 kcal / 1,0 BE)	Salat von Tomate, Gurke, Paprika, rote Zwiebeln, Oliven und Thunfisch (a, d, g, 1, 1)	Gegrilltes Putensteak mit Curry-Remoulade im Vollkornbrötchen (a, a1, c, g)	
Di 27.05.2025	Ungarische Gulaschsuppe (2, 3, B, a, a1, 1) mit Kartoffeln und Gemüseeinlage dazu Brötchen (a1, a2)	Geflügelhackbraten (2, 4, 7, a, a1, 1, c, 1) in Bratensoße (a, g, 1, 1) mit buntem Gemüse (Möhre, Erbse, Spargel, Kohlrabi, Blumenkohl) (a, 1) und Bio-Kartoffeln	Gefüllte Hähnchenbrustroulade „Florentiner Art“ dazu ein Kartoffel-Spargel-Ragout (a, g, 1, 1) und Fruchtjoghurt (g)	Hausgemachter Kräuterquark (g) mit Bio-Kartoffeln * dazu Fruchtjoghurt (g)	Geflügelhackbraten (2, 4, 7, a, a1, 1, c, 1) in Bratensoße (a, g, 1, 1) mit buntem Gemüse (Möhre, Erbse, Spargel, Blumenkohl) (a, 1) und Bio-Kartoffeln (108 kcal / 1,2 BE)	Nudel- Gurken- Rucolasalat (a, a1, c) mit Hähnchenbrust und Hausdressing (c, g, 1, 1)	Eiersalat mit Schnittlauch (a, c, g, 1, 1) dazu Mixsalat und ein Vollkornbrötchen (a, a1, a2)	
Mi 28.05.2025	Reiseintopf mit Hühnchen, Karotten, Erbsen, Kohlrabi, Porree, Sellerie, Blumenkohl (a, 1) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k)	Königsberger Klopse (B, c, a, a1, g) mit Kapernsoße (a, a1, g, 1) und Kartoffeln dazu Rote-Bete-Salat (2, 5)	Hausgemachte Thüringer Rostbratet mit geschmorten Zwiebeln (B, a, 1, 1) dazu Soße (a, g, 1, 1) und Bratkartoffeln	Vollkornnudeln (a, a1) mit cremiger Käse-Schnittlauch-Soße (3, a, a1, f, g) dazu Rote-Bete-Salat (2, 5)	Königsberger Klopse (B, c, a, a1, g) mit Kapernsoße (a, a1, g, 1) und Kartoffeln dazu Rote-Bete-Salat (5) (123,1 kcal / 1,0 BE)	Couscoussalat mit Fetakäse, frischem Gemüse und Rucola dazu Joghurdressing (a, g, 1)	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat und Remoulade (B, B, a, a1, c, f, g, 1, k)	
Do 29.05.2025	Paniertes Rotbarschfilet (a, c, d) mit einem Kartoffel-Spargel-Ragout (a, g, 1, 1)	Do M1 7,80 €	Die Lieferung für den 29.05.2025 bis 01.06.2025 erfolgt am Mittwoch, den 28.05.2025. Bestellschluss ist Montag, der 26.05.2025 8 Uhr					Christi Himmelfahrt
Fr 30.05.2025	Gefüllter Schweinebraten (B, a, g, 1, 1) mit Blumenkohlgemüse (1, 1) dazu Soße (B, a, g, 1, 1) und Kartoffeln	Fr M1 7,80 €	Betriebsurlaub					
Sa 31.05.2025	Rindergeschnetzeltes (3, c, a, a1, 1, g) mit Champignons und gebutterten Spätzle (a, a1, a2, e, g, 1, 1)	Sa M1 7,80 €	01.06.2025	Sauerbraten vom Rind (c, a, g, 1, 1) mit Soße (a, g, 1, 1) und Rotkohlgemüse (a, 1, 1) dazu Kartoffeln	So M1 7,80 €			



Mobiler Mittagsservice

Speiseplan

Mai 2025

vom 05.05.2025 bis 01.06.2025
Kalenderwoche 19-22



- 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

