

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) glutenh. Getreide; a1) Weizen; a2) Roggen; a3) Gerste; a4) Hafer; b) Krusttiere; 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. (Kontrollstele Grünstempel DE-ÖKO-021)
 Ernährungspfad nach den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung

| 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 € |
|-------------------------|--|---|--|---|---|--|---|
| Kalenderwoche 19 | | | | | | | |
| Mo 06.05.2024 | Bunte Gemüsesuppe (Lauch, Blumenkohl, Möhre, Kohlrabi, Erbse, Kartoffeln) mit Kasselerfleisch (6, B, a, i, j) dazu Vollkornbrot (a, a2, k) | Hackfleisch-Weißkraut-Pfanne (B, a, g, i, j) mit Kartoffeln dazu Obst | Grüne Bandnudeln mit Waldpilz-Rahm-Soße (a, a1, g, i) dazu gebratene Hähnchenbrust | Linsenschnitzel mit buntem Gemüse (Karotte, Erbse, Paprika) (a, a1, g, i) dazu Kartoffeln v | Bunte Gemüsesuppe (Lauch, Blumenkohl, Möhre, Kohlrabi, Erbse, Kartoffeln) mit Kasselerfleisch (6, B, a, i, j) dazu Vollkornbrot (a, a2, k) (119 kcal, 1,1 BE) | Salatteller mit Kräuterfrischkäsetasche und Joghurdressing (a, a1, g) v | Couscoussalat mit rote Bete, Apfel, Sellerie und Ziegenkäse verfeinert mit Walnüssen (a, a1, i, e, h) dazu Joghurdressing (a, g) v |
| Di 07.05.2024 | Linsensuppe mit Rotwurst (3, B, a, a1, i) dazu Brot (a, a1, a2, k) | Wurstgulasch (2, 4, 6, B, a1, i, j) mit Nudeln (a, a1, c, k) und hausgemachte Fruchtquarkspeise (g) | Gebackene Scholle (a, a1, c, d) mit Remouladensoße dazu Kartoffel-Speck-Salat (B, k, j) | Möhrenschnitzel (a, c, i, h) mit Kräutersoße (a, a1, g, i) und Kartoffelpüree (g) dazu hausgemachte Fruchtquarkspeise (g) v | Wurstgulasch (2, 4, 6, B, a1, i, j) mit Nudeln (a, a1, c, k) und hausgemachte Fruchtquarkspeise (g) (223 kcal/1,9 BE) | Brotsalat mit Eisberg, Feta, Tomate, Gurke und Senfdressing (a, a1, g, j, c) v | Deutsche Bowl aus Kartoffelsalat, gebratene Nürnberger, hausgemachtes Mixpickles, Weißkrautsalat und einem Frischkäse-Senf-Dip (B, c, a, g, i, j) |
| Mi 08.05.2024 | Grüner Bohneneintopf mit Rindfleischwürfeln dazu Vollkornbrot (C, a, a1, i, j, k) | Gebratenes Hähnchenschnitzel (a, c) mit Erbsen-Maisgemüse (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-Ragout (a, a1, g, i, j) mit Schupfnudeln (a, a1, i) dazu Karotten-Zucchini-Salat v | Gebratenes Hähnchenschnitzel (a, c) mit Erbsen-Maisgemüse (a, i) dazu Soße (a, i, j) und Kartoffeln (187 kcal, 1,2 BE) | Bulgursalat mit Spargel, Tomate, Paprika und Schinkenstreifen dazu Basilikumpesto-Dressing (B, a, e, i, j) | Chicken Nuggets süß-sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur (4, 7, a, a1, g, i, j) |
| Do 09.05.2024 | Rotbarschfilet (a) in Sauce Hollandaise (a, g, i, j) dazu Kartoffel-Spargel-Ragout (a, g, j) | Die Lieferung für die Feiertage und das Wochenende erfolgt am Mittwoch, den 08.05.2024, tiefgekühlt. Bestellschluss: Dienstag, den 07.05.2024 um 10:00 Uhr | | | | | |
| Fr 10.05.2024 | Zwiebelrostbraten vom Schwein (B, i, j) mit Bayrisch Kraut (a, i, j) dazu Soße (B, a, i, j) und Kartoffeln | Die Lieferung für die Feiertage und das Wochenende erfolgt am Mittwoch, den 08.05.2024, tiefgekühlt. Bestellschluss: Dienstag, den 07.05.2024 um 10:00 Uhr | | | | | |
| Sa 11.05.2024 | Cordon bleu vom Hähnchen (B, a, c) dazu Blumenkohlgemüse mit Soße und Kartoffeln (a, i, j, g) | Die Lieferung für die Feiertage und das Wochenende erfolgt am Mittwoch, den 08.05.2024, tiefgekühlt. Bestellschluss: Dienstag, den 07.05.2024 um 10:00 Uhr | | | | | |
| Kalenderwoche 20 | | | | | | | |
| Mo 13.05.2024 | Deftige Erbsensuppe mit Wiener (B, a, g, 6, j) und Vollkornbrot (a, a1, a2, k) | Schweinegeschnetzeltes (3, B, a, a1, g, i, j) "Gyros Art" mit Kräuterteis (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) v | Vegetarische Bolognese (a, a1, g, i) mit Vollkornspirelli (a, a1, c, k, m) dazu Käse (g) (157,9 kcal / 1,8 BE) v | *Chefsalat* Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Ei (2, 4, 6, c, f), Käse (3, g) mit Joghurdressing (a, c, i, j) v | Vollkornbaguette (a, a1, a2, a3, a4) Tomato-Mozzarella mit Kräuter-Remoulade (g, i, j) v |
| Di 14.05.2024 | Perigrapeneintopf mit Gemüse und Kasselerfleisch (2, 4, 6, B, a, a1, f, j, k, m) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) | Geflügelrikadelle (a, c, g, i, j) mit Soße (a, g, i, j) dazu Möhrengemüse (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 Weißkrautsalat v | Geflügelrikadelle (a, c, g, i, j) mit Soße (a, g, i, j) dazu Möhrengemüse und Kartoffeln (108 kcal / 1,6 BE) | Raviolisalat mit Kirschtomaten, Paprika, Mais und Mozzarella dazu Tomatenpestodressing (a, c, g, i, j) v | Hähnchenschnitzel mit Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur (a, a1, c, g, h, i, j) |
| Mi 15.05.2024 | Bauerntopf mit Kartoffel, Paprika, Champignon, Erbse, Karotte, Hackfleisch (B, a, g, i, j) dazu Brötchen (a1, a2, a3) | Panierte Jagdwurstscheibe (2, 4, 6, B, a, a1, c, g, j) mit Nudeln (a, a1, c, f) und Tomatensoße (3, a, a1, g) | Gekochter Tafelspitz vom Rind (c) mit einer Petersilien- Meerrettich-Soße (a, g, i, j) dazu Wickelklöße (a, g, f, i) | Naturreispfanne mit Mais, Karotten, Blumenkohl und Erbsen dazu Kräutersoße (a, g, i) dazu Bio-Obst v | Naturreispfanne mit Mais, Karotten, Blumenkohl und Erbsen dazu Kräutersoße (a, g, i) dazu Bio-Obst (112 kcal/1,2 BE) v | Nudel-(a, a1, c) Gurken - Rucolasalat mit Hähnchenbrust und Hausdressing (c, g, i, j) | Baguette mit Schweinebraten, Weißkrautsalat, Zwiebelmarmelade und Kräuterremoulade (B, a, a1, j) |
| Do 16.05.2024 | Gemüseintopf (Kartoffeln, Möhren, Erbsen, Kohlrabi und Blumenkohl) mit Eierstich (a, c, g, i) dazu Körnerbrot (a1, a2, k) v | Bratfisch in Backteig (a, a1, d, j) mit Senf-Dill-Soße (a, a1, f, g, i, j) dazu Kartoffelpüree (g) und Rotkohlsalat | Sülze vom Schwein (B, 4, 6, i, j) dazu hausgemachte Remouladensoße (a, g, i, j) und Bratkartoffeln | Gemüseris mit Paprika (i, j) dazu Falafelbällchen (a, a1, a2, c, i, j, f, g, h) und eine fruchtige Currysoße (a, g, i, j, k) sowie Rotkohlsalat v | Bratfisch in Backteig (a, a1, d, j) mit Senf-Dill-Soße (a, a1, f, g, i, j) dazu Kartoffelpüree (g) und Rotkohlsalat (134 kcal/1,4 BE) v | Tunesischer Couscoussalat 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 17.05.2024 | Weißkohleintopf mit Kasselerfleisch (1, 2, 4, 6, B, i, j) dazu Brot (a, a1, a2, k) | Putengulasch in einer Zitronen-Pfeffer-Rahmsoße dazu Nudeln (a, c, g, i, j) | Gebratenes Schweinesteak mit Würzfleisch (B, a, g, i, j) dazu gebutterte Spätzle (a, c, g, i) | Eierkuchen (a, a1, c, g) mit Apfelmus (2) v | Gemüseintopf (Kartoffeln, Möhren, Erbsen, Kohlrabi und Blumenkohl) mit Eierstich (c, g, i) dazu Körnerbrot (a1, a2, k) (108 kcal/1,1 BE) v | 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 18.05.2024 | Rostbratwurst (2, 6, B, g, i, j) mit Zwiebelsoße (a1, f, i) dazu Sauerkraut (a, i) und Kartoffeln | Die Lieferung für die Feiertage und das Wochenende erfolgt am Mittwoch, den 08.05.2024, tiefgekühlt. Bestellschluss: Dienstag, den 07.05.2024 um 10:00 Uhr | | | | | |



| 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 € (Angaben pro 100g) | Leichte Kost LeiKo 6,30 € | Salat Sa 6,50 € | Kaltgericht Ka 5,95 € |
|---------------|---|---|--|--|--|--|---|
| Mo 20.05.2024 | Kasslerkambraten (B, a, i, j) mit Porreegemüse (B, a, i, j) dazu Soße (B, i, j) und Kartoffeln | Die Lieferung für den Feiertag und das Wochenende erfolgt am Freitag, den 17.05.2024, tiefgekühlt. Bestellschluss: Mittwoch, den 15.05.2024 um 08:00 Uhr | | | | | |
| Di 21.05.2024 | Kartoffel-Kürbis-Cremesuppe (a, a1, g, i, j) mit Kokosmilch verfeinert dazu gebratene Hähnchenbrustwürfel und Vollkornbrot (a, a1, a2, k) | Hähnchen nuggets (a, a1, a2, i, j, f) mit Soße (a, a1, i) und Mischgemüse dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (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) v | Vollkornnudeln (a, a1) mit cremiger Käse-Schnittlauch-Soße (3, a, a1, f, g) und hausgemachter Fruchtjoghurt (g) (186 kcal / 2,1 BE) v | Salat mit Tomate, Gurke, Ei, Pilze, Käse, Hausdressing (2, 4, B, c, g) und Vollkornbrötchen (a, a1, a2, k) v | Gebratenes Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Garnitur (4, B, a, a1, g, j) |
| Mi 22.05.2024 | Reiseintopf mit Blumenkohl, Karotte, Erbse (a, i, j) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Obst v | Würzfleisch vom Schwein (B, a, g, d, f, i, j) mit Pilzen und Bio-Kartoffeln (a, i) | NEU Paniertes Hähnchenbrustschnitzel (a, c) mit Spargel dazu Kartoffeln und Sauce Hollandaise (a, g, i, j) | Quarkkeulchen (a, a1, g) mit Apfelmus (2) v | Reiseintopf mit Blumenkohl, Karotte, Erbse dazu Vollkornbrot (a, a1, g, i, j, k) und Obst (119 kcal / 1,8 BE) v | Marinierter Nudel-Tomatensalat mit Kirschtomaten, getrockneten Tomaten, Ziebelllauch, Rucola und Feta dazu Tomaten-Pestodressing (a, a1, e, i) v | Italienische Bowl mit Spaghettisalat, Bärlauchpesto, Tomate, Mozzarella, Melone (a, a1, c, e, k) dazu Parmaschinken (B) und Ruccolasalat |
| Do 23.05.2024 | 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 Kräutersoße (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) v | Seelachsfilet gebacken (a, a1, d) mit Kräutersoße (3, a, a1, f, g, i) und Vollkornreis dazu Farmersalat (a, a1) (185 kcal / 1,5 BE) | Spaghettisalat (a, a1, c) mit Schwarzwälder Schinken (6, B) und Tomaten-Joghurdressing (2, g) | Salat von Rosmarinkartoffeln, Spargel, Kirschtomaten, Zwiebelllauch und Ziegenkäse dazu Pestodressing v |
| Fr 24.05.2024 | Weißkohleintopf mit Kasslerfleisch (1, 2, 4, 6, B, i, j) dazu Brot (a, a1, a2, k) | NEU Putengeschnetzeltes mit Paprika, Mais und Zwiebel in einer Rahmsauce (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 | Grießbrei mit Vanillegeschmack (a, a1, g) dazu Zucker und Zimt sowie Bimpenkompott (2) v | Gemüseintopf (Kartoffeln, Möhren, Erbsen, Kohlrabi und Blumenkohl) mit Eierstich (c, g, i) dazu Körnerbrot (a1, a2, k) (108 kcal / 1,1 BE) v | Salat „Primus“ mit gebratenen Putenbruststreifen, Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, Dill mit Kräuterdressing (c, g, i, j) | NEU Glasnudelsalat mit Algen, Sojasprossen, Karotte, Paprika und Teriyaki-Sesam-Hähnchenspieß dazu Sweet-Chilli-Dressing (a, a1, e, i, j, k, f) |
| Sa 25.05.2024 | Schweinebraten (B, j) mit Bohnengemüse (a, i) dazu Bratensoße (a, a1, i, j) und Kartoffeln | Sa M1 7,60 € | | So 26.05.2024 | Sauerbraten (C, i, j) mit Rotkohlgemüse (a, a1, i) und Bratensoße (C, a, a1, i, j) dazu Kartoffeln | So M1 7,60 € | |

| | | | | | | | |
|---------------|--|---|---|---|--|---|--|
| Mo 27.05.2024 | Gemüsesuppe (mit Kartoffeln, Karotten, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl) (3, a, a1, i) dazu eine Scheibe Vollkornbrot (a, a1, a2, k) v | Gedünstete Hähnchenbrust mit Tomaten-Frischkäse-Soße (a, a1, g, i) dazu Couscous (a, a1, g) | Seehechtfilet paniert (d) mit Dillsauce (a, a1, f, g) und Kartoffelpüree (3, g) | Möhrenbolognese (a, a1, g, i, j) mit Nudeln (a1, c, f, j, k, m) dazu Käse (g) v | Gemüsesuppe (mit Kartoffeln, Karotten, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl) (3, a, a1, i) dazu eine Scheibe Vollkornbrot (a, a1, a2, k) (119 kcal / 1,1 BE) | Salat „Roma“ Eisberg, Tomate, Schinken (B, 6), Mozzarella und Frenchdressing (g) | Gegrilltes Putensteak mit Curry-Remoulade im Vollkornbrötchen (a, a1, c, g) |
| Di 28.05.2024 | Linsensuppe mit Bockwurst (2, 4, 6, 7, B, a, h, i) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) | Gulasch vom Schwein (B, a, a1, g, i, j) dazu Kartoffeln und Mixsalat mit Hausdressing (a) | Rinderbraten (C, j) mit Rotkohlgemüse (a, i, j) dazu Soße (B, a, i, j) und Kartoffelklöße | Rote-Bete-Medaillons (a, a1, c, i) mit Schnittlauchsoße (a, i, g) dazu Salzkartoffeln und Mixsalat mit Hausdressing (a) v | Rote-Bete-Medaillons (a, a1, c, i) mit Schnittlauchsoße (a, i, g) dazu Salzkartoffeln und Mixsalat mit Hausdressing (a) (118 kcal / 1,4 BE) v | Amerikanischer Salat* Eisbergsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen, Tomate, Gurke dazu gebratene Hähnchenbruststreifen und American Dressing (a, g, i, j) | Syter Heringssalat mit Brötchen und Mixsalat (2, 6, a, a1, a3, c, d, g, i, j) |
| Mi 29.05.2024 | Spätzle-Gemüse-Eintopf mit Brokkoli, Blumenkohl und Karotte (a, c, g, i, j) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) v | Hähnchenbrustschnitzel (a, c, i) mit Mischgemüse (a, i) dazu Bratensoße (a, g, i) und Salzkartoffeln | Wildgulasch mit Waldpilz-Preiselbeersoße (B, a, a1, g) dazu Böhmisches Knödel (a, a1, g) | Bio-Nudeln (a, a1, c) mit Bärlauch-Rahmsauce (a, a1, g, i) dazu Karotten-Zucchiniensalat v | Spätzle-Gemüse-Eintopf mit Brokkoli, Blumenkohl und Karotte (a, c, g, i, j) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) (111 kcal / 1,2 BE) v | „Caesars Chickensalat“, Mozzarella, Parmesan, Croutons und Hähnchenbrust dazu Hausdressing (a, a1, c, g, i) | Chicken Nuggets süß-sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur (4, 7, a, a1, f, g, i, j) |
| Do 30.05.2024 | Möhreneintopf mit Rindfleisch (a, a1, C, i) dazu Vollkornbrot (a1, a2, k) | Gebratenes Fischstäbchen mit einer Kräuter-Sahne-Soße (a, a1, g, i) dazu Kartoffelpüree (g) und Gurkensalat | Gebratenes Schweinekammsteak (B, j) mit Letschogemüse (B, a, i, j) dazu Bratkartoffeln | Bunte Nudeln (a1, c, f, j, k, m) mit Tomaten-Mozzarella-Soße (a1, g, i) dazu Gurkensalat v | Gebratenes Fischstäbchen mit einer Kräuter-Sahne-Soße (a, a1, g, i) dazu Kartoffelpüree (g) und Gurkensalat (124 kcal / 1,2 BE) | Marinierter Tomatensalat mit Rucola, Gurke, rote Zwiebeln, Fetakäse und Balsamicodressing dazu Vollkornbrötchen (a, a1, a2, j, k) v | Backfisch mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Garnitur (4, d, a, a1, c, g) |
| Fr 31.05.2024 | Buntes Eierfrikassee mit Erbsen und Möhren (a, a2, c, f, g, i, j) dazu Salzkartoffeln und Rotkohlsalat v | Hausgemachter Hackbraten (B, a) mit Möhrengemüse (a1, c, f, g) dazu Soße (B, a, g, i, j) und Kartoffeln | Gebratenes Lachsfilet mit Tomaten-Spargel-Gemüse dazu gebutterte Kartoffeln (a, d, g, i, j) | Blumenkohlbratling (a1, a, c, g) mit Sauce Hollandaise (a, g, i, j) und Salzkartoffeln v | Buntes Eierfrikassee mit Erbsen und Möhren (a, a2, c, f, g, i, j) dazu Salzkartoffeln und Rotkohlsalat (106 kcal / 1,2 BE) | NEU Bunter Gartensalat mit Spargel, Kräutern (Schnittlauch, Petersilie, Dill) dazu Ziegenkäse und Joghurdressing (a, g, i, j) v | Gebratene Jagdwurstscheibe (2, 4, 6, a1, B, c, g, i) mit hausgemachten Nudelsalat (a, g, i, j) |
| Sa 01.06.2024 | Senfrüstenbraten (B, j) mit Blumenkohlgemüse (a, i) dazu Bratensoße (a, a1, i, j) und Kartoffeln | Sa M1 7,60 € | | So 02.06.2024 | Kaninchenkeule mit Wacholder-Rahm-Soße (B, a, i, j) dazu Wirsinggemüse (B, a, i, j) und Kartoffeln | So M1 7,60 € | |



Mobiler Mittagsservice

Speiseplan

Mai 2024

vom 06.05.2024 bis 02.06.2024

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 07:00 Uhr - 14:00 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

