

# 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 Zuckerart und Süßungsmittel; A) Alkohol; B) Schweinefleisch; C) mit Rindfleisch  
a) glutenh. 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 Sulfit > 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.



Datum	Menü 1 /	M1 3,90 €	Menü 2 /	M2 4,40 €	Menü 3	V1 - vegetarisch	Salate	Kaltgericht
	Seniorenteller	STM1 3,50 €	Seniorenteller (STM)	STM2 3,90 €	M3 4,90 €	V1 4,10 €	Sa 4,90 €	Ka 4,40 €
Mo 05.10.2020	Weißkohleintopf mit Schweinefleisch (3, B, a, a1, i) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Obst		Leckeres Hühnerfrikassee (a, a1, f, g) mit Gemüsereis dazu Obst		Kasslernackeln mit Soße (B, a, a1, i, j) und Rotkohl (a, i) dazu Kartoffeln	Rote-Bete-Medallions (a1) mit Petersiliensoße (a, a1, f, g) und Kartoffeln dazu Obst	Salat „Feinschmecker“ Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen, Boulette (6, a1, j, B) und Ei (c) mit Jogh. Hausdressing (a, g)	Baguette (a1) Tomate-Mozzarella mit Kräuter-Remoulade (g, i, j)
Di 06.10.2020	Reissuppe mit Geflügelfleisch und Suppengemüse (a, i) dazu Kirschquarkspise (g)		Gehacktesstippe-pikant (B, a, a1, i, 5) mit Kartoffelpüree (3, g) und Kirschquarkspise (g)		Deftiger Krautgulasch (B, a, a1, i, g) dazu Kartoffelklöße und Kirschquarkspise (g)	Bunte Nudeln (a1, c, f, j, k, m) mit Käse-Sahne-Soße (a1, g, i) und Kirschquarkspise (g)	„Chefsalat“ Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken (2, 4, 6, f), Käse (3, g) mit Joghurdressing (c, g, i, j)	Hähnchenschnitzel mit Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur (a, a1, c, g, h, i, j)
Mi 07.10.2020	Schokopudding-Suppe (a1, g) mit Zwieback (a1, a3, f, g) dazu Apfelkompott (2)		Rostbratwurst (1, 2, 6, g, i, j) mit Soße (a1, j, i) dazu Mischgemüse (a, a1, i) und Kartoffeln		Schweinebraten mit Zwiebelsoße (a, i) dazu Blumenkohl in Rahm (a, g) und Kartoffeln	Gemüsecurry (a, i, g) mit Bio-Reis  dazu Apfelkompott(2)	Nudel -Gurken-Rucolasalat (a, a1, c) mit Hähnchenbrust und Hausdressing (c, g, i, j)	Baguette (a, a1) Matjesfilet (d) mit Eisberg, Tomate, Gurke, Zwiebel und Remoulade (c, g)
Do 08.10.2020	Deftige Linsensuppe (i, j, a, g, h) mit Bockwurst (B, a, g, 6) dazu Brot und Mandarinenkompott		Fischnuggets (a1, d) mit Kräutersoße (3, a, a1, f, g) und Kartoffelpüree (3, g) dazu Mandarinenkompott		Wirsingroulade (B) in Soße (a, a1, g, i) und Kartoffeln dazu Mandarinenkompott	Grießbrei (a1, g) mit Mandarinenkompott dazu Zimt und Zucker	Bunter Salat mit Tomate & Mozzarella (g), Tomatenscheiben, Mozzarellakugeln, Ei gek.(c), Endiviensalat, Radicchio, Weißkohl, Karotten, mit Balsamicodressing (1, 3, g, 5, l)	Gebratenes Schnitzel (a1, c) mit Nudelsalat und Garnitur (4, 3, 5, a1, c, a, g)
Fr 09.10.2020	Käse-Lauch-Creme-Suppe mit Suppen-Fleischklößchen (3, B, C, a, a1, c, f, g, i) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Obst		Putengulasch (j, g, i, a) mit Kartoffeln dazu Möhrensalat		Schweinesteak (a, B) mit Kaisergemüse dazu Soße (a1, i, j) und Kartoffeln	Eipatty (a, a1, a2, a3, a4, c, g, h) mit Kräutersoße (a, a1, g, i) dazu Kartoffeln und Möhrensalat	Salat „Primus“ mit gebratenen Putenbruststreifen Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, Dill, mit Kräuterdressing (c, g, i, j)	Baguette „Pulled Pork“ mit Rotkohlsalat, Gurke, Tomate und Barbecueremoulade (a, c, g)
Sa 10.10.2020	Schweinegeschnetzeltes (3, B, a, a1, g) „Köstritzer Art“ in Schwarzbiersoße (A, a, a1, a3, g, i) mit Kartoffeln		Sa M1 4,90 € STM1 4,40 €					
So 11.10.2020	Rindergulasch (C, a, a1, f, g, i, j) mit Rosenkohl (a, a1, f, g) und Knödel (a, a1, c)		So M1 4,90 € STM1 4,40 €					
Mo 12.10.2020	Milchreis (g) dazu Zucker und Zimt sowie Apfelmus (2)		Hackbraten mit Soße (a, a1, g, i) dazu Kohlrabi-Möhrengemüse (a1, g, i) und Kartoffeln		Spaghetti (a, a1) „Alfredo“ (3, g) dazu Hähnchenbrustfilet „natur“ mit Tomatensoße (3, a, a1) und Apfelmus (2)	Veg. Schnitzel (a, a1, c, g, i) mit Rahmsauce (a, g, f) dazu Kartoffelpüree (3, g) und Apfelmus (2)	Salat „Feinschmecker“ mit Kochschinkenstreifen (6), Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen & Ei mit Hausdressing (c, g)	Berliner Wurstsalat Würstchenscheiben(1,2,4,6,g,i,j) Zwiebeln, Gewürzgurkenscheiben(5,j) mit Senf(j) mariniert dazu Brötchen(a1)
Di 13.10.2020	Schnippelbohnsuppe mit Geflügelfleisch (3, a, a1, i, j) dazu Brot und Obst		Fischli (a, a1, d, f) mit Dillsoße (a, a1, f, g) und Reis dazu Rotkohl-Rohkost		Rinderschmorbraten mit Soße (a, g, i) dazu Peterslienkartoffeln und Buttererbsen „natur“ (a, a1, g)	Tortellini (a, a1, c) mit veg. Füllung und Käserahmsauce (3, a, a1, f, g) dazu Rotkohl-Rohkost	Salat „Venezia“ Blattsalat, Karotten, Paprika, Perlzwiebeln, Hähnchenbruststreifen, Americandressing (2, g)	Baguette(a1) „Hot Dog“ mit Würstchen (1, 2, 4, 6, g), Ketchup (7), Senf (j), Gewürzgurke (4, 7) und Röstzwiebeln (a1)
Mi 14.10.2020	Eierkuchen (a, a1, c, g) dazu Apfelmus (2)		Gabelspaghetti (a, a1, c, f, j, k, m) mit Sauce Bolognese (3, B, a, a1) dazu Obst		Knacker (2, 4, B) mit Sauerkraut (a, a1, g, j) und Kartoffeln	Veg. Möhreintopf (3, a, a1, f, g) mit Eierstichwürfeln (c) dazu Brötchen (a1, a2, f, g, j, k) und BIO Obst	Spaghettisalat (a, a1, c) mit Schwarzwälder Schinken (6) und Tomaten-Joghurdressing (2, g)	Baguette (a1) mit Putenbrustscheibchen (B, 2, 4, 6) Remoulade (g), bunt garniert
Do 15.10.2020	Herzhafter Gutsherreneintopf mit Rindfleischwürfel (c, a, a1, i, j) dazu Fruchtcocktail		Hähnchenschnitzel mit Mischgemüse und Geflügelsauce (a, a1, c, f, g) dazu Kartoffeln		Bayr. Leberkäse (2, 4, B) „Holzfäller Art“ mit Soße (a, a1, g, i) Champignon Gemüse (a, a1, f, g) und Kartoffeln	Gemüsefrikassee (a1, c, f, g) (Karotten, Erbsen, Mais, Blumenkohl) mit Reis dazu Fruchtcocktail	„Diplomatensalat“ Tomate, Gurke, Putenbrust, Ei, Salat, Pilze, Käse, Dress. (2, 4, B, c, g)	Gebratenes Schnitzel mit Kartoffelsalat und Garnitur (4, B, a, a1, g, j)
Fr 16.10.2020	Kartoffelsuppe mit Geflügel-Wursteinlage (2, 3, 4, i, j) dazu Brot und Vanillepudding (g)		Gebratene Bockwurst (2, 4, B, j) mit Tomatensoße (3, a, a1) dazu Püree (3, g) und Vanillepudding (g)		Szegediner Gulasch (B, a, a1, g) vom Schwein mit Kartoffeln dazu Vanillepudding (g)	Gemüsebällchen (a, a1, f, i) mit Sahnesoße (f, g, a) und Reis dazu Vanillepudding (g)	„Schopskasalat“ Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse dazu Dressing (g, 2, 4) und einem Bäckerbrötchen(a,a1)	Gebratene Hähnchenbrust mit Nudelsalat und Garnitur (4, B, a, a1, g, j)
Sa 17.10.2020	Burgunderbraten (B) mit Soße (a, a1, g, i) dazu Schwarzwurzelgemüse (a, a1, f, g) und Kartoffeln, Pfirsich-Maracuja-Joghurt (g)		Sa M1 4,90 € STM1 4,40 €					
So 18.10.2020	Sauerbraten mit Soße (g, i, a) dazu Rotkohl (7, a, a1) und Klöße		So M1 4,90 € STM1 4,40 €					

Kalenderwoche 41

Kalenderwoche 42



# Menü Mobil

Ihre regionale Frische

## Speiseplan Oktober 2020

Jetzt neu! Bio-Zertifizierung.



### Unsere Vorteile:

- Preis inklusive Dessert\*
- regionale Lieferanten und Zutaten
- gesunde und abwechslungsreiche Menüs
- Wochenendmenü

\* laut Menüzusammenstellung

### Kunde werden?

1. Online-Anfrage stellen unter [www.menuemobil.net](http://www.menuemobil.net) oder per Telefon unter 036372/97681.
2. Nach positiver Belieferungsprüfung werden Sie als Kunde registriert und können bestellen.

Tel.: 036372 / 97681

Fax.: 036372 / 976829

Öffnungszeiten: Mo - Fr 07:00 Uhr - 14:00 Uhr  
service@menuemobil.net • [www.menuemobil.net](http://www.menuemobil.net)

[www.kita-catering.com](http://www.kita-catering.com)



Kalenderwoche 43

Kalenderwoche 44

Datum	Menü 1 / Seniorenteller (STM)	Menü 2 / Seniorenteller (STM)	Menü 3	V1 - vegetarisch	Salate	Kaltgericht
	M1 3,90 € STM1 3,50 €	M2 4,40 € STM2 3,90 €	M3 4,90 €	V1 4,10 €	Sa 4,90 €	Ka 4,40 €
Mo 19.10.2020	Linsensuppe mit Vollkornbrot (l, a, a1) dazu Apfelmus (2)	Königsberger Klopse (B, C, a, a1, g) mit Kapernsoße (a, a1, g) und Kartoffeln dazu Rote-Bete-Salat (2)	Schweinesteak (B) mit Rahmchampignons (a, a1, f, g) und Petersilienkartoffeln	Milchnudeln (3, a, a1, a2, a3, a4, c, f, g) mit Zucker und Zimt dazu Apfelmus (2)	Salat „Roma“ Eisberg, Tomate, Schinken (B, 6), Mozzarella und Frenchdressing (g)	Gegrilltes Putensteak mit Curryremoulade im Baguettebrötchen (a, a1, c, g)
Di 20.10.2020	Gemüseterrine mit Schweinefleisch (3, B, a, a1, i) dazu Brot (a, a1, a2, k) und Obst	Fischragout (d) in Dillsauce (a, a1, f, g, j) dazu Reis und Weißkraut-Möhren-Rohkost	Hähnchenschkel mit Soße (3, a, a1, i) dazu Apfelrotkohl (2, 7, a, a1) und Kartoffeln	BIO-Hörnchennudeln (a, a1, c, f) Tomatensoße (3, a, a1) "Napoli" und Weißkraut-Möhren-Rohkost	Caesars Chickensalat Mozzarella, Parmesan, Croûtons und Hähnchenbrust dazu Dressing (5, g, 6)	Sylter Herringssalat mit Brötchen und Garnitur (2, 6, a, a1, a3, c, d, g, i, j)
Mi 21.10.2020	Möhreneintopf mit Geflügelfleisch dazu Brot (3, a, a1, i) und Apfelquark (2, g)	Geflügelhackbraten (2, 4, 7, a, a1, j, c, i) in Bratensoße (a, a1, i) mit Sommergemüse (a, a1, f, g) und Kartoffeln	Paniertes Schweineschnitzel (a1, c) "Wiener Art" mit Soße (a, a1, i) dazu junge Erbsen „natur“ und Petersilienkartoffeln	Gekochte Eier (c) in Senfsoße (a1, j, i) und Kartoffeln dazu Apfelquark (g)	Couscoussalat mit Fetakäse, frischem Gemüse und Rucola dazu Joghurdressing (g)	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat und Remoulade (6, B, a, a1, c, f, g, j, k)
Do 22.10.2020	Hefeklöße (a, a1, c) mit heißer Kirschoße (3, a, a1, a2, a3, a4, f, g) dazu Obst	Putengulasch (a, a1, g, i, j) mit Gemüsereis und Obst	Marinierter Hering "Hausfrauen Art" mit Gewürzgurken, Ei, Zwiebeln, Apfel (2, 3, 4, 5, 7, c, d, g) und Salzkartoffeln	Veg. Currywurstpfanne mit Tomaten-Curry-Soße (3, g, i, j) und Kartoffelpüree (3, g) dazu Obst	Salat „Rhodos“ Fetakäse, Krautsalat, Gurke, Tomate, Oliven und Petersilie dazu Tzatziki (2, g)	Gebratene Jagwurstscheibe (2, 4, 6, a1, c, g, j) mit Kartoffelsalat (4, g, c) und Garnitur
Fr 23.10.2020	Kohlrabi-Möhren-Eintopf (a, a1, i) dazu Brot (a, a1, a2, k) und Erdbeerrjoghurt (g)	Gebratenes Fischfilet (a, a1, d) mit Butter-Zitronensoße (a, a1, c, f, g) und Kartoffelpüree (3, g) dazu Erdbeerrjoghurt (g)	Pfannenschaschlik (Schweinefleisch, Leber, Zwiebeln) dazu Kartoffelpüree (g, 3, B, i, j, a)	Gemüse-Nudelpfanne (a, a1, c) mit Erbsen, Bohnen, Karotten und pikanter Soße (f, g, a) dazu Erdbeerrjoghurt (g)	„Portugiesischer Salat“ Salat mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Balsamicodressing (g, d)	Zwei Bouletten, Paprikacurryketchup, Farmersalat, Garnitur, Brötchen (4, 6, B, C, a, a1, c, g, i, j)
Sa 24.10.2020	Porreesuppe mit Suppenfleischklößchen (3, B, C, a, a1, c, f, g, i) und Pudding (g)	Sa M1 4,90 € STM1 4,40 €				
So 25.10.2020	Rinderroulade (5, C, j) mit Soße (a, a1, g, i, j) und Apfelrotkohl (2, 7, a, a1) dazu Kartoffelklöße	So M1 4,90 € STM1 4,40 €				
Mo 26.10.2020	Wirsingkohleintopf mit Schweinefleisch (3, B, a, a1, i) dazu Quarkspeise (g)	Geflügelfrikadelle (a, a1, c, f, g, j) mit Möhrengemüse (a1, c, f, g) dazu Soße (a, a1, g) und Kartoffeln	Rindergulasch (3, 6, a, a1, f, g) mit Schwarzwurzelgemüse (a, a1, f, g) und Kartoffeln	Sojageschnetzeltes (7, a, a1, f, g) mit Fusilli-Nudeln (a, a1, c) dazu Quarkspeise (g)	Salatteller mit zwei Kräuterfrischkäsetaschen und Joghurdressing (a, a1, g)	Baguette mit Gyrosgeschnetzeltes, Zaziki, Krautsalat (4, B, a, a1, g, i, j)
Di 27.10.2020	Milchreis (g) mit Zucker und Zimt dazu Apfelmus (2)	Nudeln (a, a1, c, f) mit Tomatensoße und Geflügel-Jagdwurstwürfeln (2, 3, 4, B, a, a1, j, i) dazu Apfelmus (2)	Dicke Rippe (B) mit Sauerkraut (a, i) dazu Soße (a, a1, i) und Kartoffelknödel (a, a1, c)	Brokkoli-Knusper-Nuggets (a, a1, a3, c, f, g, h) mit Kräutersoße (3, a, a1, f, g) dazu Mischgemüse (a1, c, f, g) und Kartoffelpüree (3, g) dazu Apfelmus	„Amerikanischer Salat“ Eisbergsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen, Tomate, Gurke dazu gebratene Hähnchenbruststreifen & American Dressing (c, g, i, j)	Wiener mit Nudelsalat und Garnitur (2, 4, B, C, a, a1, g, i, j)
Mi 28.10.2020	Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch (3, c, a, a1, i, j) dazu Vollkornbrot und Fruchtjoghurt (g)	Rührei (c) mit Spinat (a, a1, g) und Kartoffeln	Hähnchenschnitzel (a, a1) mit Soße (g, i) dazu Erbsengemüse (a, a1, c, f, g) und Kartoffeln	Blumenkohlgemüse in Sauce Hollandaise (a, a1, c, f, g) mit Salzkartoffeln dazu Fruchtjoghurt (g)	Salatteller mit Erdnuss-Hähnchenspieß dazu Joghurdressing (a, a1, e, j, g)	Chicken Nuggets süß sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur (4, 7, a, a1, g, i, j)
Do 29.10.2020	Puddingsuppe mit Erdbeergeschmack (g, 2, 3, 4) dazu Zwieback (a, a1) und Obst	Würstchengulasch (2, 4, 6, a1, i, j) mit Butterreis (g) und Obst	Wildragout (a, a1, g, i, l, A, B) mit Rotkohl (a, a1, i) dazu Kartoffeln	Veg. Ravioli (a, a1, c, g, i) in leckerer Tomatensoße (a, a1) dazu BIO-Apfelmus	Chinesischer Nudelsalat mit Sojakeimen, Chicken-Nuggets und Frenchdressing (4, a, a1, g, i, j, f)	Backfisch mit Kartoffelsalat und Garnitur (4, d, a, a1, c, g)
Fr 30.10.2020	Reissuppe mit Fleischklößchen (B, C, a, a1, c, i) und Gemüse dazu Brot (a1, a2, f, g, j, k) und Obst	Fischburger (a, a1, c, d, g, i, j, k) mit Dillsauce (a, a1, f, g) und Kartoffelpüree (3, g) dazu Gurkensalat (a, g)	Kasellernackeln (1, 2, 4, 6, g, i, j) auf Rahm-Sauerkraut (a1, g, j) und Kartoffeln	Veg. Bratwurst (a, a1, c, f) mit Paprikasoße (a, i, g) und Kartoffelpüree (3, g) dazu Gurkensalat (a, g)	Brotsalat mit Eisberg, Tomate, Gurke und Senfdressing (a, a1, g, j, c)	Zwei Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und Nudelsalat dazu Garnitur (4, 7, B, C, a, a1, c, g, i, j)
Sa 31.10.2020	Nudelsuppe mit Geflügelfleisch und Gemüse (a, a1, c, f, j, k, m) dazu Brot (a1, a2, k) und Pudding (g)	Sa M1 4,90 € STM1 4,40 €				
So 01.11.2020	Böhmischer Kräuterbraten (B) mit Soße (a, a1, g, i) dazu Brokkoligemüse (a, a1, c, f, g) und Kartoffeln	So M1 4,90 € STM1 4,40 €				