

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 LMV 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 M3 4,90 €	V1 - vegetarisch V1 4,10 €	Salat	Kaltgericht
	Seniorenteller (STM) STM1 3,50 €	Seniorenteller (STM) STM2 3,90 €			Sa 4,90 €	Ka 4,40 €
Mo 01.02.2021	Milchreis (g) dazu Zucker und Zimt sowie Apfelkompott (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 Apfelkompott (2)	Veg. Schnitzel (a, a1, c, g, i) mit Rahmsauce (a, g, f) dazu Kartoffelpüree (3, g) und Apfelkompott (2)	Salat „Menü Mobil“ mit Kochschinkenstreifen (6), Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen & Ei mit Hausdressing (c, g)	Berliner Wurstsalat Würstchenscheiben (1,2,4,6,g,i,j) Zwiebeln, Gewürzgurkenschneiben(5,j) mit Senf (j) mariniert dazu Brötchen(a1)
Di 02.02.2021	Schnippelbohrensuppe 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 Petersilienkartoffeln 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 03.02.2021	Eierkuchen (a, a1, c, g) dazu Apfelmus (2)	Gabelspaghetti (a, a1, c, f, j, k, m) mit Sauce Bolognese (3, B, a, a1) dazu Apfelmus (2)	Burgunderbraten (B) mit Soße (a, a1, g, i) dazu Schwarzwurzelgemüse (a, a1, f, g) 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-Joghurd dressing (2, g)	Sylter Herringsalat mit Brötchen und Garnitur (2, 6, a, a1, a3, c, d, g, i, j)
Do 04.02.2021	Herzhafter Gutsherreneintopf mit Rindfleischwürfel (c, a, a1, i, j) dazu Fruchtcocktail (2)	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 (2)	„Diplomatensalat“ Tomate, Gurke, Putenbrust, Ei, Salat, Pilze, Käse, Dressing (2, 4, B, c, g)	Gebratenes Schnitzel mit Kartoffelsalat und Garnitur (4, B, a, a1, g, j)
Fr 05.02.2021	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 06.02.2021	Wirsingintopf mit Schweinefleisch (3, B, a, a1, i) dazu Obst	Sa M1 4,90 € STM1 4,40 €				
So 07.02.2021	Sauerbraten mit Soße (c, g, i, a) dazu Rotkohl (7, a, a1) und Klöße	So M1 4,90 € STM1 4,40 €				
Mo 08.02.2021	Linsensuppe mit Vollkornbrot (a, a1, i) dazu Obst	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 Obst (2)	Salat „Roma“ Eisberg, Tomate, Schinken (B, 6), Mozzarella und Frenchdressing (g)	Gegrilltes Putensteak mit Curryremoulade im Baguettebrötchen (a, a1, c, g)
Di 09.02.2021	Gemüseterrine mit Schweinefleisch (3, B, a, a1, i) dazu Brot (a, a1, a2, k) und Obst	Fischragout (d) in Dillsoße (a, a1, f, g, j) dazu Reis und Weißkraut-Möhren-Rohkost	Hähnchenschenkel mit Soße (3, a, a1, i) dazu Apfelrotkohl (2, 7, a, a1) und Kartoffeln	BIO-Nudeln (a, a1, c, f) mit Tomatensoße (3, a, a1) „Napoli“ und Weißkraut-Möhren-Rohkost	„Caesers Chickensalat“ Mozzarella, Parmesan, Croûtons und Hähnchenbrust dazu Dressing (5, g, 6)	Baguette (a1) mit Putenbrustscheibchen (B, 2, 4, 6), Remoulade (g), bunt garniert
Mi 10.02.2021	Möhreintopf 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 (2, g)	Couscoussalat mit Fetakäse, frischem Gemüse und Rucola dazu Joghurd dressing (g)	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat und Remoulade (6, B, a, a1, c, f, g, j, k)
Do 11.02.2021	Hefeklöße (a, a1, c) mit heißer Pflaumensoße (3, a, a1, a2, a3, a4, f, g) dazu Obst	Putengulasch (a, a1, g, i, j) mit Spirelli (a, a1, c, f) 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 12.02.2021	Kohlrabi-Möhren-Eintopf (a, a1, i) dazu Brot (a, a1, a2, k) und Fruchtjoghurt (g)	Gebratenes Fischfilet (a, a1, d) mit Butter-Zitronensoße (a, a1, c, f, g) und Kartoffelpüree (3, g) dazu Fruchtjoghurt (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 Fruchtjoghurt (g)	„Portugiesischer Salat“ Salat mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Balsamicodressing (g, d)	Zwei Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup, Farmersalat, Brötchen (4, 6, B, C, a, a1, c, g, i, j)
Sa 13.02.2021	Porreesuppe mit Suppenfleischklößchen (3, B, C, a, a1, c, f, g, i) und Obst	Sa M1 4,90 € STM1 4,40 €				
So 14.02.2021	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 €				

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)





Menü Mobil

Ihre regionale Frische

Speiseplan

Februar 2021

Jetzt neu! Bio-Zertifizierung.



Kalenderwoche	Datum	Menü 1 / Seniorenteller (STM)	Menü 2 / Seniorenteller (STM)	Menü 3	V1 - vegetarisch	Salat	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 €
Kalenderwoche 7	Mo 15.02.2021	Wirsingkohleintopf mit Schweinefleisch (3, B, a, a1, i) dazu Obst	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 Obst	Salatteller mit zwei Kräuterfrischkäsetaschen und Joghurdressing (a, a1, g)	Baguette mit Gyrosgeschnetzeltes, Tzatziki und Krautsalat (4, B, a, a1, g, i, j)
	Di 16.02.2021	Milchreis (g) mit Zucker und Zimt dazu Birnenkompott (2)	Nudeln (a, a1, c, f) mit Tomatensoße und Geflügel-Jagdwurstwürfeln (2, 3, 4, B, a, a1, j, i) dazu Birnenkompott (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 Birnenkompott (2)	„Amerikanischer Salat“ Eisbergsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen, Tomate, Gurke dazu gebratene Hähnchenbruststreifen & American Dressing (c, g, i, j)	Wiener Würstchen mit Nudelsalat und Garnitur (2, 4, B, C, a, a1, g, i, j)
	Mi 17.02.2021	Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch (3, c, a, a1, i, j) dazu Vollkornbrot und Fruchtquark (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 Fruchtquark (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 18.02.2021	Puddingsuppe mit Erdbeergeschmack (g, 2, 3, 4) dazu Zwieback (a, a1) und Obst	Würstchengulasch (2, 4, 6, a1, j, i) mit Butterreis (g) und Obst	Wildgulasch (a, a1, g, i, l, A, B) mit Rotkohl (a, a1, i) dazu Klöße	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 19.02.2021	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 Weißkraut-Zucchini-Salat	Kasslernackeln (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 Weißkraut-Zucchini-Salat	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 20.02.2021	Kohlrübenintopf mit Rindfleisch (c) dazu Pudding	Sa M1 4,90 € STM1 4,40 €				
So 21.02.2021	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 €					
Kalenderwoche 8	Mo 22.02.2021	Nudelsuppe mit Geflügelfleisch (a, a1, c, f, j, k, m) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Fruchtquarkspeise (g)	Schweinegeschnetzeltes (3, B, a, a1, g) und Butterreis (g) dazu Fruchtquarkspeise (g)	Paprikaschote (a1, c, i) gefüllt mit Hackfleisch dazu Bratensoße (a1, a, B, g, i) und Kartoffeln	Vegetarische Bolognese mit Gabelspaghetti (a, a1, c, f, j, k, m) und Fruchtquarkspeise (g)	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 23.02.2021	Grießbrei mit Vanillegeschmack (3, a, a1, a2, a3, a4, c, f, g, h) dazu Obst	Schweineschnitzel (a, a1, B, c) mit Soße (a, a1, i) und Erbsen-Maisgemüse (a, i) dazu Kartoffeln	Herzhafte Schlachteplatte (2, 4, 6, B, a, a1, c, f, g, i, j) mit Sauerkraut (B, a, a1) und Kartoffeln	Pikanter Kräuterquark (g) mit Kartoffeln dazu Obst	„Chefsalat“ Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken (2, 4, 6, B, 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 24.02.2021	Deftige Erbsensuppe mit Geflügelwiener (a, g, 6, i) und Brot (a, a1, a2, k) dazu Apfelmus (2)	Leckeres Würzfleisch (a1, a3, g, i) mit Pilzen und Kartoffeln dazu Apfelmus (2)	Schweineroulade in Zwiebel-Sahne-Soße (3, 4, a1, B, g, j) dazu Salzkartoffeln und Mischgemüse	Eierkuchen (a, a1, c, g) mit Apfelmus (2)	Nudel -(a, a1, c) Gurken-Rucolasalat mit Hähnchenbrust und Hausdressing (c, g, i, j)	Baguette (a, a1) Matjesfilet (d) mit Eisberg, Tomate, Gurke, Zwiebel und Remoulade (c, g)
	Do 25.02.2021	Kesselgulaschsuppe (3, B, a, a1, g, i, j) mit Brötchen (a1, a2, f, g, j, k) dazu Pfirsichkompott	Panierte Geflügel-Jagdwurstscheibe (2, 4, a, a1, c, g, j) mit Nudeln (a, a1, c, f) und Tomatensoße (3, a, a1, g) dazu Pfirsichkompott	Sülze „Hausmacher Art“ (2, 4, B) mit Remouladensoße (3, 5, c, g) dazu Bratkartoffeln	Bunte Nudeln (a, a1) mit fruchtiger Tomaten-Mozzarella-Soße (3, a, g, i) dazu Bio Apfel	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, B, c) mit Nudelsalat und Garnitur (4, 3, 5, a1, c, a, g)
	Fr 26.02.2021	Gemüseintopf (Möhren, Erbsen, Kohlrabi und Blumenkohl) mit Eierstich (c, g) dazu Brot (a1, a2, k) und Obst	Bratfisch in Backteig (a, a1, d, j) mit Senfsoße (a, a1, f, g, j) dazu Kartoffelpüree (3, g) und Möhrensalat	Hähnchenbrustroulade „Florentiner“ (a, a1, g) in Sahnesauce (a, g) dazu Bandnudeln (a, c)	Gemüseragout (3, a, a1, f, g) mit Vollkornnudeln (a, a1) und Möhrensalat	Salat „Primus“ mit gebratenen Putenbruststreifen Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, Dill, mit Kräuterdressing (c, g, i, j)	Baguette Salami mit Gurke, Tomate und Remoulade (a, B, c, g)
	Sa 27.02.2021	Graupeneintopf mit Kassler (B, a, a1, a2, i, j) dazu Obst	Sa M1 4,90 € STM1 4,40 €				
So 28.02.2021	Lammhacksteak (a, a1, c) mit Soße (a, a1, g, i) dazu Bohnengemüse (a, a1, f, g, i, j) und Klöße	So M1 4,90 € STM1 4,40 €					

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 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

www.kita-catering.com

