

Datum	Menü 1 / Seniorenteller (STM)	M1 3,90 €	Menü 2 / Seniorenteller (STM)	M2 4,40 €	Menü 3	M3 4,90 €	V1 - vegetarisch	V1 4,10 €	Salat	Sa 4,90 €	Kaltgericht	Ka 4,40 €	Abendbrot	Abend 2,95€						
	STM1 3,50 €	STM2 3,90 €	STM3 4,40 €	STM4 4,90 €	STM5 4,40 €	STM6 4,90 €	STM7 4,40 €	STM8 4,90 €	STM9 4,40 €	STM10 4,90 €	STM11 4,40 €	STM12 4,90 €	STM13 4,40 €	STM14 4,90 €						
Kalenderwoche 29	Mo 19.07.2021	Milchreis (g) dazu Zucker und Zimt sowie Fruchtcocktail (2)	v	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 Fruchtcocktail (2)	Veg. Schnitzel (a, a1, c, g, i) mit Rahmsauce (a, g, f) dazu Kartoffelpüree (3, g)	v	Salat „Menü Mobil“ mit Kochschinkenstreifen (6), Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen & Ei mit Hausdressing (c, g)	Bayrischer Wurstsalat (1, 2, 4, 6, g, i, j) mit Zwiebeln und Gewürzgurke (5, j), mariniert in süßem Senf (j) dazu Brötchen (a1)	Mischbrot, Butter, Jagdwurst, Kochschinken, Camembert, Gemüsebeilage (2, 4, B, a, a1, a2, g)										
	Di 20.07.2021	Schnippelbohnsuppe mit Geflügelfleisch (3, a, a1, i, j) dazu Brot und Obst	Fischli (a, a1, d, f) mit Dillsoße (a, a1, f, g) und Gemüsereis dazu Weißkraut-Zucchini-Salat	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 Weißkraut-Zucchini-Salat	Salat „Venezia“ Blattsalat, Karotten, Paprika, Perlzwiebeln, Hähnchenbruststreifen, Americandressing (2, g)	Gebratenes Schnitzel mit Kartoffelsalat und Garnitur (4, B, a, a1, g, j)	Körnerbrot, Butter, Tilsiter, Schwarzwälder Schinken, Gemüsebeilage (2, 4, Ba, a1, a2, a3, g)												
	Mi 21.07.2021	Eierkuchen (a, a1, c, g) dazu Apfelmus (2)	v	Gabelspaghetti (a, a1, c, f, j, k, m) mit Sauce Bolognese (3, B, a, a1) dazu Apfelmus (2)	Cordon Bleu von der Hähnchenbrust (a, a1, g) mit Blumenkohl (a, a1) dazu Sauce Hollandaise (a, a1, g) und Kartoffeln	Veg. Möhreintopf (3, a, a1, f, g) mit Eierstichwürfeln (c) dazu Brötchen (a1, a2, f, g, j, k) und Bio-Obst (a1)	Spaghettisalat (a, a1, c) mit Schwarzwälder Schinken (6) und Tomaten-Joghurdressing (2, g)	Baguette (a1) mit Putenbrustscheibchen (8, 2, 4, 6) Remoulade (g), bunt garniert	Bäckerbrötchen, Mischbrot, Butter, Brathering, gekochtes Ei, Gemüsebeilage (2, 3, 4, a, a1, c, d, g)											
	Do 22.07.2021	Herzhafter Gutsherrentopf mit Rindfleischwürfel (c, a, a1, i, j) dazu Obst	NEU	Gebratene Hähnchenbrust mit Möhren-Kohlrabi-Gemüse (a, a1, i) und Geflügelsauce (a, a1, c, g, g) dazu Kartoffeln	Leberkäse (2, 4, B) „Holzfäller Art“ mit Soße (a, a1, g, i), Champignongemüse (a, a1, f, g) und Schupfnudeln (a, a1, g)	Hörnchennudeln (a, a1, c, f, j, k, m) mit Tomatenbasilikumsauce (a, a1, g) und Obst (a1)	„Diplomatsalat“ Tomate, Gurke, Putenbrust, Ei, Salat, Pilze, Käse, Dressing (2, 4, B, c, g)	Baguette (a1) „Hot Dog“ mit Würstchen (1, 2, 4, 6, g), Ketchup (7), Senf (j), Gewürzgurke (4, 7) und Röstzwiebeln (a1)	Mischbrot, Butter, Knackwurst, Leberwurst, Harzer Rolle, Gemüsebeilage (2, 4, B, a, a1, a2, g)											
	Fr 23.07.2021	Kartoffelsuppe mit Geflügel-Wursteinlage (2, 3, 4, i, j) dazu Brot und Schokopudding (g)	Gebratene Bockwurst (2, 4, B, j) mit Tomatensoße (3, a, a1) dazu Püree (3, g) und Schokopudding (g)	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ (a, a1, c, g) mit Spätzle (a, a1, g) dazu Schokopudding (g)	Gemüsebällchen (a, a1, f, i) mit Sahnesauce (f, g, a) und Reis dazu Schokopudding (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)	Körnerbrot, Butter, Gouda, Salami, Streichwurst, Gemüsebeilage (2, 4, B, a, a1, a2, a3, g)												
Sa 24.07.2021	Serbische Bohnensuppe (3, 6, i) mit Knacker (2, 4, B) dazu Obst	Sa M1 4,90 € STM1 4,40 €	x	x	So 25.07.2021	Sauerbraten mit Soße (c, g, i, a) dazu Rotkohl (7, a, a1) und Klöße	So M1 4,90 € STM1 4,40 €	x	x	Kalenderwoche 30	Mo 26.07.2021	Linsensuppe mit Vollkornbrot (a, a1, i) dazu Apfelkompott (2)	v	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 Apfelkompott (2)	v	Salat „Roma“ Eisberg, Tomate, Schinken (B, 6), Mozzarella und Frenchdressing (g)	Gegrilltes Putensteak mit Curryremoulade im Baguettebrötchen (a, a1, c, g)	Mischbrot, Butter, Putenbrust, Edamer, Frischkäse-Natur, Gemüsebeilage (2, 4, B, a, a1, a2, g)
Di 27.07.2021	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 Möhrensalat	Rindergulasch mit Gemüse dazu böhmische Knödel (C, a, a1, g)	Gekochte Eier (c) in Senfsoße (a1, j, i) und Kartoffeln dazu Möhrensalat	„Caesars Chickensalat“ Mozzarella, Parmesan, Croûtons und Hähnchenbrust dazu Dressing (5, g, 6)	Baguette (a1) mit Putenbrustscheibchen (8, 2, 4, 6), Remoulade (g), bunt garniert	Körnerbrot, Butter, Butterkäse, Lyoner, Teewurst, Obstbeilage (2, 4, B, a, a1, a2, a3, g)													
Mi 28.07.2021	Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch (3, a, a1, c, i, j) dazu Vollkornbrot und Obst	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 Möhrengemüse (a, a1, i) und Petersilienkartoffeln	BIO-Nudeln (a, a1, c, f) (a1) mit Tomatensoße (3, a, a1) „Napoli“ und Obst (a1)	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)	Bäckerbrötchen, Mischbrot, Butter, Gabelrollmops, gekochtes Ei, Gemüsebeilage (2, 3, 4, a, a1, c, d, g)													
Do 29.07.2021	Hefeklöße (a, a1, c) mit heißem Birnenkompott (3, a, a1, a2, g)	Schweinegulasch (B, a, a1, g, i, j) mit Spirelli (a, a1) und Gurkensalat (a, a1)	Brathering (a, a1, d) mit Remouladensoße dazu Bratkartoffeln (a, a1, g)	Veg. Currywurstpfanne mit Tomaten-Curry-Soße (3, g, i, j) und Kartoffelpüree (3, g) dazu Gurkensalat (a, a1)	Salat „Rhodos“ mit 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	Mischbrot, Butter, Knackwurst, Rotwurst, Camembert, Gemüsebeilage (2, 4, B, a, a1, a2, g)													
Fr 30.07.2021	Kohlrabi-Möhren-Eintopf (a, a1, i) dazu Brot (a, a1, a2, k) und Fruchtojoghurt (g)	Gebratenes Fischfilet (a, a1, d) mit Butter-Zitronensoße (a, a1, c, f, g) und Kartoffelpüree (3, g) dazu Fruchtojoghurt (g)	Bauernroulade (B, a, a1, j) mit Porreegemüse (a, a1, c, f, g) dazu Soße (a, a1, g, i) und Kartoffeln	Gemüse-Nudelpfanne (a, a1, c) mit Erbsen, Bohnen, Karotten und pikanter Soße (f, g, a) dazu Fruchtojoghurt (g)	„Portugiesischer 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)	Körnerbrot, Butter, Emmentaler, Bierschinken, Frischkäse-Kräuter, Obstbeilage (2, 4, B, a, a1, a2, a3, g)													
Sa 31.07.2021	Wirsingkohleintopf mit Kasslerwürfeln (3, B, C, a, a1, c, f, g, i) und Obst	Sa M1 4,90 € STM1 4,40 €	x	x	So 01.08.2021	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 €	x	x											



Menü Mobil

Ihre regionale Frische

Speiseplan

Juli 2021

Kalenderwoche 27-30



- Unsere Vorteile:**
- Preis inklusive Dessert*
 - Desserts + Salat hausgemacht
 - regionale Lieferanten und Zutaten
 - gesunde und abwechslungsreiche Menüs
 - Wochenendmenü
- * laut Menüzusammenstellung

- Kunde werden?**
1. Anfrage per Telefon unter 036372/97681 oder Online-Anfrage stellen unter www.menuemobil.net oder
 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



Menü Mobil

Ihre regionale Frische

Datum	Menü 1 / Seniorenteller (STM)	Menü 2 / Seniorenteller (STM)	Menü 3	V1 - vegetarisch	Salat	Kaltgericht	Abendbrot
	M1 3,90 € STM1 3,50 €	M2 4,40 € STM2 3,90 €	M3 4,90 €	V1 4,10 €	Sa 4,90 €	Ka 4,40 €	Abend 2,95€
Mo 05.07.2021	Erseneintopf mit Wiener Würstchen (2, a, l, j) dazu Brot (a, a1) und Obst	Spirelli (a1, c) und Tomatensoße (a1) mit Geflügel-Jagdwurstwürfeln (1, 2, 3, 4, 5, 6) dazu Obst	Paprikaschote (B, a, a1) mit Tomatensoße (a, c, g, i) und Reis dazu Obst	Kohlrabi-Medaillons (a, a1, c, i) mit Rahmsoße (a, a1, f, g) und Reis	Salatteller mit Kräuterfrischkäsetasche und Joghurtdressing (a, a1, g)	Baguette mit Gyrosgeschnitzeltem, Zaziki und Krautsalat (4, B, a, a1, g, i, j)	Mischbrot, Butter, Jagdwurst, Kochschinken, Camembert, Gemüsebeilage (2, 4, B, a, a1, a2, g)
Di 06.07.2021	Ungarische Gulaschsuppe (2, 3, B, a, a1, i) mit Kartoffeln und Gemüseeinlage dazu Brötchen (a1, a2, f, g, j, k)	Schweinegeschnetzeltes (3, B, a, a1, g) mit Kartoffelpüree (3, g) dazu Rotkohlsalat	Rinderschmorbraten mit Soße (a, c, g, i) dazu Kaisergemüse (a, a1, f, g) und Kartoffeln	Rührei (c, g, i) mit Spinat (a, a1, g) und Kartoffeln	Chinesischer Nudelsalat mit Sojakeimen, Chickennuggets und Frenchdressing (a, a1, e, j, g)	Geflügelwiener mit Nudelsalat und Garnitur (2, C, a, a1, g, i, j)	NEU Körnerbrot, Butter, Tilsiter, hausgemachter Eiersalat, Gemüsebeilage (2, 4, B, a, a1, a2, a3, g)
Mi 07.07.2021	Milchreis (g) mit Erdbeerkompott dazu Zucker und Zimt	Geflügelfrikadelle (a, a1, c, f, g, j) mit Bio-Möhrengemüse (a1, c, f, g) dazu Kartoffeln und Soße (a, a1, g)	NEU Paniertes Schollenfilet (a, a1, d) mit Möhrengemüse (a, a1) dazu Kartoffeln und Senf-Dill-Sauce (a, a1, g, j)	Gemüsefrikassee (Karotte, Erbse, Mais, Blumenkohl) (a1, c, f, g) mit Reis dazu Erdbeerkompott	Salatteller mit Erdnuss-Hähnchenspieß dazu Joghurtdressing (a, a1, e, j, g)	Chicken Nuggets süß sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur (4, 7, a, a1, g, i, j)	Bäckerbrötchen, Mischbrot, Butter, Brathering, gekochtes Ei, Gemüsebeilage (2, 3, 4, a, a1, c, d, g)
Do 08.07.2021	Hühnerkraftsuppe mit Nudeln, Hühnerfleisch, Suppengemüse (a, a1, c, f, j, k, m) dazu Fruchtojoghurt (g)	Pan. Jagdwurstscheibe (2, 4, B, a, a1, c, g, j) mit Nudeln (a, a1, c, f) und Tomatensoße (3, a, a1, g) dazu Fruchtojoghurt (g)	Geschmorte Kohlroulade (a, a1, a2, a3, a4, c, f, g, i, j) mit Bratensoße (a, a1) und Kartoffeln dazu Fruchtojoghurt	Nudeln (a, a1, c) mit Broccolirahmsauce (a, a1, g, i) dazu Fruchtojoghurt (g)	„Amerikanischer Salat“ Eisbergsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen, Tomate, Gurke dazu gebratene Hähnchenbruststreifen & American Dressing (c, g, i, j)	Backfisch mit Kartoffelsalat und Garnitur (4, d, a, a1, c, g)	Mischbrot, Butter, Knackwurst, Leberwurst, Harzer Rolle, Gemüsebeilage (2, 4, B, a, a1, a2, g)
Fr 09.07.2021	Käse-Lauch-Creme-Suppe mit Fleischklößchen (3, B, C, a, a1, c, f, g, i) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Apfelmus (2)	Fischburger (a1, d, g) mit Dillsoße (a, a1, f, g) dazu Gemüseris und Weißkraut-Möhrensalat	Spanferkelrollbraten (B) mit Sauerkraut (a, i) dazu Soße (a, a1, g) und Kartoffeln	Quarkkeulchen (a, a1, g) dazu Apfelmus (2)	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)	Körnerbrot, Butter, Gouda, Salami, Streichwurst, Gemüsebeilage (2, 4, B, a, a1, a2, a3, g)
Sa 10.07.2021	Grüne Bohnensuppe mit Schweinefleisch (3, B, a, a1, i, j) dazu Obst	Sa M1 4,90 € STM1 4,40 €		☞ 11.07.2021	Schweineroulade (B) in pikanter Soße (a, g, i, j) mit "Leipziger Allerlei" (a1, c, f, g) und Kartoffelklößen (a, a1, c)	So M1 4,90 € STM1 4,40 €	
Mo 12.07.2021	Weißkohleintopf mit Kasslerwürfeln (3, B, a, a1, i) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Obst	Leckeres Hühnerfrikassee (a, a1, f, g) mit Gemüse dazu Reis und Obst	Wirsingroulade (B) in Zwiebelsoße (a, a1, g, i) und Kartoffeln dazu Obst	Rote-Bete-Medaillons (a1) mit Petersiliensoße (a, a1, f, g) und Kartoffeln	Salat „Feinschmecker“ Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen, Boulette (6, a1, j, B) und Ei (c) mit Joghurt Hausdressing (a, g)	Baguette (a1) Tomate-Mozzarella mit Kräuter-Remoulade (g, i, j)	Mischbrot, Butter, Putenbrust, Edamer, Frischkäse-Natur, Gemüsebeilage (2, 4, B, a, a1, a2, g)
Di 13.07.2021	Reissuppe mit Geflügelfleisch und Suppengemüse (a, i) dazu Quarkspeise (g)	Gehacktesstippe "pikant" (B, a, a1, i, 5) mit Kartoffelpüree (3, g) und Quarkspeise (g)	Deftiger Krautgulasch (B, a, a1, i, g) dazu Kartoffelklöße und Quarkspeise (g)	Bunte Nudeln (a1, c, f, j, k, m) mit Käse-Sahne-Soße (a1, g, i) und Quarkspeise (g)	"Chefsalat" Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken (2, 4, 6, f), Käse (3, g) mit Joghurtdressing (c, g, i, j)	Hähnchenschnitzel mit Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur (a, a1, c, g, h, i, j)	Körnerbrot, Butter, Butterkäse, hausgemachter Fleischsalat (B, a, a1), Gemüsebeilage (2, 4, B, a, a1, a2, a3, g)
Mi 14.07.2021	Schokopudding-Suppe (a1, g) mit einem Milchbrötchen (a1, a3, g) dazu Apfelkompott (2)	Rostbratwurst (B, 2, 6, g, i, j) mit Soße (a1, j, i) dazu Mischgemüse (a, a1, i) und Kartoffeln	Kasslernacken mit Sauce (B, a, a1, i, j) und Sauerkraut (a, i) dazu Kartoffeln	Gemüsecurry (a, i, g) mit Bio-Reis (a1, c) 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)	Bäckerbrötchen, Mischbrot, Butter, Gabelrollmops, gekochtes Ei, Gemüsebeilage (2, 3, 4, a, a1, c, d, g)
Do 15.07.2021	Deftige Linsensuppe (i, j, a, g, h) mit Bockwurst (B, a, g, 6) dazu Brot und Pfirsichkompott (2)	Fischnuggets (a1, d) mit Kräutersoße (3, a, a1, f, g) und Kartoffelpüree (3, g) dazu Pfirsichkompott (2)	Schweinesteak (a, B) mit Letscho (a, g, i) dazu Bratkartoffeln	Grießbrei (a1, g) mit Pfirsichkompott (2) 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)	Mischbrot, Butter, Knackwurst, Rotwurst, Camembert, Gemüsebeilage (2, 4, B, a, a1, a2, g)
Fr 16.07.2021	Soljanka (2, 4, 5, B, a, a1, g, i) mit Brötchen (a1, a2, f, g, j, k) dazu Obst	Putengulasch (j, g, i, a) mit Nudeln (a, a1) dazu Gurkensalat (a, a1)	Schweinebraten mit Zwiebelsoße (a, a1, g) dazu Mischgemüse (a, a1) und Kartoffeln	Eipatty (a, a1, a2, a3, a4, c, g, h) mit Kräutersoße (a, a1, g, i) dazu Kartoffeln und Gurkensalat (a, a1)	Salat „Primus“ mit gebratenen Putenbruststreifen Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, Dill, mit Kräuterdressing (c, g, i, j)	Marinierter Nudelsalat mit Tomate, Gurke und Fetakäse (a, c, g)	Körnerbrot, Butter, Emmentaler, Bierschinken, Frischkäse-Kräuter, Gemüsebeilage (2, 4, B, a, a1, a2, a3, g)
Sa 17.07.2021	Kartoffelsuppe mit Wiener (B, i, j) dazu Obst	Sa M1 4,90 € STM1 4,40 €		☞ 18.07.2021	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 €	

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) gluten; 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 mikrowellengeeigneter 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)

