

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) gluten; 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 Sulfid > 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.

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 3,99 €	Menü 2 / Seniorenteller (STM)	M2 4,49 €	Menü 3	M3 4,99 €	V1 - vegetarisch	V1 4,19 €	Salat	Sa 4,99 €	Kaltgericht	Ka 4,49 €	Abendbrot	Abend 2,99 €
		STM1 3,59 €		STM2 3,99 €										
Mo 06.12.2021	Kartoffel-Kohlrabi-Möhrensuppe mit Geflügelfleisch (a, a1, c, i) dazu Vollkornbrot (a1, a2, k) und hausgemachter Fruchtojoghurt (g)		Vollkornnudeln mit Tomaten-Thunfisch-Soße (a, a1, d, g, i, j) dazu hausgemachter Fruchtojoghurt (g)		Gebatene Hähnchenbrust auf Tomaten-Lauch-Gemüse (a, a1, g) dazu Kräuterreis und hausgemachter Fruchtojoghurt (g)		Vollkornnudeln (a, a1) mit cremiger Käse-Schnittlauch-Soße (3, a, a1, f, g) dazu hausgemachter Fruchtojoghurt (g)		Salat „Menü-Mobil“ mit Ei (c), Käse, Eisbergsalat, Gurke, Mais, Spargelstücke dazu Hausdressing (c, g)		Bayrischer Wurstsalat (1, 2, 4, 6, 8, g, i, j) mit Zwiebeln, Gewürzgurkenscheiben (5, j) und süßem Senf (j) (mariniert) dazu Vollkornbrötchen (a1)		Hausgemachter Fleischsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (b, a, a1, g, j)	
Di 07.12.2021	Italienische Gemüsesuppe mit Möhren, Erbsen, Paprika, Tomate (a1, a2, f, g, j, k) dazu Vollkornbrötchen und Obst		Buntes Hühnerfrikassee (a, a2, f, g, i) mit Reis dazu Obst		Hausgemachte Schweineroulade (b, a, a1, c, f, g, i, j) mit Rotkohl Gemüse (a, a1, f, i) dazu Soße (a, a1, g, i) und Kartoffelklöße		Möhrenschnitzel (a, a1, c, i, k) mit Kartoffelpüree (3, g) und Currysoße (a, a1, f, g, i, j) dazu Salat		Salat „Venezia“ Blattsalat, Karotten, Paprika, Perlwiebeln, Hähnchenbruststreifen dazu Americandressing (2, g)		Baguette (a1) "Hot Dog" mit Würstchen (1, 2, 4, 6, 8, g), Ketchup (7), Senf (j), Gewürzgurke (4, 7) und Röstzwiebeln (a1)		Hausgemachter Eiersalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (c, a, a1, g)	
Mi 08.12.2021	Asiatischer Reiseintopf (mit Sojasprossen, Paprika, Karotte, Bambussprossen) (a1, a2, a3, a, g, i) mit Kokosmilch und Curry verfeinert dazu Körnerbrot und Obst		Seelachsfilet gebacken (a, a1, d) mit Kräutersoße (3, a, a1, f, g) und Gemüseris dazu Farmersalat (a1, a)		Schweine-Cordon-Bleu (a, a1, B, c, g) mit Brokkoligemüse dazu Sauce Hollandaise (a, a1, c, f, g) und Kartoffeln		Vegetarisches Chili sin Carne mit Kidneybohnen, Tomate, Mais und Möhre dazu Vollkornreis und Farmersalat (a1, a)		Spaghettisalat (a, a1, c) mit Schwarzwälder Schinken (6, 8) dazu Tomaten-Joghurd dressing (2, g)		Gebratenes Schnitzel mit Kartoffelsalat und Garnitur (4, 6, a, a1, g, j)		Marinierter Hering (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (c, a, a1, g)	
Do 09.12.2021	Eiermuschelsuppe (Karotte, Erbsen, Sellerie, Blumenkohl) mit Geflügelfleisch (a, a1, c, i) dazu Brot und Obst		Putencurrywurst mit Tomaten-Curry-Soße (3, a, a1, g, i, j) und Kartoffelpüree (3, g) dazu Möhrensalat mit Kürbiskernen		Schweinenackensteak (B) mit Letscho (3, a, a1, i, j) und Bratkartoffeln		Bio-Nudeln (a, a1, c, f, j, k, m) mit Balkangemüse in Pusztasoße (a, a1) dazu Möhrensalat mit Kürbiskernen		Salat mit Tomate, Gurke, Ei, Pilze, Käse dazu Hausdressing (2, 4, 6, c, g) und einem Vollkornbrötchen		Vollkornbaguette (a1) mit gegrillter Putenbrust (2, 4, 6), Remoulade (g), bunt garniert		Hausgemachter pikanter Rindfleischsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (c, a, a1, g)	
Fr 10.12.2021	Kartoffel-Kürbis-Eintopf (a1, i) dazu Vollkornbrot (a1, a2, k) und Apfelkompott (2)		Eierpatty (a, a1, c, g, h) mit Rahmspinat (a, a1, g) und Kartoffeln		Hähnchenschenkel mit Soße (3, a, a1, i) dazu Apfelrotkohl (2, a, a1) und Kartoffeln		Quarkkeulchen (a, a1, g) dazu Apfelkompott (2)		„Schopskasalat“ Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse (a, a1, g, 2, 4) und einem Vollkornbrötchen		Gebratene Hähnchenbrust mit Nudelsalat und Garnitur (4, a, a1, g, j)		Hausgemachter Geflügelsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (c, a, a1, g)	
Sa 11.12.2021	Rostbratwurst (2, 6, 8, g, i, j) mit Soße (a1, f, i) dazu Sauerkraut und Kartoffeln													
12.12.2021														
Mo 13.12.2021	Kartoffel- Gemüsesuppe (mit Karotten, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl) (3, C, a, a1, i) dazu eine Scheibe Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Obst		Putenschnitzel (a, a1, c, j) mit Soße (a, a1) dazu Mischgemüse (a, a1, i) und Kartoffeln		Seehechtfilet paniert (d) mit Dillsoße (a, a1, f, g) und Kartoffelpüree (3, g) dazu Obst		Grießbrei (a, a1, g) mit Zimt und Zucker dazu Mandarinenkompott (2)		Salat „Roma“ Eisberg, Tomate, Schinken (8, 6), Mozzarella dazu Frenchdressing (g)		Gegrilltes Putensteak mit Curryremoulade im Vollkornbrötchen (a, a1, c, g)		Hausgemachter Fleischsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (b, a, a1, g, j)	
Di 14.12.2021	Linsensuppe mit Bockwurst (a, i, B, 2, 4, 7) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Obst		Gabelspaghetti (a, a1, c, f, j, k, m) mit Geflügel-Bolognese (3, a, g, i) dazu Mixsalat und Hausdressing (g)		Hackbraten (B) mit Möhrengemüse (a1, c, f, g) dazu Soße (a, a1, g, i) und Kartoffeln		Vollkornnudeln (a, a1, c) mit Spinat-Rahmsoße (a, a1, g, i) dazu Mixsalat und Hausdressing (g)		„Caesars Chickensalat“, Mozzarella, Parmesan, Croûtons und Hähnchenbrust dazu Dressing (5, a, a1, c, d, g, i, j)		Sylter Heringssalat mit Brötchen und Mixsalat (2, 6, a, a1, a3, c, d, g, i, j)		Hausgemachter Eiersalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (c, a, a1, g)	
Mi 15.12.2021	Kartoffelsuppe mit Geflügelweiner (2, 3, 4, a1, a, i, j) Vollkornbrot (a1, a2, a3, a4, a) und Vanillepudding (g)		Gedünstete Hähnchenbrust mit Tomaten-Frischkäse-Soße (a, a1, g) dazu Gabelspaghetti und Vanillepudding (g)		Paniertes Putenschnitzel (3, a, a1, a2, a3, a4, c, f, g, h, i, j) mit Erbsengemüse (a, a1) dazu Soße (a, g) und Kartoffeln		Eieromelette mit Schnittlauch (c, g, i) dazu Bio-Blumenkohl-gemüse (a, a1, c, f, g) und Kartoffeln		Couscoussalat mit Fetakäse, frischem Gemüse und Rucola dazu Joghurd dressing (g)		Gebratene Jagdwurstscheibe (2, 4, 6, a1, B, c, g, j) mit Kartoffelsalat (g, c) und Garnitur		Marinierter Hering (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (c, a, a1, g)	
Do 16.12.2021	Graupensuppe mit Geflügelfleisch (g, a, a3, i) dazu Körnerbrot (a1, a2, k) und Obst		Gebratenes Fischstäbchen mit Dillsoße (a, a1, g, i) dazu Gemüse-Vollkornreis und Rote-Bete-Salat (2, 5)		Senfkrustenbraten (B, j) mit Soße (g, a, i) dazu Rotkohl (a, i) und Semmelknödel (a, a1, c)		Vollkornnudeln (a, a1, c) mit einer Schnittlauch-Pilz-Rahmsoße (a, a1, g) und Rote-Bete-Salat (2, 5)		Marinierter Antipastisalat (a, a1) mit Fetakäse (g) dazu Ciabattabrötchen (a, a1)		Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat und Remoulade (6, 8, a, a1, c, f, g, j, k)		Hausgemachter pikanter Rindfleischsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (c, a, a1, g)	
Fr 17.12.2021	Hefeklöße mit heißer Pflaumensoße (1, 4, a, g)		Bauerngulasch (Schweinefleisch, Jagdwurstwürfel) (2, 4, 6, a, a1, g, i, j) mit Kartoffeln dazu Obst		Zanderfilet mit Rahm-Sauerkraut (a, a1, d, g) dazu Butterkartoffeln (g)		Kichererbsen-Tomaten-Ragout mit Kartoffeln, Lauch und Mais dazu Vollkornreis (a1, a, g, i) und Obst		„Portugiesischer Salat“ mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln dazu Balsamicodressing (d, g)		Bunter Linsensalat mit Paprika, Karotte, Zwiebellauch, Rucola und Parmesan		Hausgemachter Geflügelsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (c, a, a1, g)	
Sa 18.12.2021	Rindergeschnetzeltes (3, C, a, a1, i, g) "Köstritzer Art" in Schwarzbiersoße (A, a, a1, a3, g, i) mit Spätzle und Bohnensalat													



Datum	Menü 1 / Seniorenteller (STM) M1 3,99 € STM1 3,59 €	Menü 2 / Seniorenteller (STM) M2 4,49 € STM2 3,99 €	Menü 3 M3 4,99 €	V1 - vegetarisch V1 4,19 €	Salat Sa 4,99 €	Kaltgericht Ka 4,49 €	Abendbrot Abend 2,99 €
Mo 20.12.2021	Bunter Erbseneintopf (mit Karotte und Sellerie) (2, a, i, j) dazu Wiener Würstchen (b), Vollkornbrot (a, a1) und Obst	Putengeschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons (a, a1, g, i) dazu Kartoffelpüree (3, a) und Rotkohlsalat	Gefüllte Paprikaschote (b, a, a1) mit Tomatensoße (a, c, g, i) und Reis dazu Rotkohlsalat	Kohlrabi-Medaillons (a, a1, c, i) mit Kürbis-Rahmsoße (a, a1, f, g) und Reis dazu Rotkohlsalat v	Salatteller mit Kräuterfrischkäsetasche und Joghurdressing (a, a1, g) v	Baguette mit Gyrosgeschnetzeltem, Zaziki und Krautsalat (4, b, a, a1, g, i, j)	Hausgemachter Fleischsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (b, a, a1, g, i)
Di 21.12.2021	Ungarische Gulaschsuppe (2, 3, B, a, a1, i) mit Kartoffeln und Gemüseeinlage dazu Vollkornbrötchen (a1, a2, f, g, j, k) und hausgemachtem Fruchtjoghurt (g)	Pan. Jagdwurstscheibe (2, 4, B, a, a1, c, g, j) mit Nudeln (a, a1, c, f) und Tomatensoße (3, a, a1, g) dazu hausgemachter Fruchtjoghurt (g)	Rinderschmorbraten mit Soße (a, c, g, i) dazu Rotkohlgemüse (a, a1, f, g) und Kartoffeln	Gemüsefrikassee (Karotte, Erbse, Mais, Blumenkohl) (a1, c, f, g) mit Vollkornreis dazu hausgemachter Fruchtjoghurt (g) v	Chinesischer Nudelsalat mit Sojakeimen, Frühlingsrolle und Frenchdressing (a, a1, e, j, g) v	Geflügelwieni mit Nudelsalat und Garnitur (2, C, a, a1, g, i, j)	Hausgemachter Eiersalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (c, a, a1, g) v
Mi 22.12.2021	Milchreis (g) mit Erdbeermus (2) dazu Zucker und Zimt v	Fischburger (a1, d, g) mit Dillsoße (a, a1, f, g) dazu Gemüserais und Weißkraut-Möhrensalat	Paniertes Schollenfilet (a, a1, d) mit Möhrengemüse (a, a1) dazu Kartoffeln und Senf-Dill-Soße (a, a1, g, j)	Rührei (c, g, i) mit Spinat (a, a1, g) und Kartoffeln v	Salatteller mit Erdnuss-Hähnchenspieß dazu Joghurdressing (a, a1, e, g, j)	Chicken Nuggets süß-sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur (4, 7, a, a1, g, i, j)	Marinierter Hering (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (c, a, a1, g)
Do 23.12.2021	Hausgemachte Schweineroulade (b) in pikanter Soße (a, g, i, j) mit Rahm-Wirsinggemüse (a, a1, g) dazu Kartoffeln	Do M1 4,99 € STM1 4,49 €	In der Zeit vom 23.12.2021 - 02.01.2022 haben wir Betriebsurlaub. Die Lieferung der bestellten Menüs vom 23.12.2021 bis 26.12.2021 erfolgt am Mittwoch, dem 22.12.2021 tiefgekühlt.				
Fr 24.12.2021	Gebratenes Lachsfilet (d) mit Kartoffel-Kürbisragout (a, a1, g)	Fr M1 4,99 € STM1 4,49 €					
Sa 25.12.2021	Entenkeule mit Rotkohlgemüse (a, a1) dazu Orangensoße (a, a1) und Kartoffelklöße	Sa M1 4,99 € STM1 4,49 €					

Kalenderwoche 51



Menü Mobil

Ihre regionale Frische

Speiseplan

Dezember 2021

Kalenderwoche 49-51



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.

„Es muss von Herzen kommen, was auf Herzen wirken soll.“ (Johann Wolfgang von Goethe)

Wir „Menü Mobilianer“ danken Ihnen herzlich für Ihre Treue und wünschen Ihnen und Ihrer Familie ein besinnliches Weihnachtsfest sowie einen gesunden Start in das neue Jahr.

Alles Liebe aus Vogelsberg



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

