

# 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

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 €
Kalenderwoche 01	Mo 03.01.2022	Schnippelbohnsuppe mit Geflügelfleisch (3, K, a, a1, a2, l, j) dazu Brot (a1, a2, a3, a4) und Obst	Gabelspaghetti (a, a1, c, f, j, k, m) mit Sauce Bolognese (3, B, a, a1) dazu Obst	Spaghetti (a, a1) „Napoli“ (3, g) dazu Hähnchenbrustfilet „natur“ mit Tomatensoße (3, a, a1) und Obst	Veg. Schnitzel (a, a1, c, g, i) mit Rahmsoße (a, g, f) dazu Kartoffelpüree (3, g) und Obst	Bunter Salat mit Kochschinkenstreifen (6, B), Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen & Ei mit Hausdressing (c, g)	Bayrischer Wurstsalat (1, 2, 4, 6, B, g, l, j) mit Zwiebeln und Gewürzgurke (5, j), mariniert in süßem Senf (j) dazu Brötchen (a1)	Hausgemachter Fleischsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (B, a, a1, g, j)						
	Di 04.01.2022	Kartoffelsuppe mit Geflügel-Wiener (2, 3, 4, l, j) dazu Körnerbrot (a1, a2, a3, a4) und Obst	Fischli (a, a1, d, f) mit Dillsoße (a, a1, f, g) und Gemüsereis dazu Weißkraut-Zucchini-Salat	Rinderschmorbraten (c) mit Soße (a, g, i) dazu Petersilienkartoffeln und Buttererbsen „natur“ (a, a1, g)	Tortellini (a, a1, c) mit veg. Füllung und Käserahmsoße (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)	Hausgemachter Eiersalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, c, g, j)						
	Mi 05.01.2022	Eierkuchen (a, a1, c, g) dazu Apfelmus (2)	Hackbraten vom Schwein mit Soße (B, a, a1, g, i) dazu Erbsengemüse (a1, g, i) und Kartoffeln	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	Spaghettisalat (a, a1, c) mit Schwarzwälder Schinken (B, 6) und Tomaten-Joghurdressing (2, g)	Taboulé-Salat mit Tomate, Gurke, Rucola und Fetakäse dazu Minzjoghurt (a, a1, g)	Marinierter Hering (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, d, g)						
	Do 06.01.2022	Herzhafter Gutsherreneintopf mit Rindfleischwürfel (c, a, a1, a2, l, j) dazu Brot (a1, a2, a3) und Schokopudding (g)	Gebratene Hähnchenbrust mit Möhren-Kohlrabi-Gemüse (a, a1, i) und Geflügelsoße (a, a1, c, g) dazu Kartoffeln	Leberkäse (2, 4, B) „Holzfäller Art“ mit Champignonemüse (a, a1, f, g) und Schupfnudeln (a, a1, g)	Hörnchennudeln (a, a1, c, f, j, k, m) mit Tomatenbasilikumsoße (a, a1, g) und Schokopudding (g)	„Diplomatensalat“ Tomate, Gurke, Putenbrust, Ei, Salat, Pilze, Käse, Kräuterdressing (2, 4, c, g)	Baguette (a1) „Hot Dog“ mit Würstchen (1, 2, 4, 6, B, g), Ketchup (7), Senf (j), Gewürz-gurke (4, 7) und Röstzwiebeln (a1)	Hausgemachter pikanter Rindfleischsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (c, a, a1, g)						
	Fr 07.01.2022	Milchreis (g) mit Zucker und Zimt dazu Obstsalat (2)	Hähnchennuggets mit fruchtiger Currysoße (a, a1, g) dazu Kartoffel-Kürbis-Püree (3, g) und Farmersalat (a, a1)	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ (c, a, a1, g) mit Spätzle (a, a1, g) dazu Farmersalat (a, a1)	Vegetarische Linsen-bolognese (a, a1, g) mit Gabelspaghetti (a, a1, c, f, m) dazu Farmersalat (a, a1)	„Schopskasalat“ Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse (g, 2, 4) mit einem Bäckerbrötchen (a, a1)	Gebratene Hähnchenbrust mit Nudelsalat und Garnitur (4, a, a1, g, j)	Hausgemachter Geflügelsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, g)						
Sa 08.01.2022	Serbische Bohnensuppe (3, 6, i) mit Knacker (2, 4, a) dazu Obst	Sa M1 4,99 € STM1 4,49 €												
Kalenderwoche 02	Mo 10.01.2022	Gemüseterrine mit Schweinefleisch (3, B, a, a1, i) dazu Brot (a, a1, a2, k) und Obst	Buntes Fischragout (d) in Dillsoße (a, a1, f, g, j) dazu Reis und Möhrensalat	Putenrollbraten mit Kaisergemüse (a, a1, g) dazu Soße (a, a1, g, i) und Kartoffeln	Gekochte Eier (c) in Senfsoße (a1, j, i) und Kartoffeln dazu Möhrensalat	Salat „Roma“ Eisberg, Tomate, Schinken (B, 6), Mozzarella und Frenchdressing (g)	Gegrilltes Putensteak mit Curryremoulade im Baguettebrötchen (a, a1, c, g)	Hausgemachter Fleischsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (B, a, a1, g, j)						
	Di 11.01.2022	Linsensuppe mit bunten Gemüse (Karotte, Erbse) (a, a1) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, a3, a4, k) und Rote-Bete-Salat (5)	Königsberger Klopse (B, c, a, a1, g) mit Kapernsoße (a, a1, g) und Kartoffeln dazu Rote-Bete-Salat (5)	Rindergulasch mit Gemüse dazu böhmische Knödel (c, a, a1, g) und Rote-Bete-Salat (5)	Milchnudeln (3, a, a1, a2, a3, a4, c, f, g) mit Zucker und Zimt dazu Apfelkompott (2)	„Caesars Chickensalat“ Mozzarella, Parmesan, Croütens und Hähnchenbrust dazu Hausdressing (a, a1, g)	Sylter Heringssalat mit Brot und Garnitur (2, 6, a, a1, a3, c, d, g, l, j)	Hausgemachter Eiersalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, c, g, j)						
	Mi 12.01.2022	Bunter Gemüseeintopf mit Ebly- Reis dazu Brot (3, a, a1, a2, i) und Obst	Geflügelhackbraten (2, 4, 7, a, a1, j, c, i) in Bratensoße (a, a1, i) mit Wintergemüse (Möhre, Erbse, Bohne, Blumenkohl, Rosenkohl) (a, a1, f, g) und Kartoffeln	Paniertes Schweineschnitzel (a1, c) „Wiener Art“ mit Soße (a, a1, i) dazu Möhregemüse (a, a1, i) und Petersilienkartoffeln	BIO-Nudeln (a, a1, c, f)  mit Tomatensoße (3, a, a1) „Napoli“ und Obst	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)	Marinierter Hering (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, d, g)						
	Do 13.01.2022	Hefeklöße (a, a1, c) mit heißem Birnenkompott (3, a, a1, a2, g)	Schweinegulasch (B, a, a1, g, l, j) mit Spirelli (a, a1) und Gurkensalat (a, a1)	Brathering (a, a1, d) mit Remouladensoße dazu Bratkartoffeln (a, a1, g)	Mediterrane Kartoffel-Gemüsepfanne (Paprika, Zucchini, Aubergine) (a, a1) mit Kräuterdip (g) und Gurkensalat (a, a1, g)	Salat „Rhodos“ mit Fetakäse, Krautsalat, Gurke, Tomate, Oliven und Petersilie dazu Tzatziki (2, g)	Sandwich mit gebratener Geflügel- Jagdwurstscheibe und Käse (2, 4, 6, a1, g, j)	Hausgemachter pikanter Rindfleischsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (c, a, a1, g)						
	Fr 14.01.2022	Kartoffel-Kohlrabi-Möhren-Eintopf (a, a1, i) dazu Brot (a, a1, a2, k) und hausgemachter Fruchtjoghurt (g)	Gebratenes Fischfilet (a, a1, d) mit Butter-Zitronensoße (a, a1, c, f, g) und Kartoffelpüree (3, g) dazu hausgemachter Fruchtjoghurt (g)	Norddeutsche Knacker (2, B, a, a4, l, j) mit Grünkohl (B, a, a1, l, j) dazu Kartoffeln und hausgemachter Fruchtjoghurt (g)	Blumenkohlgemüse in Sauce Hollandaise (a, a1, c, f, g) mit Salzkartoffeln dazu hausgemachter Fruchtjoghurt (g)	„Portugiesischer Salat“ mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Balsamicodressing (g, d)	Geflügel-Boulette mit Paprika-Curry-Ketchup, Farmersalat (a), Brötchen (4, 6, a, a1, c, g, l, j)	Hausgemachter Geflügelsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, g)						
Sa 15.01.2022	Wirsingkohleintopf mit Kasslerwürfeln (3, B, C, a, a1, c, f, g, i) und Obst	Sa M1 4,99 € STM1 4,49 €												
Kalenderwoche 03	Mo 17.01.2022	Fischsuppe mit Tomaten (a, a1, d, i) und Gemüse (Karotte, Erbse, Paprika, Zucchini) dazu Vollkornbrötchen (a1, a2, a3, a4, k) und Obst	Geflügelrikadelle (a, a1, c, g, j) mit Möhregemüse (a1, c, f, g) dazu Soße (a, a1, g) und Kartoffeln	Ungarische Schaschlik-pfanne (B, a, a1, g, j) mit Leber, Paprika, Zwiebel, Gewürzgurke dazu Kartoffelpüree (3, g) und Obst	Linsenragout mit buntem Gemüse (Karotte, Erbse, Paprika) (a, a1, g, i) dazu Kartoffeln und Obst	Salatteller mit Kräuterrisikäsetasche und Joghurdressing (a, a1, g)	Backfisch mit Kartoffelsalat und Garnitur (4, d, a, a1, c, g)	Hausgemachter Fleischsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (B, a, a1, g, j)						
	Di 18.01.2022	Grießbrei mit Vanillegeschmack (a, a1, g) dazu Zucker und Zimt sowie Erdbeermus (2)	Nudeln (a, a1, c, f) mit Tomatensoße und Geflügel-Jagdwurstwürfeln (2, 3, 4, a, a1, j, i) dazu Erdbeermus (2)	Thüringer Mutzbraten (B) mit Sauerkraut (a, i) dazu Soße (a, a1, i) und Kartoffeln	Gemüsekroketten (a, a1, g) mit Kräutersoße (a, a1, g) und Kartoffelpüree (3, g) dazu Erdbeermus (2)	„Amerikanischer Salat“ Eisbergsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen, Tomate, Gurke dazu gebratene Hähnchenbruststreifen & American Dressing (c, g, l, j)	Wiener Würstchen mit Nudelsalat und Garnitur (2, 4, B, a, a1, g, l, j)	Hausgemachter Eiersalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, c, g, j)						
	Mi 19.01.2022	Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch (3, C, a, a1, l, j) dazu Vollkornbrot (k, a2) und hausgemachter 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	Quinoa-Erbsen-Frikadelle mit Paprikasoße (a, a1, g, i) dazu Kartoffeln und hausgemachter Fruchtquark (g)	Salatteller mit Erdnuss-Hähnchenspieß dazu Joghurdressing (a, a1, c, j, g)	Chicken Nuggets süß-sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur (4, 7, a, a1, g, l, j)	Marinierter Hering (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, d, g)						

\*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) 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 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





# Menü Mobil

Ihre regionale Frische

## Speiseplan

### Januar 2022

#### Kalenderwoche 1-5



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 €
<b>Kalenderwoche 03</b>							
Do 20.01.2022	Puddingsuppe mit Erdbeergeschmack (g, 2, 3, 4) dazu Bäcker- Milchbrötchen (a, a1, c, g) und Obst v	Würstchengulasch (2, 4, 6, 8, a1, i, j) mit Butterreis (g) und Obst	Kasslernackeln (1, 2, 4, 6, 8, g, i, j) mit Rahm-Wirsing-Gemüse (a1, g, j) dazu Soße (a1, g, j) und Kartoffeln	Veg. Ravioli (a, a1, c, g, i) in leckerer Tomatensoße (a, a1) dazu BIO-Apfelmus (a) v	Bulgursalat mit Tomate, Zucchini, Paprika, Rucola (a, a1, a2) und Kräuter- Joghurt dressing (a, a1, g) v	Baguette mit Gyros geschneitztes, Tzatziki und Krautsalat (4, 8, a, a1, g, i, j)	Hausgemachter pikanter Rindfleischsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (C, a, a1, g)
Fr 21.01.2022	Steckrüben-Kürbis-Kartoffelsuppe (a, a1, a2, i, j) mit Vollkornbrot (a, a1, a2, a3, a4, k) und Obst v	Fischburger (a, a1, c, d, g, i, k) mit Dillsoße (a, a1, g) und Kartoffelpüree (3, g) dazu Weißkraut-Zucchini-Salat	Grüne Bandnudeln mit Waldpilz-Rahm-Soße (a, a1, g) dazu gebratene Hähnchenbrust und Weißkraut-Zucchini-Salat	Gemüse-Nudelpfanne (a, a1, c) mit Erbsen, Bohnen, Karotten und pikanter Soße (f, g, a) dazu Weißkraut-Zucchini-Salat v	Brotsalat mit Eisberg, Feta, Tomate, Gurke und Senfdressing (a, a1, g, i, c) v	Bunter Linsensalat mit Tomate, Zwiebellauch und Thunfisch (d) dazu Vollkornbrötchen (a, a1, a2, a3, a4, k)	Hausgemachter Geflügelsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, g)
Sa 22.01.2022	Buntes Hühnerfrikassee mit Pilzen (a, a1, g) dazu Reis und Pudding (g)	Sa M1 4,99 € STM1 4,49 €	*	So 23.01.2022	Böhmischer Kräuterbraten (B) mit Soße (a, a1, g, i) dazu Kaisergemüse (a, a1, g) und Kartoffeln	So M1 4,99 € STM1 4,49 €	*
<b>Kalenderwoche 04</b>							
Mo 24.01.2022	Milchreis (g) mit Zucker und Zimt dazu Apfelkompott (2) v	Schweinegeschneitztes (3, 8, a, a1, g) mit Spirelli (a, a1) dazu Obst	Paprikaschote (a1, c, i) gefüllt mit Hackfleisch dazu Bratensoße (B, a1, a, g, i) und Kartoffeln	Vegetarische Bolognese mit Vollkornspirelli (a, a1, c, f, j, k, m) und Obst v	Salat „Feinschmecker“ Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen, Gemüsenuggets (a, a1, a2, g, i, j) und Ei (c) mit Hausdressing (a, g)	Vollkornbaguette (a1) Tomate-Mozzarella mit Kräuter-Remoulade (g, i, j) v	Hausgemachter Fleischsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (B, a, a1, g, j)
Di 25.01.2022	Nudelsuppe mit Geflügelfleisch (a, a1, c, f, j, k, m) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Obst	Hähnchenschnitzel (a, a1, c) mit Soße (a, a1, i) und Erbsen-Maisgemüse (a, i) dazu Kartoffeln	Rinderroulade in Zwiebel-Sahne-Soße (3, 4, a1, c, g, j) dazu Kartoffelklöße und Rotkohlgemüse (a, i)	Bunte Nudeln (a, a1) mit fruchtiger Tomaten-Mozzarella-Soße (3, a, g, i) dazu Bio-Obst (a) v	„Chefsalat“ Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Ei (2, 4, 6, f), Käse (3, g) mit Joghurt dressing (c, g, i, j) v	Hähnchenschnitzel mit Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur (a, a1, c, g, h, i, j)	Hausgemachter Eiersalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, c, g, j) v
Mi 26.01.2022	Deftige Erbsensuppe mit Wiener (B, a, g, 6, j) und Vollkornbrot (a, a1, a2, k) dazu hausgemachte Fruchtquarkspeise (g)	Panierte Geflügel-Jagdwurstscheibe (2, 4, a, a1, c, g, j) mit Nudeln (a, a1, c, f) und Tomatensoße (3, a, a1, g) dazu hausgemachte Fruchtquarkspeise (g)	Paniertes Schweinekotelett (B, a, a1, c) mit Blumenkohlgemüse (a, g) dazu Bratensoße (a, a1, g) und Kartoffeln	Pikanter Kräuterquark (g) mit Karotten verfeinert und Kartoffeln dazu Gurkensalat in Essig und Öl v	Nudel - (a, a1, c) Gurken - Rucolasalat mit Hähnchenbrust und Hausdressing (c, g, i, j)	Matjessalat mit Curry, Apfel, Gurke, Karotte und Mixsalat (a, a1, d, g) dazu Vollkornbrötchen (a, a1, a2, a3, a4, k)	Marinierter Hering (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, d, g)
Do 27.01.2022	Ungarische Gulaschsuppe (2, 3, 8, a, a1, i) mit Kartoffeln und Gemüsebeilage dazu Brötchen (a1, a2, f, g, i, k) und Apfelmus (2) v	Leckeres Ragout Fin vom Hähnchen (a1, a3, g, i) mit Pilzen dazu Gemüseris und Apfelmus (2)	Sülze „Hausmacher Art“ (2, 4, 8) mit Remouladensoße (3, 5, c, g) dazu Bratkartoffeln	Eierkuchen (a, a1, c, g) mit Apfelmus (2) v	Bunter Salat mit Tomate & Mozzarella (g), Tomatenscheiben, Mozzarellakugeln, Ei gek. (c), Endiviensalat, Radicchio, Weißkohl, Karotten, mit Balsamicodressing (1, 3, g, 5, j) v	Gebratenes Schnitzel (a1, B, c) mit Nudelsalat und Garnitur (4, 3, 5, a1, c, a, g)	Hausgemachter pikanter Rindfleischsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (C, a, a1, g)
Fr 28.01.2022	Gemüseintopf (Kartoffeln, Möhren, Erbsen, Kohlrabi und Blumenkohl) mit Eierstich (c, g) dazu Körnerbrot (a1, a2, k) und Rotkohlsalat v	Bratfisch in Backteig (a, a1, d, j) mit Senf-Dill-Soße (a, a1, f, g, i) dazu Kartoffelpüree (3, g) und Rotkohlsalat	Hähnchenbrustroulade „Florentiner Art“ (a, a1, g) in Sahnesoße (a, g, i) dazu Bandnudeln (a, c) und Rotkohlsalat	Naturreispfanne mit Mais, Karotten, Blumenkohl und Erbsen dazu Kräutersoße (a, g, i) und Rotkohlsalat v	Salat „Primus“ mit gebratenen Putenbruststreifen, Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, Dill, mit Kräuterdressing (c, g, i, j)	Vollkornbaguette mit Butterkäse, Gurke, Tomate, Rucola und Remoulade (a, c, g)	Hausgemachter Geflügelsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, g)
Sa 29.01.2022	Lammhacksteak (a, a1, g, i) mit Soße (a, a1, g, i) dazu Bohnengemüse (a, a1, f, g, i) und Kräuterreis	Sa M1 4,99 € STM1 4,49 €	*	So 30.01.2022	Hausgemachte Schweineroulade (B) mit Bratensoße (a1, g, i, j) und Rosenkohlgemüse (a, a1) dazu Kartoffelklöße	So M1 4,99 € STM1 4,49 €	*
<b>Kalenderwoche 05</b>							
Mo 31.01.2022	Kohlrabi-Möhrensuppe mit Geflügelfleisch (a, a1, c, i) dazu Vollkornbrot (a1, a2, k) und Obst	Vollkornnudeln mit Tomaten-Thunfisch-Soße (a, a1, d, g, i, j) dazu Obst	Kabeljaufilet (d) auf cremigen Linsen (a, a1, g, i) dazu Kartoffeln und Obst	Vollkornnudeln (a, a1) mit cremiger Käse-Schnittlauch-Soße (3, a, a1, f, g) dazu Obst v	Salat „Menü-Mobil“ mit Ei (c), Käse, Eisbergsalat, Gurke, Mais, Spargelstücke mit 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 01.02.2022	Italienische Gemüsesuppe mit Möhren, Erbsen, Paprika, Tomate (a1, a2, f, g, j, k) dazu Vollkornbrötchen (a1, a2, a3, a4, k) und Fruchtjoghurt (g) v	Buntes Hühnerfrikassee (a, a2, f, g, i) mit Reis dazu Fruchtjoghurt (g)	Hausgemachte Schweineroulade (B, a, a1, c, f, g, i, j) mit Rotkohlgemüse (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 Mixsalat mit Hausdressing (a) v	Salat „Venezia“ Blattsalat, Karotten, Paprika, Perlwiebeln, Hähnchenbruststreifen, 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 (a, a1, c, g, j) v
Mi 02.02.2022	Asiatischer Reiseintopf (mit Sojasprossen, Paprika, Karotte, Bambussprossen) (a1, a2, a3, a, g, i) mit Kokosmilch und Curry verfeinert dazu Körnerbrot (a1, a2, k) und Obst v	Seelachsfilet gebacken (a, a1, d) mit Kräutersoße (3, a, a1, f, g) und Gemüseris dazu Farmersalat (a, a1)	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 (a, a1) v	Spaghettisalat (a, a1, c) mit Schwarzwälder Schinken (6, 8) und Tomaten-Joghurt dressing (2, g)	Gebratenes Schnitzel mit Kartoffelsalat und Garnitur (4, 8, a, a1, g, j)	Marinierter Hering (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, d, g)
Do 03.02.2022	Eiermuschelsuppe mit Gemüse und Geflügelfleisch (a, a1, c, i) dazu Brot (a1, a2, a3) und Möhrensalat mit Kürbiskernen	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) (a, a1, c, f, j, k, m) mit Balkangemüse in Pustzasoße (a, a1) dazu Möhrensalat mit Kürbiskernen v	Salat mit Tomate, Gurke, Ei, Pilze, Käse, Hausdressing (2, 4, 8, c, g) und Vollkornbrötchen v	Vollkornbaguette (a1) mit Putenbrustscheibchen (2, 4, 6), Remoulade (g), bunt garniert	Hausgemachter pikanter Rindfleischsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (C, a, a1, g)
Fr 04.02.2022	Kartoffel-Steckrüben-Eintopf mit Kassler (1, 2, 4, 6, 8, g, i, j) dazu Vollkornbrot (a1, a2, k) und Apfelkompott (2) v	Eierpatte (a, a1, c, g, h) mit Rahmspinat (a, a1, g) und Kartoffeln dazu Apfelkompott (2) v	Hähnchenschinken mit Soße (3, a, a1, i) dazu Apfelrotkohl (2, 7, a, a1) und Kartoffeln	Quarkkeulchen (a, a1, g) mit Vanillesoße (1, a, a1, a2, g) v	„Schopskasalat“ Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse (a, a1, g, 2, 4) und einem Vollkornbrötchen v	Gebratene Hähnchenbrust mit Nudelsalat und Garnitur (4, a, a1, g, j)	Hausgemachter Geflügelsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, g)
Sa 05.02.2022	Rostbratwurst (2, 6, 8, g, i, j) mit Soße (a1, f, i) dazu Sauerkraut (a, i) und Kartoffeln	Sa M1 4,99 € STM1 4,49 €	*	So 06.02.2022	Rindfleisch „nach Tafelspitzart“ (c, i) mit Meerrettichsoße (2, a, a1, f, g, i) dazu Klöße und Rote-Bete-Salat (5)	So M1 4,99 € STM1 4,49 €	*

**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](http://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](mailto:service@menuemobil.net) • [www.menuemobil.net](http://www.menuemobil.net)  
[www.kita-catering.com](http://www.kita-catering.com)

