

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 Süßholz; 6) mit Phosphat; 7) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; A) Alkohol; B) Schweinefleisch; C) mit Rindfleisch; a) glutenfrei; Getreide; a1) Weizen; a2) Roggen; a3) Gerste; a4) Hafer; b) Krustentiere; c) Eier; d) Fisch; 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 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.

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)

Ernährungspfad nach den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung

Datum	Menü 1 / Seniorenteller (STM) M1 4,20 € STM1 3,85 €	Menü 2 / Seniorenteller (STM) M2 4,49 € STM2 4,15 €	Menü 3 M3 5,50 €	V1 - vegetarisch Veg 4,49 €	Salat Sa 5,25 €	Kaltgericht Ka 4,75 €	Abendbrot Abend 2,99 €
Kalenderwoche 18							
Mo 02.05.2022	Gemüseterrine mit Kasslerfleisch (3, B, a, a1, i) dazu Brot (a, a1, a2, k) und Obst	Buntes Fischragout (d) in Dillsoße (a, a1, f, g, i) dazu Reis und Obst	Putenrollbraten mit Kaisergemüse (a, a1, g) dazu Soße (a, a1, g, i) und Kartoffeln	Milchnudeln (3, a, a1, a2, a3, a4, c, f, g) mit Zucker und Zimt dazu Apfelkompott (2) v	Salat „Roma“ Eisberg, Tomate, Schinken (B, G), 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, i)
Di 03.05.2022	Linsensuppe mit bunten Gemüse (Karotte, Erbse) (a, a1) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, a3, a4, k) und Rote-Bete-Salat (5) v	Königsberger Klopse (B, C, a, a1, g) mit Kapernsoße (a, a1, g) und Kartoffeln dazu Rote-Bete-Salat (5)	Geflügelbratwurst (a, a1, g) mit Zwiebelsoße (a, a1, g, i, j) dazu Sauerkraut (a, i) und Kartoffeln	Grünkern-Käse-Medallion (a, a1, c, f, g, h) mit Paprikarahmsoße (a, a1, g, i) dazu Kartoffelpüree (3, g) und Obst v	„Caesars Chickensalat“ Mozzarella, Parmesan, Croûtons und Hähnchenbrust dazu Hausdressing (a, a1, g)	Sylter Heringssalat mit Brot und Garnitur (2, 6, a, a1, a3, c, d, g, i, j)	Hausgemachter Eiersalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, c, g, i) v
Mi 04.05.2022	Bunter Gemüseintopf (Karotte, Erbse, Blumenkohl, Sellerie) mit Ebyl- 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 Sommergemüse (Möhre, Erbse, Bohne, Blumenkohl, Spargel) (a, a1, f, g) und Kartoffeln	Paniertes Schweineschnitzel (a1, c) „Wiener Art“ mit Soße (a, a1, i) dazu Möhrengemüse (a, a1, i) und Petersilienkartoffeln	Gekochte Eier (c) in Senfsoße (a1, j, i) und Kartoffeln dazu Möhrensalat v	Couscousalat mit Fetakäse, frischem Gemüse und Rucola dazu Joghurdressing (g) v	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat und Remoulade (6, B, a, a1, c, f, g, i, k)	Marinierter Hering (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, d, g)
Do 05.05.2022	NEU Hefeklöße (a, a1, c) dazu fruchtige Erdbeer-Kirsch-Soße (3, a, a1, a2, g) v	Rinder-Gemüse-Gulasch (C, a, a1, a1, g, i, h) mit Kartoffeln und Gurkensalat (a, a1)	Marinierter Hering (a, a1, d, g, i, j) in Hausfrauensoße (Gurke, Zwiebel, Apfel) dazu Butter-Kartoffeln v	Mediterrane Kartoffel-Gemüsepfanne (Paprika, Zucchini, Aubergine) (a, a1) mit Kräuterdip (g) und Gurkensalat (a, a1, g) v	NEU Spargelsalat mit Tomaten, Zwiebeln, Blatt Petersilie, Gurke und Kochschinken (B) v	Sandwich mit gebratener Geflügel- Jagdwurstscheibe und Käse (2, 4, 6, a1, g, i)	Hausgemachter pikanter Rindfleischsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (C, a, a1, g)
Fr 06.05.2022	Kartoffel-Kohlrabi-Möhren-Eintopf (a, a1, i) dazu Brot (a, a1, a2, k) und hausgemachter Fruchtjoghurt (g) v	Gebratenes Fischfilet (a, a1, d) mit Butter-Zitronensoße (a, a1, c, f, g) und Kartoffelpüree (3, g) dazu hausgemachter Fruchtjoghurt (g)	Gebratene Hähnchenbrust in Lauch-Sahne-Soße (a, a1, g) dazu Wellenbandnudeln (a, c) NEU	BIO-Nudeln (a, a1, c, f) mit Tomatensoße (3, a, a1) „Napoli“ und hausgemachter Fruchtjoghurt (g) v	„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, i, j)	Hausgemachter Geflügelsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, g)
Sa 07.05.2022	Wirsingroulade (a, a1, a2, a3, B, C, f, g, i, j) mit Soße (a, a1, g, i) dazu Kartoffeln und Obst	Sa M1 5,50 € STM1 4,99 €		So 08.05.2022	Rinderroulade (5, C, j) mit Soße (a, a1, g, i, j) und Apfelrotkohl (2, 7, a, a1) dazu Kartoffelklöße	So M1 5,50 € STM1 4,99 €	
Kalenderwoche 19							
Mo 09.05.2022	Ital. Gemüsesuppe (Kartoffel, Zucchini, Paprika, Tomate, Karotte, Sellerie) (a, a1, i) dazu Vollkornbrötchen (a1, a2, a3, a4, k) und Obst v	Nudeln (a, a1, c, f) mit Tomatensoße und Geflügel-Jagdwurstwürfeln (2, 3, 4, a, a1, j, i) dazu Obst	Ungarische Schaschlikpfanne (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 v	Salatteller mit Kräuterfrischkäsetasche und Joghurdressing (a, a1, g) v	Backfisch mit Kartoffelsalat und Garnitur (4, d, a, a1, c, g)	Hausgemachter Fleischsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (B, a, a1, g, i)
Di 10.05.2022	Grießbrei mit Vanillegeschmack (a, a1, g) dazu Zucker und Zimt sowie Erdbeerkompott (2) v	Geflügelrikadelle (a, a1, c, g, i) mit Möhrengemüse (a1, c, f, g) dazu Soße (a, a1, g) und Kartoffeln	Thüringer Mutzbraten (B) mit Sauerkraut (a, i) dazu Soße (a, a1, i) und Kartoffeln	Brokkolinsuppe (a, a1, g) mit Kräutersoße (a, a1, g) und Kartoffelpüree (3, g) dazu Rotkohlsalat v	„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, a, a1, g, i, j)	Hausgemachter Eiersalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, c, g, i) v
Mi 11.05.2022	Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch (3, C, a, a1, i, j) dazu Vollkornbrot (k, a2) und hausgemachter Fruchtquark (g) v	Rührei (c) mit Spinat (a, a1, g) und Kartoffeln v	Hähnchenschnitzel (a, a1, c) mit Spargel dazu Sauce Hollandaise (a, a1, c, g) und Kartoffeln NEU	Möhrenschnitzel (a, a1, c, i, k) mit Kartoffelpüree (3, g) und Currysoße (a, a1, f, g, i, j) dazu hausgemachter Fruchtquark (g) v	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)	Marinierter Hering (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, d, g)
Do 12.05.2022	Puddingsuppe mit Erdbeergeschmack (g, 2, 3, 4) dazu Bäcker- Milchbrötchen (a, a1, c, g) und Obst v	Würstchengulasch (2, 4, 6, B, a1, i, j) mit Kartoffelpüree (3, g) und Obst	Kasslernackeln (1, 2, 4, 6, B, 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, a1, g) v	Bulgursalat mit Tomate, Zucchini, Paprika, Rucola (a, a1, a2) und Kräuter- Joghurdressing (a, a1, g)	Baguette mit Gyrosgechnetzeltes, Tzatziki und Krautsalat (4, B, a, a1, g, i, j)	Hausgemachter pikanter Rindfleischsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (C, a, a1, g)
Fr 13.05.2022	NEU Bunte Frühlingssuppe (Lauch, Spargel, Möhre, Kohlrabi, Erbse, Kartoffeln) mit Vollkornbrot (a, a1, a2, a3, a4, k) dazu Obst v	Kutter-Fisch-Frikadelle aus Kartoffeln und Frischkäse (a, a1, d, f, g, k) dazu Dillsoße (a, a1, g) und Reis sowie 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 14.05.2022	Buntes Hühnerfrikassee mit Mischgemüse (a, a1, g) dazu Reis und Pudding (g)	Sa M1 5,50 € STM1 4,99 €		So 15.05.2022	Burgunderbraten vom Rind (C, a, a1, g, i, j) mit Kaisergemüse (a, a1, g) und Kartoffeln	So M1 5,50 € STM1 4,99 €	
Kalenderwoche 20							
Mo 16.05.2022	Milchreis (g) mit Zucker und Zimt dazu Apfelkompott (2) v	Schweinegeschnetzeltes (3, B, a, a1, g) „Gyros Art“ 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) v	Vollkornbaguette (a1) Tomate-Mozzarella mit Kräuter-Remoulade (g, i, j) v	Hausgemachter Fleischsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (B, a, a1, g, i)
Di 17.05.2022	Nudelsuppe mit Geflügelfleisch (a, a1, c, f, j, k, m) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Obst	Geflügelbratwurstbrezel (a, a1, c, i, j) mit Soße (a, a1, g, j) dazu Rotkohlgemüse (a, a1, g, i, j) und 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, a1, g, i) v	„Chefsalat“ Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Ei (2, 4, 6, f), Käse (3, g) mit Joghurdressing (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, i) v
Mi 18.05.2022	Deftige Erbsensuppe mit Wiener (B, a, g, 6, i) 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)	Hausgemachtes Thüringer Rostbrätl mit geschmorten Zwiebeln (B, a, a1, i, j) dazu Soße (a, a1, g, j) und Bratkartoffeln	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)



Datum	Menü 1 / Seniorenteller (STM) M1 4,20 € STM1 3,85 €	Menü 2 / Seniorenteller (STM) M2 4,49 € STM2 4,15 €	Menü 3 M3 5,50 €	V1 - vegetarisch Veg 4,49 €	Salat Sa 5,25 €	Kaltgericht Ka 4,75 €	Abendbrot Abend 2,99 €
Kalenderwoche 20							
Do 19.05.2022	Ungarische Gulaschsuppe (2, 3, 8, a, a1, i) mit Kartoffeln und Gemüsebeilage dazu Brötchen (a1, a2, f, g, i, j, k) und Apfelmus (2)	Leckerer Ragout Fin vom Hähnchen (a1, a3, g, i) mit Pilzen dazu Gemüseris und Apfelmus (2)	Gebackene Maischolle (a, a1, c, d) mit Kartoffel-Speck-Salat und Gurkensalat (a, a1, g)	Eierkuchen (a, a1, c, g) mit Apfelmus (2)	Bunter Salat mit Tomate & Mozzarella (g), Tomatenscheiben, Mozzarellakugeln, Ei gek.(c), Endiviasalat, Radicchio, Weißkohl, Karotten, mit Balsamicodressing (1, 3, g, 5, i)	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 20.05.2022	Gemüseintopf (Kartoffeln, Möhren, Erbsen, Kohlrabi und Blumenkohl) mit Eierstich (c, g) dazu Körnerbrot (a1, a2, k) und Rotkohlsalat	Bratfisch in Backteig (a, a1, d, j) mit Senf-Dill-Soße (a, a1, f, g, i) dazu Kartoffelpüree (3, g) und Rotkohlsalat	Hähnchenbrustrolade "Florentiner Art" (a, a1, g, i) in Sahnesoße (a, g, i) und Bandnudeln (a, c) und Rotkohlsalat	Naturreispfanne mit Mais, Karotten, Blumenkohl und Erbsen dazu Kräutersoße (a, g, i) und Rotkohlsalat	Salat „Primus“ mit gebratenen Putenbruststreifen, Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, Dill, mit Kräuterdressing (c, g, i)	Vollkornbaguette mit Butterkäse, Gurke, Tomate, Rucola und Remoulade (a, c, g)	Hausgemachter Geflügelsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, g)
Sa 21.05.2022	Lammhacksteak (a, a1, g, i) mit Soße (a, a1, g, i) dazu Bohnengemüse (a, a1, f, g, i) und Kräuterris	Sa M1 5,50 € STM1 4,99 €		So 22.05.2022	Hausgemachte Schweineroulade (B) mit Bratensoße (a1, g, i, j) und Rosenkohlgemüse (a, a1, j) dazu Kartoffelköbe	So M1 5,50 € STM1 4,99 €	
Kalenderwoche 21							
Mo 23.05.2022	Kohlrabi-Möhrensuppe mit Geflügel Fleisch (a, a1, c, i) dazu Vollkornbrot (a1, a2, k) und Obst	Putenschnitzel (a, a1, c, j) mit Soße (a, a1) dazu Mischgemüse (a, a1, i) und Kartoffeln	Kabeljaufilet (a) auf cremigen Linsen (a, a1, g, i) dazu Kartoffeln und Obst	Vollkornnudeln (a, a1) mit cremiger Käse-Schnittlauch-Soße (3, a, a1, f, g) und Obst	Salat „Menü-Mobil“ mit Ei (c), Käse, Eisbergsalat, Gurke, Mais, Spargelstücke mit Hausdressing (c, g)	Bayrischer Wurstsalat (1, 2, 4, 6, B, 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 24.05.2022	Italienische Gemüsesuppe mit Möhren, Paprika, Tomate (a1, a2, f, g, i, k) dazu Vollkornbrötchen (a1, a2, a3, a4, k) und hausgemachter Fruchtjoghurt (g)	Putencurrywurst mit Tomaten-Curry-Soße (3, a, a1, g, i, j) und Kartoffelpüree (3, g) dazu hausgemachter 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 Kartoffeln sowie hausgemachter Fruchtjoghurt (g)	Quinoa-Erbsen-Frikadelle mit Paprikasoße (a, a1, g, i) dazu Kartoffeln und hausgemachter Fruchtjoghurt (g)	Salat „Venezia“ Blattsalat, Karotten, Paprika, Perlwiebeln, Hähnchenbruststreifen, Americandressing (2, g)	Baguette (a1) "Hot Dog" mit Würstchen (1, 2, 4, 6, B, g), Ketchup (7), Senf (j), Gewürzgurke (4, 7) und Röstzwiebeln (a1)	Hausgemachter Eiersalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, c, g, j)
Mi 25.05.2022	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	Seelachsfilet gebacken (a, a1, g) mit Kräutersoße (3, a, a1, f, g) und Gemüseris dazu Farmersalat (a, a1)	Schweinenackensteak (B) mit Letscho (3, a, a1, i, j) und Bratkartoffeln	Vegetarisches Chili sin Carne mit Kidneybohnen, Tomate, Mais und Möhre dazu Vollkornreis und Farmersalat (a, a1)	Spaghettisalat (a, a1, c) mit Schwarzwälder Schinken (6, B) und Tomaten-Joghurd dressing (2, g)	Gebratenes Schnitzel mit Kartoffelsalat und Garnitur (4, B, a, a1, g, j)	Marinierter Hering (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, d, g)
Do 26.05.2022	Schweine-Cordon-Bleu (a, a1, B, c, g) mit Spargelragout und Kartoffeln	Do M1 5,50 € Himmelfahrt		Die Lieferung für die Feiertage und das Wochenende erfolgt am Mittwoch, den 25.05.2022, tiefgekühlt. Bestellschluss: Montag, den 23.05.2022 um 10:00 Uhr.			
Fr 27.05.2022	Gebratene Hähnchenbrust in Brokkoli-Sahne-Soße (a, a1, a2, g) dazu Spätzle (a, a1, c, g)	Fr M1 5,50 € Betriebsurlaub					
Sa 28.05.2022	Rindfleisch „nach Tafelspitzart“ (c, i) mit Meerrettichsoße (2, a, a1, f, g, i) dazu Klöße	Sa M1 5,50 €		So 29.05.2022	Schweinefilet (B, i, j) in Zwiebelsoße (a, a1, B, g, i, j) dazu Mischgemüse (a, a1, g) und Kartoffeln	So M1 5,50 €	
Kalenderwoche 22							
Mo 30.05.2022	Gemüsesuppe (mit Kartoffeln, Karotten, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl) (3, a, a1, i) dazu eine Scheibe Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Obst	Vollkornnudeln mit Tomaten-Thunfisch-Soße (a, a1, d, g, i, j) dazu Obst	Seehechtfilet paniert (d) mit Dillsoße (a, a1, f, g, i) und Kartoffelpüree (3, g) dazu Obst	Grießbrei (a, a1, g) mit Zimt und Zucker dazu Mandarinenkompott (2)	Salat „Roma“ Eisberg, Tomate, Schinken (B, g), Mozzarella und 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 31.05.2022	Linsensuppe mit Bockwurst (a, 1, 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-Rahmsauce (a, a1, g, i) dazu Mixsalat und Hausdressing (g)	„Caesars Chickensalat“, Mozzarella, Parmesan, Croûtons und Hähnchenbrust dazu Dressing (5, a, a1, c, g, i)	Sylter Heringssalat mit Brötchen und Mixsalat (2, 6, a, a1, a3, c, d, g, i, j)	Hausgemachter Eiersalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, c, g, j)
Mi 01.06.2022	Kartoffelsuppe mit Geflügelwurst (2, 3, 4, a1, a, i, j) dazu Körnerbrot (a1, a2, k) und Vanillepudding (g)	Gedünstete Hähnchenbrust mit Tomaten-Frischkäse-Soße (a, a1, g) dazu Couscous (a, a1, g) und Vanillepudding (g)	Wildgulasch mit Waldpilz-Preiselbeersoße (B, a, a1, g) dazu Böhmisches Knödel (a, a1)	Eieromelette mit Schnittlauch (c, g, i) dazu Bio-Blumenkohlgemüse (a, a1, c, f, g) und Kartoffeln	Couscousalat mit Fetakäse, frischem Gemüse und Rucola dazu Joghurd dressing (g)	Gebratene Jagwurstscheibe (2, 4, 6, a1, B, c, g, j) mit Kartoffelsalat (g, c) und Garnitur	Marinierter Hering (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, d, g)
Do 02.06.2022	Graupensuppe mit Geflügel Fleisch (a, a1, i) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, a3, a4) und Obst (g)	Gebratenes Fischstäbchen mit einer Kräuter-Sahne-Soße (a, a1, g, i) dazu Gemüse-Vollkornreis (i) und Rote-Bete-Salat (5)	Gebratenes Kasslerackensteak (B, g, i) auf Rahmsauerkraut (a, a1, g, i, j) dazu Bratkartoffeln und Rote-Bete-Salat (5)	Vollkornnudeln (a, a1, c) mit einer Schnittlauch-Pilz-Rahmsauce (a, a1, g) und Rote-Bete-Salat (2)	Marinierter Antipastisalat (a, a1) mit Fetakäse (g) dazu Ciabattabrötchen (a, a1, a2, a3)	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat und Remoulade (B, B, a, a1, c, f, g, i, k)	Hausgemachter pikanter Rindfleischsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (C, a, a1, g)
Fr 03.06.2022	Hefeklöße mit heißer Pflaumensoße (1, 4, a, g)	Bauerngulasch (2, 4, B, a, a1, g, i, j) mit Kartoffeln dazu Obst	Zanderfilet (d) mit Spargel-Lauch-Tomaten-Ragout (a, a1, g) dazu Kartoffeln	Kichererbsen-Tomaten-Ragout mit Kartoffeln, Lauch und Mais dazu Vollkornreis (a1, a, g, i) und Obst	Quinoasalat mit Gurke, Kirschtomate, Paprika und Blatt Petersilie (a, a1, g)	Bunter Bohnen-Erbsen-Salat mit Tomaten, Zwiebellauch und Parmesan (g) dazu Vollkornbrötchen (a, a1, a2, a3, a4, k)	Hausgemachter Geflügelsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, g)
So 04.06.2022	Rindergeschneitzeltes (3, c, a, a1, i, j) "Köstritzer Art" in Schwarzbiersoße (a, a, a1, a3, g, i) mit Spätzle und Bohnensalat	Sa M1 5,50 € STM1 4,99 €		So 05.06.2022	Schweinebraten (B) mit pikanter Soße (f, g, a) und Bayrisch Kraut (B, a, a1, i) dazu Kartoffelklöße (a, a1, c)	So M1 5,50 € STM1 4,99 €	



Menü Mobil

Ihre regionale Frische

Speiseplan

Mai 2022

Kalenderwoche 18-22



Unsere Vorteile:

- Preis inklusive Dessert*
- Desserts + Salat hausgemacht
- regionale Lieferanten und Zutaten
- gesunde und abwechslungsreiche Menüs
- Wochenendmenü

* laut Menüzusammenstellung

Kunde werden?

- Anfrage per Telefon unter 036372/97681 oder Online-Anfrage stellen unter www.menuemobil.net

Tel.: 036372 / 97680

Fax.: 036372 / 976829

Öffnungszeiten: Mo - Fr 07:00 Uhr - 14:00 Uhr

service@menuemobil.net • www.menuemobil.net

www.kita-catering.com

