

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) 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. (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 € | |
|---------------|---|--|--|--|--|---|---|--|
| Mo 06.06.2022 | Gebratene Hähnchenbrust mit Kartoffel-Spargel-Ragout (a1, a2, g, i) | Pfingstmontag Die Lieferung für die Feiertage und das Wochenende erfolgt am Freitag, den 03.06.2022, tiefgekühlt. Bestellschluss: Mittwoch, den 01.06.2022 um 08:00 Uhr. | | | | | | |
| Di 07.06.2022 | Ungarische Gulaschsuppe (2, 3, B, a, a1, i) mit Kartoffeln und Gemüseeinlage dazu Vollkornbrötchen (a1, a2, k) und Obst | Pan. Jagdwurstscheibe (2, 4, B, a, a1, c, g, j) mit Nudeln (a, a1, c, f) und Tomatensoße (3, a, a1, g) dazu Obst | Rinderschmorbraten mit Soße (a, c, g, i) dazu Rotkohl Gemüse (a, a1, f, g) und Kartoffeln | Gemüsefrikassee (Karotte, Erbse, Mais, Blumenkohl) (a1, c, f, g) mit Vollkornreis dazu Obst | „Amerikanischer Salat“ Eisbergsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen, Tomate, Gurke dazu gebratene Hähnchenbruststreifen & American Dressing (c, g, i, j) | Geflügelwiener mit Nudelsalat und Garnitur (2, a, a1, g, i, j) | Hausgemachter Eiersalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, c, g, j) | |
| Mi 08.06.2022 | Käse-Lauch-Creme-Suppe mit Hackfleisch (B, a, a1, c, f, g, i) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Apfelmus (2) | Geflügelfrikadelle (a, a1, c, f, g, j) mit Bio-Möhrengemüse (a1, c, f, g) dazu Kartoffeln und Soße (a, a1, g) | Paniertes Schollenfilet (a, a1, d) mit lauwarmen Kartoffel-Speck-Salat (B, i, j) | Quarkkekuchen (a, a1, g) dazu Apfelmus (2) | Salatteller mit Erdnuss-Hähnchenspieß dazu Joghurdressing (a, a1, e, j, g) | Chiken 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 09.06.2022 | Bunter Erbseneintopf (mit Karotte und Sellerie) (2, a, i, j) dazu Geflügelwiener, Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Obst | Fischburger (a1, d, g) mit Dillsoße (a, a1, f, g) dazu Gemüseris und Gurkensalat (a1, g) | Geschmorte Kohlroulade (a, a1, a2, a3, a4, c, f, g, i, j) mit Bratensoße (B, a, a1) und Kartoffeln dazu Obst | Vollkornnudeln (a, a1, c) mit Broccolirahmsauce (a, a1, g, i) dazu Gurkensalat (a1, g) | Chinesischer Nudelsalat mit Sojakeimen, Frühlingsrolle und Frenchdressing (a, a1, e, j, g) | Backfisch mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Garnitur (4, d, a, a1, c, g) | Hausgemachter pikanter Rindfleischsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (c, a, a1, g) | |
| Fr 10.06.2022 | Milchreis (g) mit Erdbeermus (2) dazu Zucker und Zimt | Spirelli (a1, c) und Tomatensoße (a1) mit Geflügel-Jagdwurstwürfeln (1, 2, 3, 4, 5, 6) dazu Weißkraut-Paprikasalat | Spanferkelrollbraten (B) mit Sauerkraut (a, i) dazu Soße (B, a, a1, g) und Kartoffeln | Rührei (c, g, i) mit Spinat (a, a1, g) und Kartoffeln | Brotsalat mit Eisberg, Tomate, Gurke und Senfdressing (a, a1, c, g, j) | Zwei Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und Nudelsalat dazu Garnitur (4, 7, B, C, a, a1, c, g, i, j) | Hausgemachter Geflügelsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, g) | |
| Sa 11.06.2022 | Rinder-Gemüse-Gulasch (C, a, a1, g, i, j) dazu Böhmisches Knödel (a, a1, g) | M1 5,50 € STM1 4,99 € | | So 12.06.2022 | Hausgemachte Schweineroulade (B) in pikanter Soße (a, g, i, j) mit "Leipziger Allerlei" (a1, c, f, g) und Kartoffelklößen (a, a1, c) | So M1 5,50 € STM1 4,99 € | | |
| Mo 13.06.2022 | Weißkohleintopf mit Kasslerwürfeln (3, B, a, a1, i) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Obst | Leckeres Hühnerfrikassee (a, a1, f, g) mit Gemüse (Karotte, Erbse, Brokkoli, Blumenkohl) dazu Reis und Obst | Wirsingroulade (B, a, a1) in Zwiebelsoße (a, a1, g, i) und Kartoffeln dazu Obst | Rote-Bete-Medallions (a1) mit Petersiliensoße (a, a1, f, g) und Kartoffeln dazu Obst | Salat „Feinschmecker“ Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen, Boulette (6, a1, j, B) und Ei (c) mit Joghurt Hausdressing (a, g) | Baguette (a1) Tomato-Mozzarella mit Kräuter-Remoulade (g, i, j) | Hausgemachter Fleischsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (B, a, a1, g, j) | |
| Di 14.06.2022 | Reissuppe mit Geflügelfleisch und Suppengemüse (a, i) dazu Brot (a, a1, a2, a3) und hausgemachte Fruchtquarkspeise (g) | Gehacktesstippe "pikant" (5, B, a, a1, i) mit hausgemachtem Kartoffelpüree (3, g) und hausgemachte Fruchtquarkspeise (g) | Deftiger Krautgulasch (B, a, a1, g, i) dazu Kartoffeln und hausgemachte Fruchtquarkspeise (g) | Bunte Nudeln (a1, c, f, j, k, m) mit Käse-Sahne-Soße (a1, g, i) und hausgemachte Fruchtquarkspeise (g) | Marinierter bunter Bohnensalat mit Birne, Tomate, Rucola und Fetakäse dazu Vollkornbrötchen (a, a1, g) | Hähnchenschnitzel mit Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur (a, a1, c, g, h, i, j) | Hausgemachter Eiersalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (c, a, a1, g) | |
| Mi 15.06.2022 | Soljanka (2, 4, 5, B, a, a1, g, i) mit Brötchen (a1, a2, f, g, j, k) dazu Obst | Rostbratwurst (B, 2, 6, g, i, j) mit Soße (B, a1, i, j) dazu Mischgemüse (a, a1, i) und Kartoffeln | Schweinefiletbraten (B) mit Bratensoße (B, a, a1, a2, g, j) dazu Kaisergemüse (a, a1, g) und Kartoffeln | Gemüsecurry (a, i, g) mit Bio-Reis (a1, c, f, g) dazu Mix-Salat (a1, g) mit Hausdressing (c, g, i, j) | 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) | Marinierter Hering (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, d, g) | |
| Do 16.06.2022 | Kartoffel-Kohlrabi-Möhrensuppe mit Geflügelfleisch (a, a1, c, i, j) dazu Vollkornbrot (a1, a2, k) und Pfirsichkompott (2) | Gebackenes Seelachsfilet (a1, c, d) mit Kräutersoße (3, a, a1, f, g) und hausgemachtem Kartoffelpüree (3, g) dazu Karottensalat | Schweinesteak (a, B) mit Letscho (a, g, i) dazu Bratkartoffeln | Grießbrei (a1, g) mit Pfirsichkompott (2) dazu Zimt und Zucker | Chinesischer Nudelsalat mit Sojasprossen, Curry-Hähnchenspieß und Sweet-Childressing (a, a1, e, f, g, k) | Gebratenes Schnitzel (B, a1, 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 17.06.2022 | Schokopudding-Suppe (a1, g) mit einem Bäcker-Milchbrötchen (a1, a3, g) dazu Obst | Putengulasch (a, g, i, j) mit Nudeln (a, a1) dazu Rote-Bete-Salat (2) | Gebratenes Lachsfilet (d) mit Kürbis-Kartoffel-Ragout (a, a, g) dazu Rote-Bete-Salat (2) | Eipatty (a, a1, a2, a3, a4, c, g, h) mit Kräutersoße (a, a1, g, i) dazu Kartoffeln und Rote-Bete-Salat (2) | Salat von bunten Tomaten mit roten Zwiebeln, Rucola und Mozzarella dazu Balsamicodressing (a, g) | Sandwich mit Eisbergsalat, Salami, Käse und Garnitur (B, a, a1, g) | Hausgemachter Geflügelsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, g) | |
| Sa 18.06.2022 | Hacksteak (B, a, a1) mit Bratensoße (B, a, a1, a2) dazu Bohnengemüse (a, a1, a2) und Kartoffeln | M1 5,50 € STM1 4,99 € | | So 19.06.2022 | Hausgemachte Schweineroulade (B) in pikanter Soße (B, a, g, i, j) mit "Leipziger Allerlei" (a, a1, g) und Kartoffelklößen (a, a1, c) | So M1 5,50 € STM1 4,99 € | | |





Menü Mobil

Ihre regionale Frische

Speiseplan

Juni 2022

Kalenderwoche 23-26



Unsere Vorteile:

- Preis inklusive Dessert*
- **Hausgemacht:** Kartoffelpüree, Kartoffelsalat, Desserts und Salate
- keine Lieferkosten
- regionale Lieferanten und Zutaten
- gesunde und abwechslungsreiche Menüs
- Wochenendmenüs

* laut Menüzusammenstellung

Kunde werden?

- Anfrage per Telefon unter 036372/97680 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



| 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 25 Mo 20.06.2022 | Schnippelbohnsuppe mit Geflügelfleisch (3, K, a, a1, a2, l, j) dazu Brot (a1, a2, a3, k) und Obst | Buntes Eierfrikassee (a, a1, c, g, j) mit Gemüse dazu Petersilienkartoffeln und Obst v | Spaghetti (a, a1) „Napoli“ (3, g) dazu Hähnchenbrustfilet „natur“ mit Tomatensoße (3, a, a1) und Obst | Spinat-Knuspermedaillons (a, a1, c, g, j) mit Rahmsoße (a, g, f) dazu hausgemachter Kartoffelpüree (3, g) und Obst v | 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 21.06.2022 | Kartoffelsuppe mit Wiener (B, 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 Gemüse dazu Weißkraut-Zucchini-Salat | Sauerbraten vom Rind mit Soße (c, g, l, a) dazu Rotkohl (7, a, a1) und Klöße | Tortellini (a, a1, c) mit veg. Füllung und Käserahmsoße (3, a, a1, f, g) dazu Weißkraut-Zucchini-Salat v | Salat „Venezia“ Blattsalat, Karotten, Paprika, Perlzwiebeln, Hähnchenbruststreifen, Americandressing (2, g) | Gebratenes Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Garnitur (4, B, a, a1, g, j) | Hausgemachter Eiersalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, c, g, j) v |
| Mi 22.06.2022 | 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 (a, a1) v | 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) v | Marinierter Hering (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, d, g) |
| Do 23.06.2022 | Herzhafter Gutsherreneintopf mit Rindfleischwürfel (C, a, a1, a2, l, j) dazu Brot (a1, a2, k) und Schokopudding (g) | Gebratene Hähnchenbrust mit Möhren-Kohlrabi-Gemüse (a, a1, i) und Geflügelsoße (a, a1, c, g) dazu Kartoffeln und Schokopudding (g) | Leberkäse (2, 4, B) „Holzfäller Art“ mit Champignon Gemüse (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) v | Salat von Kichererbsen, Tomate, Gurke, Paprika, rote Zwiebeln und Dill mariniert mit Joghurdressing (g) v | Baguette (a1) „Hot Dog“ mit Würstchen (1, 2, 4, 6, B, g), Ketchup (7), Senf (j), Gewürzgurke (4, 7) und Röstzwiebeln (a1) | Hausgemachter pikanter Rindfleischsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (C, a, a1, g) |
| Fr 24.06.2022 | Milchreis (g) mit Zucker und Zimt dazu Heidelbeerfruchtms (2) v | 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 Linsenbolognese (a, a1, g) mit Gabelspaghetti (a, a1, c, f, m) dazu Farmersalat (a, a1) v | „Schopskasalat“ Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse (g, 2, 4) mit einem Bäckerbrötchen (a, a1) v | Gebratene Hähnchenbrust mit Nudelsalat und Garnitur (4, a, a1, g, j) | Hausgemachter Geflügelsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, g) |
| Sa 25.06.2022 | Geflügel-Bratwurstbrezel (a, a1, a2) mit einer Zwiebel-Sahne-Soße (a, a1, a2, l, j) und Möhrengemüse (a, a1) dazu Kartoffeln | Sa M1 5,50 € STM1 4,99 € | | So 26.06.2022 | Schweineschnitzel (B, a, a1, c, g) mit Mischgemüse (a, a1, g) und Bratensoße (B, a, a1, g) dazu Kartoffeln | So M1 5,50 € STM1 4,99 € | |
| Kalenderwoche 26 Mo 27.06.2022 | Gemüseterrine mit Kasslerfleisch (3, B, a, a1, i) dazu Brot (a, a1, a2, k) und Obst | Buntes Fischragout mit Möhre, Erbse, Blumenkohl (d) in Dillsoße (a, a1, f, g, j) 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 Apfelpompott (2) v | 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 28.06.2022 | 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) | Kasslerkambraten (B) mit Bratensoße (a, a1, g) dazu Sauerkraut (a, a1, a2, l, j) und Kartoffeln | Grünkern-Käse-Medaillon (a, a1, c, f, g, h) mit Paprikarahmsoße (a, a1, g, i) dazu hausgemachter 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, l, j) | Hausgemachter Eiersalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, c, g, j) v |
| Mi 29.06.2022 | Bunter Gemüseeintopf (Karotte, Erbse, Blumenkohl, Sellerie) mit Ebly- Reis dazu Brot (3, a, a1, a2, i) und Obst v | 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 (B, a, a1, i) dazu Möhrengemüse (a, a1, i) und Petersilienkartoffeln | Gekochte Eier (c) in Senfsoße (a1, j, i) und Kartoffeln dazu Möhrengemüse (a, a1, i) v | Couscoussalat mit Fetakäse, frischem Gemüse und Rucola dazu Joghurdressing (g) v | 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 30.06.2022 | Hefeklöße (a, a1, c) dazu fruchtige Erdbeer-Kirsch-Soße (3, a, a1, a2, g) v | Schweinegulasch (B, a, a1, a1, g, i, h) mit Spirelli (a, a1, c, k) und Gurkensalat (a, a1) | Marinierter Hering (a, a1, d, g, l, j) in Hausfrauensauce (Gurke, Zwiebel, Apfel) dazu Butter-Kartoffeln | Mediterrane Kartoffel-Gemüsepfanne (Paprika, Zucchini, Aubergine) (a, a1) mit Kräuterdip (g) und Gurkensalat (a, a1, g) v | Marinierter Nudelsalat (a, a1, c) mit Tomaten, Zwiebeln, Blatt Petersilie, Gurke und Kochschinken (B) | 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 01.07.2022 | 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) dazu hausgemachter Kartoffelpüree (3, g) und hausgemachter Fruchtjoghurt (g) | Gebratene Hähnchenbrust in Lauch-Sahne-Soße (a, a1, g) dazu Wellenbandnudeln (a, c) und hausgemachter Fruchtjoghurt (g) | BIO-Nudeln (a, a1, c, f) (a, a1) 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, l, j) | Hausgemachter Geflügelsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, g) |
| Sa 02.07.2022 | Wirsingroulade (a, a1, a2, a3, B, c, f, g, l, j) mit Soße (B, a, a1, g, j) dazu Kartoffeln und Obst | Sa M1 5,50 € STM1 4,99 € | | So 03.07.2022 | Rinderroulade (5, c, j) mit Soße (a, a1, g, l, j) und Apfelrotkohl (2, 7, a, a1) dazu Kartoffelklöße | So M1 5,50 € STM1 4,99 € | |

