

# 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

**\*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) glutenh. 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 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 €	Menü 2 / Seniorenteller (STM)	M2 4,49 €	Menü 3	M3 5,50 €	V1 - vegetarisch	Veg 4,49 €	Salat	Sa 5,25 €	Kaltgericht	Ka 4,75 €	Abendbrot	Abend 2,99 €
		STM1 3,85 €		STM2 4,15 €										
Kalenderwoche 27	Mo 04.07.2022	Mexikanischer Reiseintopf mit Kidneybohnen, Mais, Tomate, Karotte dazu Vollkornbrötchen (a1, a2, a3, a4, g, h, i, k) und Obst		Nudeln (a, a1, c, f) mit Tomatensoße und Geflügel-Jagdwurstwürfeln (2, 3, 4, a, a1, j, l) dazu Obst		Ungarische Schaschlikpfanne (B, a, a1, g, j) mit Leber, Paprika, Zwiebel, Gewürzgarke dazu Kartoffelpüree (3, g) und Obst		Linsenragout mit buntem Gemüse (Karotte, Erbse, Paprika) (a, a1, g, i) dazu Kartoffeln und Obst		Salatteller mit Kräuterfrischkäsetasche und Joghurt dressing (a, a1, g)		Bunter Linsensalat mit Tomate, Zwiebellauch und Thunfisch (d) dazu Vollkornbrötchen (a, a1, a2, a3, a4, k)		Hausgemachter Fleischsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (B, a, a1, g, j)
	Di 05.07.2022	Grießbrei mit Vanillegeschmack (a, a1, g) dazu Zucker und Zimt sowie Erdbeerkompott (2)		Geflügelrikadelle (a, a1, c, g, j) 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		Brokkolinuggets (a, a1, g) mit Kräutersoße (a, a1, g) und hausgemachtem Kartoffelpüree (3, g) dazu Rotkohlsalat		„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, j)
	Mi 06.07.2022	Grüne Bohnensuppe mit Geflügelfleisch (3, C, a, a1, i, j) dazu Vollkornbrot (K, a2) und hausgemachter Fruchquark (g)		Rührei (c) mit Spinat (a, a1, g) und Kartoffeln dazu hausgemachter Fruchquark (g)		Hähnchenschnitzel (a, a1, c) mit Brokkoli dazu Sauce Hollandaise (a, a1, c, g) und Kartoffeln		Veg. Ravioli (a, a1, c, g, i) in leckerer Tomatensoße (a, a1) dazu hausgemachter Fruchquark (g)		Salatteller mit Erdnuss-Hähnchenspieß dazu Joghurt dressing (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 07.07.2022	Puddingsuppe mit Schokoladengeschmack (g, 2, 3, 4) dazu Zwieback (a, a1, a2) und Obst		Würstchengulasch (2, 4, 6, B, a1, i, j) mit Kartoffelpüree (g) und Obst		Kasslernacken (1, 2, 4, 6, B, g, j, l) mit Rahm-Wirsing-Gemüse (a1, g, j) dazu Soße (a1, g, j) und Kartoffeln		Möhrenschnitzel (a, a1, c, i, k) mit hausgemachtem Kartoffelpüree (3, g) und Currysoße (a, a1, f, g, i, j) dazu dazu  BIO-Apfelmus		Bulgursalat mit Tomate, Zucchini, Paprika, Rucola (a, a1, a2) und Kräuter- Joghurt dressing (a, a1, g)		Baguette mit Gyros geschneitztes, Tzatziki und Krautsalat (4, B, a, a1, g, i, j)		Hausgemachter pikanter Rindfleischsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (C, a, a1, g)
	Fr 08.07.2022	Bunte Gemüsesuppe (Lauch, Bohnen, Möhre, Kohlrabi, Erbse, Kartoffeln) mit Vollkornbrot (a, a1, a2, a3, a4, k) dazu Obst		Kutter-Fisch-Frikadelle aus Kartoffeln und Frischkäse (a, a1, d, f, g, k) dazu Dillsoße (a, a1, g) und Reis sowie Mixsalat mit Hausdressing (a, a1, a2)		Grüne Bandnudeln mit Waldpilz-Rahm-Soße (a, a1, g) dazu gebratene Hähnchenbrust und Mixsalat mit Hausdressing (a, a1, a2)		Gemüse-Nudelpfanne (a, a1, c) mit Erbsen, Bohnen, Karotten und pikanter Soße (f, g, a) dazu Mixsalat mit Hausdressing (a, a1, a2)		Brotsalat mit Eisberg, Feta, Tomate, Gurke und Senfdressing (a, a1, g, j, c)		Backfisch mit Kartoffelsalat und Garnitur (4, d, a, a1, c, g)		Hausgemachter Geflügelsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, g)
Sa 09.07.2022	Buntes Hühnerfrikassee mit Mischgemüse (a, a1, g) dazu Reis und Pudding (g)		Sa M1 5,50 € STM1 4,99 €				So 10.07.2022		Burgunderbraten vom Rind (C, a, a1, g, i, j, l) mit Kaisergemüse (a, a1, g) und Kartoffeln		So M1 5,50 € STM1 4,99 €			
Kalenderwoche 28	Mo 11.07.2022	Nudelsuppe mit Geflügelfleisch (a, a1, c, f, j, k, m) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Obst		Schweinegeschneitztes (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 sowie Obst		Vegetarische Bolognese mit Vollkornspirelli (a, a1, c, f, j, k, m) und Obst		Salat „Feinschmecker“ Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen, Gemüsenuggets (a, a1, a2, g, i, j) und Ei (c) mit Hausdressing (a, g)		Vollkornbaguette (a1, a2, a3, a4) Tomate-Mozzarella mit Kräuter-Remoulade (g, i, j)		Hausgemachter Fleischsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (B, a, a1, g, j)
	Di 12.07.2022	Milchreis (g) mit Zucker und Zimt dazu Apfelkompott (2)		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)		Naturreispfanne mit Mais, Karotten, Blumenkohl und Erbsen dazu Kräutersoße (a, g, i) und Rotkohlsalat		"Chesalat" Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Ei (2, 4, 6, f), Käse (3, g) mit Joghurt dressing (c, g, i, j)		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)
	Mi 13.07.2022	Deftige Erbsensuppe mit Bockwurst (B, a, g, 6, j) und Vollkornbrot (a, a1, a2, k) dazu hausgemachter Fruchjoghurt (g)		Panierte Geflügel-Jagdwurstscheibe (2, 4, a, a1, c, g, j) mit Nudeln (a, a1, c, f) und Tomatensoße (3, a, a1, g) dazu hausgemachter Fruchjoghurt (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 dazu Kartoffeln und Gurkensalat in Essig und Öl		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 14.07.2022	Ungarische Gulaschsuppe (2, 3, B, a, a1, i) mit Kartoffeln und Gemüseeinlage dazu Brötchen (a1, a2, f, g, i, j, k) und Apfelmus (2)		Gebratene Hähnchenbrust mit Paprika-Sahne-Soße (a, a1, a2, g) dazu Gemüse-Vollkornreis und Apfelmus (2)		Gebackene Scholle (a, a1, c, d) mit hausgemachtem 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), Endiviensalat, Radicchio, Weißkohl, Karotten, mit  Balsamicodressing (1, 3, g, 5, l)		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 15.07.2022	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, j) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (3, g) und Rotkohlsalat		Hähnchenbrust in Spinat-Rahm-Soße (a, g) dazu Bandnudeln (a, c) und Rotkohlsalat		Bunte Nudeln (a, a1) mit fruchtiger Tomaten-Mozzarella-Soße (3, a, g, i) dazu Bio-Obst		Salat „Primus“ mit gebratenen Putenbruststreifen, Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, Dill, mit Kräuterdressing (c, g, i, j)		Vollkornbaguette (a1, a2, a3, a4) mit Butterkäse, Gurke, Tomate, Rucola und Remoulade (a, c, g)		Hausgemachter Geflügelsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, g)
Sa 16.07.2022	Lammhacksteak (a, a1, g, i) mit Soße (a, a1, g, i) dazu Bohnengemüse (a, a1, f, g, i) und Kräuterreis		Sa M1 5,50 € STM1 4,99 €				So 17.07.2022		Hausgemachte Schweineroulade (B) mit Bratensoße (a1, g, i, j) und Rosenkohlgemüse (a, a1) dazu Kartoffelklöße		So M1 5,50 € STM1 4,99 €			





# Menü Mobil

Ihre regionale Frische

## Speiseplan

Juli 2022

Kalenderwoche 27-30



### 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](http://www.menuemobil.net)

Tel.: 036372 / 97680  
Fax.: 036372 / 976829

Öffnungszeiten: Mo - Fr 07:00 Uhr - 14:00 Uhr  
service@menuemobil.net • [www.menuemobil.net](http://www.menuemobil.net)  
[www.kita-catering.com](http://www.kita-catering.com)



Datum	Menü 1 / Seniorenteller (STM)	Menü 2 / Seniorenteller (STM)	Menü 3	V1 - vegetarisch	Salat	Kaltgericht	Abendbrot	
	M1 4,20 € STM1 3,85 €	M2 4,49 € STM2 4,15 €	M3 5,50 €	Veg 4,49 €	Sa 5,25 €	Ka 4,75 €	Abend 2,99 €	
Kalenderwoche 29	Mo 18.07.2022	Kohlrabi-Möhrensuppe mit Geflügelfleisch (a, a1, c, i) dazu Vollkornbrot (a1, a2, k) und Obst	Buntes Hühnerfrikassee (a, a2, f, g, i) mit Reis 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) und Obst	Salat „Menü-Mobil“ mit Ei (c), Käse, Eisbergsalat, Gurke, Mais, Spargelstücke mit Hausdressing (c, g)	Bunter Bohnen-Erbsen-Salat mit Tomaten, Zwiebellauch und Parmesan (g) dazu Vollkornbrötchen (a, a1, a2, a3, a4, k)	Hausgemachter Fleischsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (B, a, a1, g, i)
	Di 19.07.2022	Italienische Gemüsesuppe mit Möhren, Erbsen, Paprika, Tomate (a1, a2, f, g, i, k) dazu Vollkornbrötchen (a1, a2, a3, a4, k) und hausgemachte Quarkspeise (g)	Putencurrywurst mit Tomaten-Curry-Soße (3, a, a1, g, i, j) und hausgemachtem Kartoffelpüree (g) dazu Quarkspeise (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	Quinoa-Erbsen-Frikadelle mit Paprikasoße (a, a1, g, i) dazu Kartoffeln und hausgemachte Quarkspeise (g)	Salat „Venezia“ Blattsalat, Karotten, Paprika, Perlzwiebeln, Hähnchenbruststreifen, Americandressing (2, g)	Vollkornbaguette (a1, a2, a3, a4) mit Putenbrustscheibchen (2, 4, 6), Remoulade (g), bunt garniert	Hausgemachter Eiersalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, c, g, i)
	Mi 20.07.2022	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, d) mit Kräutersoße (3, a, a1, f, g) und Gemüseris dazu Farmersalat (a, a1)	Würzfleisch vom Schwein (B, a, a1, a2, g) mit Pilzen und Kartoffeln dazu Farmersalat (a, a1)	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-Joghurdressing (2, g)	Gebratenes Schnitzel mit Kartoffelsalat und Garnitur (4, B, a, a1, g, i)	Marinierter Hering (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, d, g)
	Do 21.07.2022	Eiermuschelsuppe mit Gemüse und Geflügelfleisch (a, a1, c, i) dazu Brot (a1, a2, a3) und Obst	Putenschnitzel (a, a1, c, j) mit Soße (a, a1) dazu Mischgemüse (a, a1, i) und Kartoffeln	Schweinenackensteak (B) mit Letscho (3, a, a1, i, j) und Bratkartoffeln	Quarkkeulchen (a, a1, g) mit Vanillesoße (1, a, a1, a2, g)	Salat mit Tomate, Gurke, Ei, Pilze, Käse, Hausdressing (2, 4, B, c, g) und Vollkornbrötchen (a1, a2, a3, a4)	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 22.07.2022	Kartoffel-Wirsing-Eintopf mit Kassler (1, 2, 4, 6, B, g, i, j) dazu Vollkornbrot (a1, a2, k) und Weißkraut-Paprika-Salat	Eierpatty (a, a1, c, g, h) mit Rahmspinat (a, a1, g) und Kartoffeln	Hähnchenschinken mit Soße (3, a, a1, i) dazu Apfelrotkohl (2, 7, a, a1) und Kartoffeln	Bio-Nudeln (a, a1, c, f, j, k, m) mit Balkangemüse in Puztasoße (a, a1) dazu Weißkraut-Paprika-Salat	„Schopskasalat“ Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse (a, a1, g, 2, 4) und einem Vollkornbrötchen	Gebratene Hähnchenbrust mit Nudelsalat und Garnitur (4, a, a1, g, i)	Hausgemachter Geflügelsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, g)
Sa 23.07.2022	Rostbratwurst (2, 6, B, g, i, j) mit Soße (a1, f, i) dazu Sauerkraut (a, i) und Kartoffeln	Sa M1 5,50 € STM1 4,99 €	*	So 24.07.2022	Rindfleisch „nach Tafelspitzart“ (c, i) mit Meerrettichsoße (2, a, a1, f, g, i) dazu Klöße und Rote-Bete-Salat (5)	So M1 5,50 € STM1 4,99 €	*	
Kalenderwoche 30	Mo 25.07.2022	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 Dillssoße (a, a1, f, g) und hausgemachtem Kartoffelpüree (3, g) dazu Obst	Grießbrei (a, a1, g) mit Zimt und Zucker dazu Mandarinenkompott (2)	Salat „Roma“ Eisberg, Tomate, Schinken (B, 6), 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, i)
	Di 26.07.2022	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	Eieromelette mit Schnittlauch (c, g, i) dazu Bio-Blumenkohlgemüse (a, a1, c, f, g) und Kartoffeln	"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, i)
	Mi 27.07.2022	Graupensuppe mit Geflügelfleisch (g, a, a3, i) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, a3, a4) 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)	Vollkornnudeln (a, a1, c) mit Spinat-Rahmsauce (a, a1, g, i) dazu Vanillepudding (g)	Couscoussalat mit Fetakäse, frischem Gemüse und Rucola dazu Joghurdressing (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 28.07.2022	Kartoffelsuppe mit Geflügelwurst (2, 3, 4, a1, a, i, j) dazu Körnerbrot (a1, a2, k) und Obst	Gebratenes Fischstäbchen mit einer Kräuter-Sahne-Soße (a, a1, g, i) dazu Gemüse-Vollkornreis (i) und Rote-Bete-Salat (5)	Gebratenes Kasslernackensteak (B, G, i) auf Rahmsauerkraut (a, a1, g, i, j) dazu Bratkartoffeln und Rote-Bete-Salat (5)	Gekochte Eier (c) in Senfsoße (a1, g, i, j) und Kartoffeln dazu Rote-Bete-Salat (5)	Marinierter Antipastisalat (a, a1) mit Fetakäse (g) dazu Ciabattabrötchen (a, a1, a2, a3)	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat und Remoulade (6, B, a, a1, c, f, g, j, k)	Hausgemachter pikanter Rindfleischsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (C, a, a1, g)
	Fr 29.07.2022	Hefeklöße mit heißem Pflaumenkompott (1, 4, a, g)	Schweinegulasch (2, 4, B, a, a1, g, i, j) mit Kartoffeln dazu Obst	Lachsfilet (d) mit Kartoffel-Lauch-Tomaten-Ragout (a, a1, g)	Kichererbsen-Tomaten-Ragout mit Kartoffeln, Lauch und Mais dazu Vollkornreis (a1, a, g, i) und Obst	Gnocchisalat (a, a1, a2, c, g) mit Mais, Paprika, Gurke und Karotte dazu Hausdressing (a, g)	Schichtsalat mit Kochschinken, Sellerie, Mandarine, Porree, Ananas und Ei (B, a1, a2, c, g, j) dazu Vollkornbrötchen (a, a1, a2, a3, a4)	Hausgemachter Geflügelsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, g)
Sa 30.07.2022	Rindergeschnetzeltes (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 31.07.2022	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 €	*	

