

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) Krabstiere; c) Eier; d) Fische; e) Erdnüsse; f) Sojabohnen; g) Milch; h) Schalenfrüchte; i) Sellerie; j) Senf; k) Sesamsamen; l) Schwefeldioxid und Sulfite > 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 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 31	Mo 01.08.2022	Gemüse-Nudeleintopf mit Eierstich dazu Vollkornbrot (a, a1, c, i) und Obst (a2) v		Putengeschnitzeltes "Zürcher Art" mit Champignons (a, a1, g, i) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und Obst		Gefüllte Paprikaschote (B, a, a1) mit Bratensoße (a, c, g, i) und Tomatenreis dazu Obst		Kohlrabi-Medaillons (a, a1, c, i) mit Schnittlauch-Rahmsauce (a, a1, f, g, i) und Reis dazu Obst v	Salatteller mit Kräuterfrischkäsetasche und Joghurt dressing (a, a1, g) v		NEU Baguette mit Thunfisch, Frischkäse, Tomate, Gurke und roten Zwiebeln (a, a1, d, g, i, j)		Hausgemachter Fleischsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (B, a, a1, g, i)		
	Di 02.08.2022	Ungarische Gulaschsuppe (2, 3, B, a, a1, i) mit Kartoffeln und Gemüsebeilage dazu Vollkornbrötchen (a1, a2, f, g, i, k) und hausgemachter Fruchtjoghurt (g)		Pan. Jagdwurstscheibe (2, 4, B, a, a1, c, g, i) mit Nudeln (a, a1, c, f, i) und Tomatensoße (3, a, a1, g, i) dazu hausgemachter Fruchtjoghurt (g)		Rinderschmorbraten mit Soße (a, c, g, i) dazu Rotkohlgerichte (3, a, a1, f, g) und Kartoffeln		Gemüsefrikassee (Karotte, Erbse, Mais, Blumenkohl) (a1, c, f, g, i) mit Vollkornreis dazu hausgemachter Fruchtjoghurt (g) v	Chinesischer Nudelsalat mit Sojakeimen, Frühlingsrolle und Frenchdressing (a, a1, f, e, i, g) v		Geflügelwieners mit Nudelsalat und Garnitur (2, a, a1, g, i, j)		Hausgemachter Eiersalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, c, g, i) v		
	Mi 03.08.2022	Milchreis (g) mit Erdbeermus (2, a1) dazu Zucker und Zimt v		Geflügelrikadelle (a, a1, c, f, g, i) mit Bio-Möhrengemüse (a1, c, f, g) dazu Kartoffeln und Soße (a, a1, g, i)		Paniertes Schollenfilet (a, a1, d) mit lauwarmen Kartoffel-Speck-Salat (B, i, j)		Vollkornnudeln (a, a1, c) mit Broccolirahmsauce (a, a1, g, i) dazu Mixsalat mit Hausdressing (a2) v	Salatteller mit Erdnuss-Hähnchenspieß dazu Joghurt dressing (a, a1, e, i, g) v		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 04.08.2022	Bunter Erbseneintopf (mit Karotte und Sellerie) (2, a, i, j) dazu Geflügelwieners, Vollkornbrot und Obst		Fischburger (a1, d, g) mit Dillsoße (a, a1, f, g, i) 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		Rührei (c, g, i) mit Spinat (a, a1, g, i) und Kartoffeln v		„Amerikanischer Salat“ Eisbergsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen, Tomate, Gurke dazu gebratene Hähnchenbruststreifen & American Dressing (c, g, i, j) v		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 05.08.2022	Käse-Lauch-Creme-Suppe mit Hackfleisch (B, a, a1, c, f, g, i) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Apfelmus (2)		Spirelli (a1, c) und Tomatensoße (a1, i) mit Geflügel-Jagdwurstwürfeln (2, 3, 4, 6, a, i) dazu Weißkraut-Paprikasalat		Spanferkelrollbraten (B) mit Sauerkraut (a, i) dazu Soße (B, a, a1, g) und Kartoffeln		Quarkkeulchen (a, a1, g) dazu Apfelmus (2) v		Brotsalat mit Eisberg, Tomate, Gurke und Senfdressing (a, a1, g, i, c) v		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 06.08.2022	Rinder-Gemüse-Gulasch (C, a, a1, g, i, j) dazu Böhmisches Knödel (a, a1, g)			Sa M1 5,50 € STM1 4,99 €				So 07.08.2022		Gefüllter Schweinebraten (B, a1, g, i, j) mit Bratensoße (a, a1, g, i) dazu Kaisergemüse (a, a1, g) und Kartoffeln		So M1 5,50 € STM1 4,99 €			
Kalenderwoche 32	Mo 08.08.2022	Weißkohleintopf mit Kasslerwürfeln (3, B, a, a1, i) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Obst		Leckeres Hühnerfrikassee (a, a1, f, g, i) mit Gemüse (Karotte, Erbse, Brokkoli, Blumenkohl) dazu Reis und Obst		Wirsingroulade (B, a, a1) in Zwiebelsoße (a, a1, g, i) und Kartoffeln dazu Obst v		Rote-Bete-Medaillons (a2) mit Petersiliensoße (a, a1, f, g, i) und Kartoffeln dazu Obst v	Salat „Feinschmecker“ Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen, Boulette (6, a1, j, B) und Ei (c) mit Joghurt Hausdressing (a, g) v		Baguette (a1) Tomate-Mozzarella mit Kräuter-Remoulade (g, i, j) v		Hausgemachter Fleischsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (B, a, a1, g, i)		
	Di 09.08.2022	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 (g) und hausgemachte Fruchtquarkspeise (g)		Deftiger Krautgulasch (B, a, a1, g, i) dazu Kartoffeln und hausgemachte Fruchtquarkspeise (g) v		Bunte Nudeln (a1, c, f, i, k, m) mit Käse-Sahne-Soße (a1, g, i) und hausgemachter Fruchtquarkspeise (g) v	Marinierter bunter Bohnensalat mit Birne, Tomate, Rucola und Fetakäse dazu Vollkornbrötchen (a, a1, g) v		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) v		
	Mi 10.08.2022	Soljanka (2, 4, 5, B, a, a1, g, i) mit Brötchen (a1, a2, f, g, i, 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 (a, a1, a2, g, i, j) dazu Kaisergemüse und Kartoffeln		Gemüsecurry (a, i, g) mit Bio-Reis dazu Mix-Salat mit Hausdressing (a1) v		Nudel-Gurken-Rucolasalat (a, a1, c) mit Hähnchenbrust und Hausdressing (c, g, i, j) v		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 11.08.2022	Kartoffel-Kohlrabi-Möhrensuppe mit Geflügelfleisch (a, a1, c, i, j) dazu Vollkornbrot (a1, a2, k) und Pfirsichkompott (2)		Putengulasch (a, g, i, j) mit Nudeln (a, a1) dazu Karottensalat		Schweinesteak (a, B) mit Letscho (a, g, i) dazu Bratkartoffeln		Grießbrei (a1, g) mit Pfirsichkompott (2) dazu Zimt und Zucker v		Chinesischer Nudelsalat mit Sojasprossen, Curry-Hähnchenspieß und Sweet-Chilidressing (a, a1, e, f, g, k) v		Gebratenes Schnitzel (B, a1, c) mit Nudelsalat und Garnitur (a, a1, c, f)		Hausgemachter pikanter Rindfleischsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (C, a, a1, g)	
	Fr 12.08.2022	Schokopudding-Suppe (a1, g) mit einem Bäcker-Milchbrötchen (a1, a3, g) dazu Obst		Gebackenes Seelachsfilet (a1, c, d) mit Kräutersoße (3, a, a1, f, g) und hausgemachtem Kartoffelpüree (g) dazu Bohnensalat (2)		Rindergeschnitzeltes "Stroganoff" (C, a, a1, f, g) mit Spätzle (a, a1, g) dazu Bohnensalat (2)		Eipatty (a, a1, a2, a3, a4, c, g, h) mit Kräutersoße (a, a1, g, i) dazu Kartoffeln und Bohnensalat (2) v		Salat von bunten Tomaten mit roten Zwiebeln, Rucola und Mozzarella dazu Balsamicodressing (a, g) und Vollkornbrötchen (a, a1, a2, j, k) v		Sandwich mit Eisbergsalat, Salami, Käse und Garnitur (B, a, a1, g)		Hausgemachter Geflügelsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, g)	
Sa 13.08.2022	Rinderhacksteak (c, a, a1, g) mit Bratensoße (a, a1, a2) dazu Bohnengemüse (a, a1, a2) und Kartoffeln			Sa M1 5,50 € STM1 4,99 €				So 14.08.2022		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 €			
Kalenderwoche 33	Mo 15.08.2022	Schnippelbohnsuppe mit Geflügelfleisch (a, a1, a2, i, j) dazu Brot (a1, a2, a3, a4) und Obst		Gabelspaghetti (a, a1, c, f, i, k, m) mit Sauce Bolognese (3, B, a, a1, i) dazu Obst		Spaghetti (a, a1) „Napoli“ (3, g) dazu Hähnchenbrustfilet „natur“ mit Tomatensoße (3, a, a1, i) und Obst		Spinat-Knuspermedaillons (a, a1, c, g, i) mit Rahmsauce (a, g, f, i) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und Obst v	Bunter Salat mit Kochschinkenstreifen (6, B), Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen & Ei mit Hausdressing (c, g) v		Bayrischer Wurstsalat (1, 2, 4, 6, B, g, i, 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, i)		
	Di 16.08.2022	Kartoffelsuppe mit Wiener (B, 2, 3, 4, i, j) dazu Körnerbrot (a1, a2, a3, a4) und Obst		Fischli (a, a1, d, f) mit Dillsoße (a, a1, f, g) und Gemüseris dazu Weißkraut-Zucchini-Salat		Sauerbraten vom Rind mit Soße (C, g, i, a) dazu Rotkohl (7, a, a1) und Klöße		Tortellini (a, a1, c) mit veg. Füllung und Käserahmsauce (3, a, a1, f, g) dazu Weißkraut-Zucchini-Salat v	Salat „Venezia“ Blattsalat, Karotten, Paprika, Perlzwiebeln, Hähnchenbruststreifen, Americandressing (2, g) v		Gebratenes Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Garnitur (4, B, a, a1, g, i)		Hausgemachter Eiersalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, c, g, i) v		
	Mi 17.08.2022	Eierkuchen (a, a1, c, g) dazu Apfelmus (2) v		Buntes Eierfrikassee (a, a1, c, g, j) mit Gemüse dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und Apfelmus (2)		Cordon Bleu von der Hähnchenbrust (B, a, a1, g) mit Blumenkohl (a, a1) dazu Sauce Hollandaise (a, a1, g) und Kartoffeln		Veg. Möhreeneintopf (a, a1, f, g, i) mit Eierstichwürfeln (c) dazu Brötchen (a1, a2, f, g, i, k) und Bio-Obst v		Spaghettisalat (a, a1, c) mit Schwarzwälder Schinken (B, 6) und Tomaten-Joghurt dressing (2, g) v		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)	



Kalenderwoche	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 33	Do 18.08.2022	Herzhafter Gutsherreneintopf mit Rindfleischwürfel (C, a, a1, a2, i, 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 und Schokopudding (g)		Leberkäse (2, 4, 8) „Holzfäller Art“ mit Champignonmischung (a, a1, f, g) und Schupfnudeln (a, a1, g)		Hörnchennudeln (a, a1, c, f, j, k, m) mit Tomatenbasilikumsauce (a, a1, g, i, j) und Schokopudding (g)		Salat von Kichererbsen, Tomate, Gurke, Paprika, rote Zwiebeln und Dill mariniert mit Joghurt dressing (g)		Baguette (a1) "Hot Dog" mit Würstchen (1, 2, 4, 6, 8, g), Ketchup (7), Senf (j), Gewürzgurke (4, 7) und Röstzwiebeln (a1)		Hausgemachter pikanter Rindfleischsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (C, a, a1, g)	
	Fr 19.08.2022	Milchreis (g) mit Zucker und Zimt dazu Heidelbeerfruchtms (2)		Hähnchen Nuggets mit fruchtiger Currysoße (a, a1, g) dazu hausgemachtes Kartoffel-Kürbis-Püree (g) und Farmersalat (a, a1)		Gebratenes Lachsfilet (d) mit Kürbis-Kartoffel-Ragout (a, i, g) dazu Farmersalat (a, a1)		Vegetarische Linsenbolognese (a, a1, g, i) 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, i)		Hausgemachter Geflügelsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, g)	
	Sa 20.08.2022	Geflügel-Bratwurstbrezel (a, a1, a2) mit einer Zwiebel-Sahne-Soße (a, a1, a2, i, j) und Möhrengemüse (a, a1) dazu Kartoffeln													
Kalenderwoche 34	Mo 22.08.2022	Gemüseterrine mit Kasslerfleisch (3, 8, a, a1, i) dazu Brot (a, a1, a2, k) und Obst		Buntes Fischragout mit Möhre, Erbse, Blumenkohl (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)		Salat „Roma“ Eisberg, Tomate, Schinken (8, 6), Mozzarella und Frenchdressing (g)		Gegrilltes Putensteak mit Curryremoulade im Baguettebrötchen (a, a1, c, g)		Hausgemachter Fleischsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (8, a, a1, g, j)	
	Di 23.08.2022	Linsensuppe mit bunten Gemüse (Karotte, Erbse) (a, a1, i, h) 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, i) und Kartoffeln dazu Rote-Bete-Salat (5)		Rindergeschneitztes "Köstritzer Art" (3, C, a, a1, i, g) in Schwarzbiersoße (a, a1, a2, g, i, j) mit gebutterten Spätzle dazu Rote-Bete-Salat (5)		Sellerie-Knuperschnitzel (a, a1, a2, i, k) mit Kräuter-Sahne-Soße (a, a1, a2, g, i) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und Obst		"Caesars Chickensalat" Mozzarella, Parmesan, Croûtons und Hähnchenbrust dazu Hausdressing (a, a1, g)		Sylter Heringsalat 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, j)	
	Mi 24.08.2022	Bunter Gemüseeintopf (Karotte, Erbse, Blumenkohl, Sellerie) mit Ebyl- Reis dazu Brot (3, a, a1, a2, i) und Obst		Geflügelhackbraten (2, 4, 7, a, a1, i, 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, i) und Kartoffeln dazu Möhrensalat		Couscousalat mit Fetakäse, frischem Gemüse und Rucola dazu Joghurt dressing (g)		Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat und Remoulade (6, 8, a, a1, c, f, g, j, k)		Marinierter Hering (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, d, g)	
	Do 25.08.2022	Hefeklöße (a, a1, c) mit einer fruchtigen Erdbeer-Kirsch-Soße (3, a, a1, a2, g)		Schweinegulasch (B, a, a1, a1, g, i, h) mit Spirelli (a, a1, c, k) und hausgemachter Gurkensalat (a, a1)		Marinierter Hering (a, a1, d, g, i, j) in Hausfrauensauce (Gurke, Zwiebel, Apfel) dazu Butter-Kartoffeln		BIO-Nudeln (a, a1, c, f) mit Tomatensoße (3, a, a1, i) "Napoli" und hausgemachter Fruchtojoghurt (g)		Marinierter Nudelsalat (a, a1, c) mit Tomaten, Zwiebeln, Blatt Petersilie, Gurke und Parmesan (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 26.08.2022	Kartoffel-Kohlrabi-Möhren-Eintopf (a, a1, i) dazu Brot (a, a1, a2, k) und hausgemachter Fruchtojoghurt (g)		Gebratenes Fischfilet (a, a1, d) mit Butter-Zitronensoße (a, a1, c, f, g, i) und hausgemachtem Kartoffelpüree (g) sowie hausgemachter Fruchtojoghurt (g)		Gebratene Hähnchenbrust in Lauch-Sahne-Soße (a, a1, g, i) dazu Wellenbandnudeln (a, c) und hausgemachter Fruchtojoghurt (g)		Gemüse-Nudelpfanne (a, a1, c) mit Erbsen, Bohnen, Karotten und pikanter Soße (a, a, f, g, i) dazu hausgemachter Fruchtojoghurt (g)		„Portugiesischer Salat“ mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Balsamicodressing (d, g)		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 27.08.2022	Wirsingroulade (a, a1, a2, a3, B, c, f, g, i, j) mit Soße (B, a, a1, g, j) dazu Kartoffeln und Obst													
Kalenderwoche 35	Mo 29.08.2022	Mexikanischer Reiseintopf mit Kidneybohnen, Mais, Tomate, Karotte dazu Vollkornbrötchen (a1, a2, a3, a4, g, h, i, k) und Obst (a2)		Nudeln (a, a1, c, f) mit Tomatensoße und Geflügel-Jagdwurstwürfeln (2, 3, 4, a, a1, i, j) dazu Obst		Ungarische Schaschlikpfanne (B, a, a1, g, j) mit Leber, Paprika, Zwiebel, Gewürzgurke dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (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 30.08.2022	Grießbrei mit Vanillegeschmack (a, a1, g) dazu Zucker und Zimt sowie Erdbeerkompott (2)		Köttbullar (B, C, a1, a2) mit einer pikanten Gemüsesoße (Parika, Karotte, Bohne) (B, a, a1, a2, g) dazu Tomatenreis und Rotkohlsalat		Thüringer Mutzbraten (B) mit Sauerkraut (a, i) dazu Soße (a, a1, i) und Kartoffeln		Brokkolinuggets (a, a1, g) mit Kräutersoße (a, a1, g, i) und hausgemachtes Kartoffelpüree (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, 6, a, a1, g, i, j)		Hausgemachter Eiersalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, c, g, j)	
	Mi 31.08.2022	Grüne Bohnensuppe mit Geflügelfleisch (3, C, a, a1, i, j) dazu Vollkornbrot (K, a2) und hausgemachter Fruchtquark (g)		Rührei (c, g) mit Spinat (a, a1, g, i) und Kartoffeln		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, i) dazu hausgemachter Fruchtquark (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 01.09.2022	Puddingsuppe mit Schokoladengeschmack (g, 2, 3, 4) dazu Zwieback (a, a1, a2) und Obst		Würstchengulasch (2, 4, 6, B, a1, i, j) mit hausgemachtem Kartoffelpüree (g) und Obst		Kasslernacknbraten (1, 2, 4, 6, B, g, i, j) mit Soße (3, a, a1, i, j) dazu Rahm-Wirsing-Gemüse (a1, g, j) und Kartoffeln		Möhrenschnitzel (a, a1, c, i, k) mit hausgemachtem Kartoffelpüree (g) und Currysoße (a, a1, f, g, i, j) dazu BIO-Apfelmus (BO)		Bulgursalat mit Tomate, Zucchini, Paprika, Rucola (a, a1, a2) und Kräuter- Joghurt dressing (a, a1, g)		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 02.09.2022	Bunte Gemüsesuppe (Lauch, Bohnen, Möhre, Kohlrabi, Erbse, Kartoffeln) mit Vollkornbrot (a, a1, a2, a3, a4, k, i) 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 (a1)		Grüne Bandnudeln mit Waldpilz-Rahm-Soße (a, a1, g, i) dazu gebratene Hähnchenbrust und Mixsalat mit Hausdressing (a1)		Bunte Spätzlepfanne (a, a1, c, g) mit Gemüse (Karotte, Erbse, Blumenkohl, Brokkoli) dazu Paprikarahmsauce (a, a1, g, i) und Mixsalat mit Hausdressing (a1)		Brotsalat mit Eisberg, Feta, Tomate, Gurke und Senfdressing (a, a1, g, i, c)		Backfisch mit Kartoffelsalat und Garnitur (4, d, a, a1, c, g)		Hausgemachter Geflügelsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, g)	
	Sa 03.09.2022	Buntes Hühnerfrikassee mit Mischgemüse (a, a1, g) dazu Reis und Pudding (g)													



Menü Mobil

Ihre regionale Frische

Speiseplan

August 2022
vom 01.08.2022 bis 04.09.2022
Kalenderwoche 31-35



- 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 / 97681
Fax.: 036372 / 976829
Öffnungszeiten: Mo - Fr 07:00 Uhr - 14:00 Uhr
service@menuemobil.net • www.menuemobil.net
www.kita-catering.com

