

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 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 36 Mo 05.09.2022	Nudelsuppe mit Geflügelfleisch (a, a1, c, f, j, k, m) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Obst	Schweinegeschnetzeltes (3, B, a, a1, g) "Gyros Art" mit Vollkornspirelli (a, a1, c, k, m) dazu Obst	Paprikaschote (a1, c, i) gefüllt mit Hackfleisch dazu Bratensoße (B, a1, a, g, i) und Kartoffeln	Vegetarische Bolognese (a, a1, g, i) mit Vollkornspirelli (a, a1, c, k, m) und Obst v	Salat „Feinschmecker“ Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen, Gemüsenuggets (a, a1, a2, c, g, i, j) und Ei (c) mit Hausdressing (a, g) v	Vollkornbaguette (a, a1, a2, a3, a4) Tomate-Mozzarella mit Kräuter-Remoulade (g, i, j) v	Hausgemachter Fleischsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (B, a, a1, g, j)
Di 06.09.2022	Milchreis (g) mit Zucker und Zimt dazu Apfelkompott (2) v	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)	Pikanter Kräuterquark (g) mit Karotten verfeinert und Kartoffeln dazu Gurkensalat in Essig und Öl v	"Chefsalat" Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Ei (2, 4, 6, c, f), Käse (3, g) mit Joghurtdressing (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 07.09.2022	Deftige Erbsensuppe mit Wiener (B, a, g, 6, i) und Vollkornbrot (a, a1, a2, k) dazu hausgemachter Fruchtjoghurt (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 Fruchtjoghurt (g)	Hausgemachtes Thüringer Rostbrätli mit geschmorten Zwiebeln (B, a, a1, i, j) dazu Soße (a, a1, g, j) und Bratkartoffeln	Bunte Nudeln (a, a1) mit fruchtiger Tomaten-Mozzarella-Soße (3, a, g, i) dazu Bio-Obst 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 08.09.2022	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 (i) und Apfelmus (2)	Gebackene Scholle (a, a1, c, d) mit Kartoffel-Speck-Salat (B, i, j) und Gurkensalat (a, a1, g)	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 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 09.09.2022	Gemüseintopf (Kartoffeln, Möhren, Erbsen, Kohlrabi und Blumenkohl) mit Eierstich (c, g, i) dazu Körnerbrot (a1, a2, k) und Rotkohlsalat v	Bratfisch in Backteig (a, a1, d, j) mit Senf-Dill-Soße (a, a1, f, g, i, j) dazu Kartoffelpüree (g) und Rotkohlsalat	Hähnchenbrust in Spinat-Rahm-Soße (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) v	Hausgemachter Geflügelsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, g)
Sa 10.09.2022	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 €			Hausgemachte Schweineroulade (B, a, a1, j) mit Bratensoße (a1, g, j) und Rosenkohlgemüse (a, a1, i) dazu Kartoffelklöße	So M1 5,50 € STM1 4,99 €	
				So 11.09.2022			
Kalenderwoche 37 Mo 12.09.2022	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 v	Salat „Menü-Mobil“ mit Ei (c), Käse, Eisbergsalat, Gurke, Mais, Spargelstücke mit Hausdressing (c, g) v	Vollkornbaguette (a1) mit Putenbrustscheibchen (2, 4, 6), Remoulade (g), bunt garniert	Hausgemachter Fleischsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (B, a, a1, g, j)
Di 13.09.2022	Italienische Gemüsesuppe mit Möhren, Erbsen, Paprika, Tomate (a1, a2, f, g, i, k) dazu Vollkornbrötchen (a1, a2, a3, a4, k) und hausgemachte Quarkspeise (g) v	Putencurrywurst mit Tomaten-Curry-Soße (3, a, a1, g, i, j) und Kartoffelpüree (g) dazu hausgemachte Quarkspeise (g)	Hausgemachte Schweineroulade (B, a, a1, j) mit Rotkohlgemüse (a, a1, f, i) dazu Soße (a, a1, g, i, j) und Kartoffeln	Quinoa-Erbsen-Frikadelle mit Paprikasoße (a, a1, g, i) dazu Kartoffeln und hausgemachte Quarkspeise (g) v	Salat „Venezia“ Blattsalat, Karotten, Paprika, Perlzwiebeln, 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) v
Mi 14.09.2022	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, i) und Vollkornreis dazu Farmersalat (a, a1)	Würzfleisch vom Schwein (B, a, a1, a2, g) mit Pilzen und Kartoffeln dazu Farmersalat (a, a1)	Vegetarisches Chili sin Carne (a, a1, g, i) mit Kidneybohnen, Tomate, Mais und Möhre dazu Vollkornreis (i) und Farmersalat (a, a1) v	Spaghettisalat (a, a1, c) mit Schwarzwälder Schinken (6, B) und Tomaten-Joghurtdressing (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 15.09.2022	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) v	Salat mit Tomate, Gurke, Ei, Pilze, Käse, Hausdressing (2, 4, B, c, g) und Vollkornbrötchen v	Bunter Bohnen-Erbsen-Salat mit Tomaten, Zwiebellauch und Parmesan (g) dazu Vollkornbrötchen (a, a1, a2, a3, a4, k) v	Hausgemachter pikanter Rindfleischsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (C, a, a1, g)
Fr 16.09.2022	Kartoffel-Wirsing-Eintopf mit Kassler (1, 2, 4, 6, B, g, i, j) dazu Vollkornbrot (a1, a2, k) und Obst	Eierpatty (a, a1, c, g, h) mit Rahmspinat (a, a1, g, i) und Kartoffeln v	Hähnchenschenkel mit Soße (3, a, a1, i) dazu Apfelrotkohl (2, 7, a, a1, i) und Kartoffeln	Bio-Nudeln (a, a1, c, f, j, k, m) mit Balkangemüse in Pusztasoße (a, a1, i) dazu Weißkraut-Paprika-Salat v	„Schopskasalat“ Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse (a, a1, g, 2, 4) und einem Vollkornbrötchen (a, a1, a2, a3, a4) v	Gebratene Hähnchenbrust mit Nudelsalat und Garnitur (4, a, a1, g, j)	Hausgemachter Geflügelsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, g)
Sa 17.09.2022	Rostbratwurst (2, 6, B, g, i, j) mit Zwiebelsoße (a1, f, i) dazu Sauerkraut (a, i) und Kartoffeln	Sa M1 5,50 € STM1 4,99 €			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 €	

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 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 19.09.2022	Gemüsesuppe (mit Kartoffeln, Karotten, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl) (3, a, a1, i) dazu eine Scheibe Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Obst v	Vollkornnudeln mit Tomaten-Thunfisch-Soße (a, a1, d, g, i, j) dazu Obst	Seehechtfilet paniert (d) mit Dillsoße (a, a1, f, g) und Kartoffelpüree (3, g) dazu Obst	Grießbrei (a, a1, g) mit Zimt und Zucker dazu Kirschkompott (1, 4, a, g) v	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, j)
Di 20.09.2022	Schweinekammbraten (B, j) mit Waldpilzrahmsauce (a, a1, g, i, j) dazu Semmelknödel (a, a1, a2, g)	Weltkindertag			Die Lieferung für den Feiertag erfolgt, am Montag den 19.09.2022, tiefgekühlt Bestellschluss: Mittwoch, den 14.09.2022 um 08:00 Uhr.		
Mi 21.09.2022	Graupensuppe mit Geflügelfleisch (g, a, a3, i) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, a3, a4) und Obst (g)	Gedünstete Hähnchenbrust mit Tomaten-Frischkäse-Soße (a, a1, g, i) dazu Couscous (a, a1, g) und Obst	Wildgulasch mit Waldpilz-Preiselbeersauce (B, a, a1, g) dazu Böhmisches Knödel (a, a1, g)	Vollkornnudeln (a, a1, c) mit einer Schnittlauch-Pilz-Rahmsauce (a, a1, g, i) und Obst v	„Amerikanischer Salat“ Eisbergsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen, Tomate, Gurke dazu gebratene Hähnchenbruststreifen & American Dressing (c, g, i, j)	Baguette mit Thunfisch, Frischkäse, Tomate, Gurke und roten Zwiebeln (a, a1, d, g, i, j)	Marinierter Hering (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, d, g)
Do 22.09.2022	Kartoffelsuppe mit Geflügelwieners (2, 3, 4, a, a1, i, j) dazu Körnerbrot (a1, a2, k) und Vanillepudding (g)	Gebratenes Fischstäbchen mit einer Kräuter-Sahne-Soße (a, a1, g, i) dazu Gemüse-Vollkornreis (i) und Vanillepudding (g)	Gebratenes Kasslernackensteak (6, B) auf Rahmsauerkraut (a, a1, g, i, j) dazu Bratkartoffeln und Vanillepudding (g)	Eieromelette mit Schnittlauch (c, g, i) dazu Bio-Blumenkohlgemüse (a, a1, c, f, g, i) und Kartoffeln Vanillepudding (g) v	Marinierter Antipastisalat (a, a1) mit Fetakäse (g) dazu Ciabattabrötchen (a, a1, a2, a2 ¹) v	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 23.09.2022	Hefeklöße mit heißem Pflaumenkompott (1, 4, a, g) v	Schweinegulasch (2, 4, B, a, a1, g, i, j) mit Spirelli (a, a1, c) 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 v	Quinoasalat mit Gurke, Kirschtomate, Paprika und Blatt Petersilie (a, a1, g) v	Gebratene Jagdwurstscheibe (2, 4, 6, a1, B, c, g, j) mit Kartoffelsalat (g, c) und Garnitur	Hausgemachter Geflügelsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, g)
Sa 24.09.2022	Rindergeschneitztes (3, C, a, a1, i, g) "Köstritzer Art" in Schwarzbiersauce (A, a, a1, a3, g, i) mit Spätzle und Bohnensalat	M1 5,50 € STM1 4,99 €	x	25.09.2022	Schweinebraten (B, i) mit pikanter Soße (B, a, a1, i, j) und Bayrisch Kraut (a, a1, j) dazu Kartoffelklöße (a, a1)	M1 5,50 € STM1 4,99 €	x
Mo 26.09.2022	Gemüse-Nudeleintopf mit Eierstich dazu Vollkornbrot (a, a1, c, i) und Obst (a2) v	Putengeschnitztes "Züricher Art" mit Champignons (a, a1, g, i) dazu hausgemachter 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 Joghurdressing (a, a1, 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, j)
Di 27.09.2022	Ungarische Gulaschsuppe (2, 3, B, a, a1, i) mit Kartoffeln und Gemüseeinlage dazu Vollkornbrötchen (a1, a2, f, g, j, k) und hausgemachtem Fruchtjoghurt (g)	Spirelli (a, a1, c) und Tomatensoße (a1, i) mit Geflügel-Jagdwurstwürfeln (2, 3, 4, 6, a, i) dazu hausgemachter Fruchtjoghurt	Rinderschmorbraten mit Soße (a, c, g, i) dazu Rotkohlgemüse (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 (a, a1, a2, c, f) mit Sojakeimen, Frühlingsrolle (a, a1, a2, k) und Frenchdressing (a, a1, e, j, g)	Geflügelwieners mit hausgemachtem Nudelsalat und Garnitur (2, a, a1, g, i, j)	Hausgemachter Eiersalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, c, g, j) v
Mi 28.09.2022	Milchreis (g) mit Erdbeerkompott (2, a1) dazu Zucker und Zimt v	Geflügelfrikadelle (a, a1, c, f, g, j) mit Bio-Möhrengemüse (a1, c, f, g, i) dazu Kartoffeln und Soße (a, a1, g, i)	Rotbarschfilet (d) auf Kaisergemüse in Sauce Hollandaise (a, a1, a2, g, i) mit Petersilienkartoffeln	Vollkornnudeln (a, a1, c) mit Broccolirahmsauce (a, a1, g, i) dazu Mixsalat mit Hausdressing (a1) 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, f, g, i, j)	Marinierter Hering (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, d, g)
Do 29.09.2022	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	Polenta-Knusperschnitte mit Käse (a, a1, c, f, g, i, j) dazu Tomaten-Gemüse-Ragout (a, a1, g, i) und Gurkensalat (a1, g) v	Couscoussalat mit Fetakäse, frischem Gemüse und Rucola dazu Joghurdressing (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 30.09.2022	Käse-Lauch-Creme-Suppe mit Hackfleisch (B, a, a1, c, f, g, i) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Apfelmus (2)	Rührei (c, g, i) mit Spinat (a, a1, g, i) und Kartoffeln v	Spanferkelrollbraten (B) mit Sauerkraut (a, i) dazu Soße (B, a, a1, g, j) und Kartoffeln	Quarkkeulchen (a, a1, g) dazu Apfelmus (2) v	Brotsalat mit Eisberg, Tomate, Gurke und Senfdressing (a, a1, g, j, c) v	Zwei Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und hausgemachtem Nudelsalat dazu Garnitur (4, 7, B, C, a, a1, c, g, i, j)	Hausgemachter Geflügelsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, g)
Sa 01.10.2022	Rinder-Gemüse-Gulasch (C, a, a1, g, i, j) dazu Böhmisches Knödel (a, a1, g)	M1 5,50 € STM1 4,99 €	x	02.10.2022	Gefüllter Schweinebraten (B, a1, g, i, j) mit Bratensoße (B, a, a1, g, j) dazu Kaisergemüse (a, a1, g) und Kartoffeln	M1 5,50 € STM1 4,99 €	x



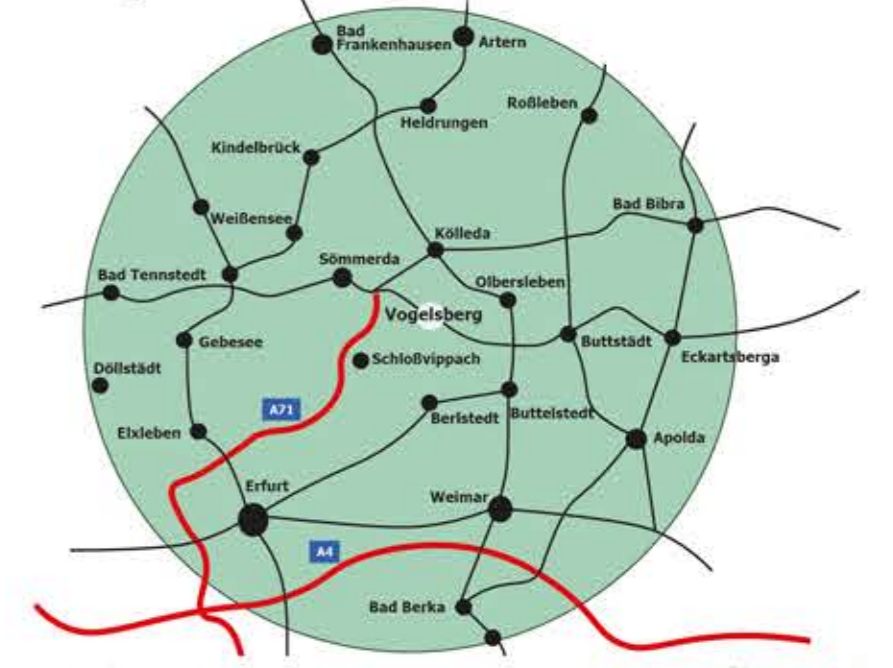
Speiseplan

Bio September 2022
Kalenderwoche 36-39
vom 05.09.2022 bis 02.10.2022

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

Kunde werden?

- Anfrage per Telefon: 036372/97680 oder Online: www.menuemobil.net
- Öffnungszeiten: Mo- Fr 07:00 Uhr - 14:00 Uhr



Menü Mobil «Ihre regionale Frische» GmbH
An der Sprötauer Str. 9, 99610 Vogelsberg b. Sömmerda
Tel.: 036372 / 97680
Fax.: 036372 / 976829
service@menuemobil.net • www.menuemobil.net
www.kita-catering.com

