

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) glutenfrei; 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 4,65 € STM1 4,30 €	Menü 2 / Seniorenteller (STM) M2 4,94 € STM2 4,50 €	Menü 3 M3 5,85 €	V1 - vegetarisch Veg 4,60 €	Salat Sa 5,50 €	Kaltgericht Ka 4,95 €	Abendbrot Abend 2,99 €	
Die Lieferung für den Feiertag erfolgt am Freitag, den 30.09.2022, tiefgekühlt. Bestellschluss: Mittwoch, den 28.09.2022 um 08:00 Uhr.								
Kalenderwoche 40								
Mo 03.10.2022	Gespickter Rinderbraten (B, C) in Rotweinzwiebelsoße (B, C, a, a1, g) mit Rotkohlgemüse (a, a1, i) und Kartoffeln	Mo M1 5,50 €	Feiertag					
Di 04.10.2022	Reissuppe mit Geflügelfleisch und Suppengemüse (a, i) dazu Brot (a, a1, a2, a3) und Obst	Gehacktesstippe "pikant" (5, B, a, a1, i) mit hausgemachtem Kartoffelpüree (g) und Obst	Deftiger Krautgulasch (B, a, a1, g, i) dazu Kartoffeln und Obst	Bunte Nudeln (a1, c, f, j, k, m) mit Käse-Sahne-Soße (a1, g, i) und Obst	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 05.10.2022	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 (a, a1, a2, g, i) dazu Kaisergemüse (a, a1, g, i) und Kartoffeln	Gemüsecurry (a, i, g) mit Bio-Reis dazu Mixsalat mit Hausdressing (a)	Nudel- Gurken- Rucolasalat (a, a1, c) mit Hähnchenbrust und Hausdressing (a, a1, g)	Baguette (a, a1) mit Matjesfilet (d), Eisberg, Tomate, Gurke, Zwiebel und Remoulade (a, g)	Marinierter Hering (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, d, g)	
Do 06.10.2022	Kartoffel-Kohlrabi-Möhrensuppe mit Geflügelfleisch (a, a1, i, j) dazu Vollkornbrot (a1, a2, k) und hausgemachte Quarkspise (g)	Putengulasch (a, g, i, j) mit Nudeln (a, a1) dazu hausgemachte Quarkspise (g)	Schweinsteak (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-Chilidressing (a, a1, c, e, f, g, k)	Gebratenes Schnitzel (B, a1, c, j) mit Nudelsalat und Garnitur (a, a1, c, f)	Hausgemachter pikanter Rindfleischsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (C, a, a1, g)	
Fr 07.10.2022	Schokopudding-Suppe (a1, g) mit einem Zwieback (a1, a3, g) dazu Obst	Gebackenes Seelachsfilet (a1, c, d) mit Kräutersoße (a, a1, f, g, i) und hausgemachtem Kartoffelpüree (g) dazu Bohnensalat	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" (C, a, a1, g) mit Spätzle (a, a1, g) dazu Bohnensalat	Eipatty (a, a1, a2, a3, a4, c, g, h) mit Kräutersoße (a, a1, g) dazu Kartoffeln und Bohnensalat	Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Rucola, Mozzarella, Balsamicodressing (a, g) und hausgemachtes Pesto (g, e) dazu Ciabattabrötchen (a, a1, a2)	Sandwich mit Eisbergsalat, Salami, Käse und Garnitur (B, a, a1, g)	Hausgemachter Geflügelsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, g)	
Sa 08.10.2022	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 09.10.2022	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 41								
Mo 10.10.2022	Schnippelbohnsuppe mit Geflügelfleisch (a, a1, a2, i) dazu Brot (a1, a2, a3, a4) und Obst	Gabelspaghetti (a, a1, c, f, j, 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 Rahmsoße (a, g, f, i) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und Obst	Bunter Salat mit Kochschinkenstreifen (6, B), Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen & Ei mit Hausdressing (a, c)	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, j)	
Di 11.10.2022	Kartoffelsuppe mit Wiener (B, 2, 3, 4, a, a1, i, j) dazu Körnerbrot (a1, a2, a3, a4) und Obst	Fischli (a, a1, d, f) mit Dillsoße (a, a1, f, g, i) und Gemüseris (i) dazu Weißkraut-Zucchini-Salat	Sauerbraten vom Rind mit Soße (C, g, i, a) dazu Rotkohl (a, a1) und Klöße	Gemüse-Kartoffel-Ragout (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte, Kürbis, Erbse) in Sahnesoße (a, a1, g) dazu Weißkraut-Zucchini-Salat	Salat „Venezia“ Blattsalat, Karotten, Paprika, Perlzwiebeln, Hähnchenbruststreifen, Americandressing (2, a, 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)	
Mi 12.10.2022	Eierkuchen (a, a1, c, g) dazu Apfelmus (2)	Buntes Eierfrikassee (a, a1, c, g, j) mit Gemüse dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und Apfelmus (2)	Cordon Bleu von der Hähnchenbrust (a, a1, g, i, B) mit Blumenkohl (a, a1, i) dazu Sauce Hollandaise (a, a1, g, i) und Kartoffeln	Veg. Möhreintopf (a, a1, f, g, i) mit Eierstichwürfeln (c) dazu Brötchen (a1, a2, f, g, j, k) und Bio-Obst	Spaghettisalat (a, a1, c) mit Schwarzwälder Schinken (B, 6, j) und Tomaten-Joghurd dressing (2, a)	Taboulé-Salat mit Tomate, Gurke, Rucola und Fetakäse dazu Minzjoghurt (a, g)	Marinierter Hering (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, d, g)	
Do 13.10.2022	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, B) „Holzfäller Art“ mit Champignonmischung (a, a1, f, g, i) und Schupfnudeln (a, a1, g)	Hörnchennudeln (a, a1, c, f, j, k, m) mit Tomatenbasilikumsoße (a, a1, g, i, j) und Schokopudding (g)	Salat mit Kichererbsen, Tomate, Gurke, Paprika, rote Zwiebeln und Dill mariniert mit Joghurd dressing (a)	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 14.10.2022	Milchreis (g) mit Zucker und Zimt dazu Erdbeerfruchtmas (2)	Hähnchennuggets mit fruchtiger Currysoße (a, a1, g) dazu hausgemachtes Kartoffel-Kürbis-Püree (g) und Farmersalat (a)	Gebratene Hähnchenbrust in Lauch-Sahne-Soße (a, a1, g, i) dazu Wellenbandnudeln (a, c) und Farmersalat (a)	Vegetarische Linsenbolognese (a, a1, g, i) mit Gabelspaghetti (a, a1, c, f, m) dazu Farmersalat (a)	„Schopskasalat“ Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse (g, 2, 4) mit einem Bäckerbrötchen (a, a1)	Gebratene Hähnchenbrust mit Nudelsalat und Garnitur (4, a, a1, g, j)	Hausgemachter Geflügelsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, g)	
Sa 15.10.2022	Geflügel-Bratwurstbrezel (a, a1, a2) mit einer Zwiebel-Sahne-Soße (a, a1, a2, i, j) und Möhrengemüse (a, a1) dazu Kartoffeln	Sa M1 5,50 € STM1 4,99 €		So 16.10.2022	Schweineschnitzel (B, a, a1, c, g) mit Mischgemüse (a, a1, g) und Bratensoße (a, a1, g) dazu Kartoffeln	So M1 5,50 € STM1 4,99 €		
Kalenderwoche 42								
Mo 17.10.2022	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, i, j) dazu Reis und Obst	Putenrollbraten mit Kaisergemüse (a, a1, g, i) 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 (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 18.10.2022	Linsensuppe mit buntem 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)	Rindergeschnetzeltes "Köstritzer Art" (3, C, a, a1, i, g) in Schwarzbiersoße (a, a1, c, g, i) mit gebutterten Spätzle dazu Rote-Bete-Salat (5)	Schwarzwurzel-Knusperschnitzel (a, a1, g, i, k) mit Kräuter-Sahne-Soße (a, a1, a2, g, i) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und Obst	"Caesars Chickensalat" Mozzarella, Parmesan, Croutons 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 19.10.2022	Bunter Gemüseeintopf (Karotte, Erbse, Blumenkohl, Sellerie) mit Ebyl- Reis dazu Brot (3, a, a1, a2, i) und Obst	Geflügelhackbraten (2, 4, 7, a, a1, j, c, i) in Bratensoße (a, a1, i) mit buntem Gemüse (Möhre, Erbse, Bohne, Blumenkohl, Kürbis) (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, g, j) und Kartoffeln dazu Möhrensalat	Couscousalat mit Fetakäse, frischem Gemüse und Rucola dazu Joghurd dressing (g)	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)	



Mobiler Mittagsservice
Speiseplan
Oktober 2022
vom 03.10.2022 bis 06.11.2022
Kalenderwoche 40-44



- Unsere Vorteile:**
- Preis inklusive Dessert*
 - **Hausgemacht:** Kartoffelpüree, Kartoffelsalat, Desserts und Salate, keine Lieferkosten
 - regionale Lieferanten und Zutaten
 - gesunde und abwechslungsreiche Menüs
 - Seniorenteller von Menü 1 + 2 (STM)
Kleine Portion, kleine Preise!
- * laut Menüzusammenstellung

Kunde werden?

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



Datum	Menü 1 / Seniorenteller (STM) M1 4,65 € STM1 4,30 €	Menü 2 / Seniorenteller (STM) M2 4,94 € STM2 4,50 €	Menü 3 M3 5,85 €	V1 - vegetarisch Veg 4,60 €	Salat Sa 5,50 €	Kaltgericht Ka 4,95 €	Abendbrot Abend 2,99 €
Kalenderwoche 42							
Do 20.10.2022	Hefeklöße (a, a1, c) mit einer fruchtigen Erdbeer-Kirsch-Soße (3, a, a1, a2, g)	Schweinegulasch (B, a, a1, a2, g, l, h) mit Spirelli (a, a1, c, k) und Gurkensalat (a)	Gebratenes Lachsfilet (d) mit Kürbis-Kartoffel-Ragout (a, l, g) dazu Gurkensalat (a)	BIO-Nudeln (a, a1, c, f) mit Tomatensoße "Napoli" (3, a, a1, l) und Gurkensalat (a)	Marinierter Nudelsalat (a, a1, c) mit Tomaten, Zwiebeln, Blattpettersilie, 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 21.10.2022	Kartoffel-Kohlrabi-Möhren-Eintopf (a, a1, l) dazu Brot (a, a1, a2, k) und hausgemachter Fruchtjoghurt (g)	Gebratenes Fischfilet (a, a1, f, d) mit Butter-Zitronensoße (a, a1, c, g, i) und hausgemachtem Kartoffelpüree (g) und hausgemachter Fruchtjoghurt (g)	Herzhafte Schlachteplatte (2, 4, 6, B, a, a1, l, j) mit Sauerkraut (B, a, a1, l, j) und Kartoffeln	Spinatknödel (a, a1, c, g, i) mit feinem Gemüseragout (Möhre, Erbse, Blumenkohl, Mais) (a, a1, g, l, j) und hausgemachter Fruchtjoghurt (g)	"Portugiesischer Salat" mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Balsamicodressing (a)	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 22.10.2022	Wirsingroulade (a, a1, a2, a3, B, c, f, g, l, j) mit Soße (B, a, a1, g, j) dazu Kartoffeln und Obst	M1 5,50 € STM1 4,99 €	*	So 23.10.2022	Rinderroulade (5, c, j) mit Soße (a, a1, g, l, j) und Apfelrotkohl (a, a1) dazu Kartoffelklöße (a, a1, c)	So M1 5,50 € STM1 4,99 €	*
Kalenderwoche 43							
Mo 24.10.2022	Ital. Gemüsesuppe (Kartoffel, Zucchini, Paprika, Tomate, Karotte, Sellerie) (a, a1, l) dazu Vollkornbrötchen (a1, a2, a3, a4, k) und Obst	Nudeln (a, a1, c, f) mit Tomatensoße und Geflügel-Jagdwurstwürfeln (2, 3, 4, a, a1, l, 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, l) dazu Kartoffeln und Obst	Salatteller mit Kräuterfrischkäsetasche und Joghurt dressing (a, a1, g)	Baguette mit Gyrosgeschnetzeltem, Tzatziki und Krautsalat (4, 6, a, a1, g, l, j)	Hausgemachter Fleischsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (B, a, a1, g, j)
Di 25.10.2022	Grießbrei mit Vanillegeschmack (a, a1, g) dazu Zucker und Zimt sowie Erdbeerkompott (2)	Köttbullar (B, c, a1, a2) mit einer pikanten Gemüsesoße (Paprika, Karotte, Bohne) (B, a, a1, a2, g, i) dazu Tomatenreis und Rotkohlsalat	Thüringer Mutzbraten (B) mit Sauerkraut (a, i) dazu Soße (a, a1, j) und Kartoffeln	Brokkolinuggets (a, a1, g) mit Kräutersoße (a, a1, f, g, l, j) und Kartoffelpüree (g) dazu Rotkohlsalat	"Amerikanischer Salat" Eisbergsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen, Tomate, Gurke dazu gebratene Hähnchenstreifen & American Dressing (a, g, l, j)	Wiener Würstchen mit Nudelsalat und Garnitur (2, 4, B, a, a1, g, l, j)	Hausgemachter Eiersalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, c, g, j)
Mi 26.10.2022	Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch (3, c, a, a1, l, j) dazu Vollkornbrot (K, a2) und hausgemachter Fruchtquark (g)	Rührei (c, g) mit Spinat (a, a1, g, l) und Kartoffeln dazu hausgemachter Fruchtquark (g)	Hähnchenschnitzel (a, a1, c) mit Brokkoli dazu Sauce Hollandaise (a, a1, c, g, i) und Kartoffeln	Möhrenschnitzel (a, a1, c, l, k) mit hausgemachtem Kartoffelpüree (g) und Currysoße (a, a1, f, g, l, j) dazu hausgemachter Fruchtquark (g)	Salatteller mit Erdnuss-Hähnchenspieß dazu Joghurt dressing (a, a1, e, l, g)	Chicken Nuggets süß-sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur (4, 7, a, a1, g, l, j)	Marinierter Hering (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, d, g)
Do 27.10.2022	Tomatensuppe (a, a1, g, i) mit Reiseinlage und Gemüse (Zucchini, Paprika, Erbse, Karotte) dazu ein Vollkornbrötchen (a, a1, a2, k) und Obst	Wurstgulasch vom Geflügel (4, 6, a2, g, l, j) mit hausgemachtem Kartoffelpüree (g) und Obst	Kasslernackn (1, 2, 4, 6, B) 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, i) dazu BIO-Apfelmus	Bulgursalat mit Tomate, Zucchini, Paprika, Rucola (a, a1, a2) und Kräuter-Joghurt dressing (a, a1, g)	Backfisch mit Kartoffelsalat und Garnitur (4, d, a, a1, c, g)	Hausgemachter pikanter Rindfleischsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (C, a, a1, g)
Fr 28.10.2022	Bunte Gemüsesuppe (Lauch, Blumenkohl, Möhre, Kohlrabi, Erbse, Kartoffeln) mit Vollkornbrot (a, a1, a2, a3, a4, k, l) dazu Obst	Kutter-Fisch-Frikadelle aus Kartoffeln und Frischkäse (a, a1, d, f, g, k) dazu Dillsauce (a, a1, g, i) und Reis sowie Weißkraut-Zucchini-Salat	Grüne Bandnudeln mit Waldpilz-Rahm-Soße (a, a1, g, i) dazu gebratene Hähnchenbrust und Weißkraut-Zucchini-Salat	Bunte Spätzlepfanne (a, a1, c, g) mit Gemüse (Karotte, Erbse, Blumenkohl, Brokkoli) dazu Paprikarahmsauce (a, a1, g, i) und Weißkraut-Zucchini-Salat	Brotsalat mit Eisberg, Feta, Tomate, Gurke und Senfdressing (a, a1, g, l, c)	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 29.10.2022	Buntes Hühnerfrikassee mit Mischgemüse (a, a1, g) dazu Reis und Pudding (g)	M1 5,50 € STM1 4,99 €	*	So 30.10.2022	Burgunderbraten vom Rind (C, a, a1, g, l, j) mit Rotkohlgemüse (a) und Kartoffelklöße (a, a1, c)	So M1 5,50 € STM1 4,99 €	*
Kalenderwoche 44							
Mo 31.10.2022	Mit Pilzen gefüllter Schweinerückenbraten (B, a, j) dazu Zwiebelsoße (B, a, a1, l, j), Kaisergemüse und Kartoffeln	Mo M1 5,50 €	Feiertag	Die Lieferung für den Feiertag erfolgt am Freitag, den 28.10.2022, tiefgekühlt. Bestellschluss: Mittwoch, den 26.10.2022 um 08:00 Uhr.			
Di 01.11.2022	Nudelsuppe mit Geflügelfleisch (a, a1, c, f, l, 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	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, l) dazu Bio-Obst	"Chefsalat" Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Ei (2, 4, 6, c, f), Käse (3, g) mit Joghurt dressing (a, c, l, j)	Vollkornbaguette (a, a1, a2, a3, a4) mit Tomate-Mozzarella und Pesto (g, v)	Hausgemachter Eiersalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, c, B, l)
Mi 02.11.2022	Deftige Erbsensuppe mit Wiener (B, a, g, 6, j) 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, i) dazu hausgemachter Fruchtjoghurt (g)	Hausgemachtes Thüringer Rostbrät mit geschmorten Zwiebeln (B, a, a1, l, j) dazu Soße (a, a1, g, j) und Bratkartoffeln	Pikanter Kräuterquark (g) mit Karotten verfeinert und Kartoffeln dazu Gurkensalat in Essig und Öl	Nudel-(a, a1, c) Gurken-Rucolasalat mit Hähnchenbrust und Hausdressing (a, g, l, 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 03.11.2022	Ungarische Gulaschsuppe (2, 3, B, a, a1, l) mit Kartoffeln und Gemüseinlage dazu Brötchen (a1, a2, f, g, l, 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, l, j) und Mixsalat (a)	Eierkuchen (a, a1, c, g) mit Apfelmus (2)	Bunter Salat mit Tomate & Mozzarella (g), Tomatenscheiben, Mozzarella-Kugeln, Ei gek., Endiviensalat, Radicchio, Weißkohl, Karotten und Balsamicodressing (a)	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 04.11.2022	Gemüseintopf (Kartoffeln, Möhren, Erbsen, Kohlrabi und Blumenkohl) mit Eierstich (c, g, i) dazu Körnerbrot (a1, a2, k) und Rotkohlsalat	Bratfisch in Backteig (a, a1, d, j) mit Senf-Dill-Soße (a, a1, f, g, l, j) dazu hausgemachtes 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	Salat "Primus" mit gebratenen Putenbruststreifen, Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, Dill und Kräuterdressing (a, l, l, j)	Vollkornbaguette mit Butterkäse, Gurke, Tomate, Rucola und Remoulade (a, c, g)	Hausgemachter Geflügelsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, g)
Sa 05.11.2022	Lammhacksteak (a, a1, g, i) mit Soße (a, a1, g, i) dazu Bohnengemüse (a, a1, f, g, i) und Kräuterris (i)	Sa M1 5,50 € STM1 4,99 €	*	So 06.11.2022	Hausgemachte Schweineroulette (B, a, a1, j) mit Bratensoße (a1, g, j) und Rosenkohlgemüse (a, a1, i) dazu Kartoffelklöße (a, a1, c)	So M1 5,50 € STM1 4,99 €	*

