

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) Krebstiere; c) Eier; d) Fische; e) Erdnüsse; f) Sojabohnen; g) Milch; h) Schalenfrüchte; i) Sellerie; j) Senf; k) Sesam; 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 Freitag 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 €
	Mo 07.11.2022	Kohlrabi-Möhrensuppe mit Geflügelfleisch (a, a1, 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		Vegetarisches Chili sin Carne (a, a1, g, i) mit Kidneybohnen, Tomate, Mais und Möhre dazu Vollkornreis (i) und Obst	v	Salat „Menü Mobil“ mit Ei (c), Käse, Eisbergsalat, Gurke, Mais, Spargelstücke mit Hausdressing (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 08.11.2022	Italienische Gemüsesuppe mit Möhren, Erbsen, Paprika, Tomate (a1, a2, f, g, j, 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 hausgemachte Kartoffelpüree (g) und Quarkspeise (g)	v	Hausgemachte Schweineroulade (b, a, a1, j) mit Rotkohl Gemüse (a, a1, f, i) dazu Soße (a, a1, g, i, j) und Kartoffeln		Quinoa-Erbsen-Frikadelle mit Paprika Soße (a, a1, g, i) dazu Kartoffeln und hausgemachte Quarkspeise (g)	v	Salat „Venezia“ Blattsalat, Karotten, Paprika, Perlzwiebeln, Hähnchenbruststreifen, Americandressing (2, g)	v	Marinierter Pilzsalat mit Rucola, Tomaten, Zwiebellauch und Blatt Petersilie dazu Vollkornbrötchen (a, a1, a2, j, k)	v	Hausgemachter Eiersalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, c, g, j)	v
Mi 09.11.2022	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)		Vollkornnudeln (a, a1) mit cremiger Käse-Schnittlauch-Soße (3, a, a1, f, g) und Farmersalat (a, a1)	v	Spaghettisalat (a, a1, c) mit Schwarzwälder Schinken (6, b) und Tomaten-Joghurdressing (2, g)	v	Gebratenes Schnitzel mit Kartoffelsalat und Garnitur (4, b, a, a1, g, j)		Marinierter Hering (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, d, g)	
Do 10.11.2022	Graupensuppe mit Geflügelfleisch (g, a, a3, i) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, a3, a4) und Obst (g)		Putenschnitzel (a, a1, c, j) mit Soße (a, a1) dazu Mischgemüse (a, a1, i) und Kartoffeln		Schweinenackensteak (b) mit Letscho (3, a, a1, f, j) und Bratkartoffeln		Bio-Nudeln (a, a1, c, f, j, k, m) mit Balkangemüse in Puztasose (a, a1, i) dazu Weißkraut-Paprika-Salat	v	Salat mit Tomate, Gurke, Ei, Pilze, Käse, Hausdressing (2, 4, b, c, g) und Vollkornbrötchen	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 11.11.2022	Kartoffel-Wirsing-Eintopf mit Kassler (1, 2, 4, 6, b, g, i, j) dazu Vollkornbrot (a1, a2, k) und Obst	v	Rührei (c, g, i) 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		Quarkkeulchen (a, a1, g) mit Vanillesoße (1, a, a1, a2, g)	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 12.11.2022	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 €		*		So 13.11.2022		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 €		*	
Mo 14.11.2022	Gemüsesuppe (mit Kartoffeln, Karotten, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl) (3, a, a1, i) dazu eine Scheibe Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Obst	v	Schweinegulasch (2, 4, b, a, a1, g, i, j) mit Spirelli (a, a1, c) dazu Obst		Seehechtfilet paniert (d) mit Dillsoße (a, a1, f, g) und hausgemachte Kartoffelpüree (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 15.11.2022	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		Bunte Nudeln (a1, c, f, j, k, m) mit Käse-Sahne-Soße (a1, g, i) und Mixsalat und Hausdressing (g)	v	„Caesars Chickensalat“, Mozzarella, Parmesan, Croûtons und Hähnchenbrust dazu Hausdressing (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, j)	v
Mi 16.11.2022	Kartoffelsuppe mit Geflügelwurst (2, 3, 4, a1, a, i, j) dazu Körnerbrot (a1, a2, k) und Obst		Gedünstete Hähnchenbrust mit Tomaten-Frischkäse-Soße (a, a1, g, i) dazu Couscous (a, a1, g) und Obst		Wildgulasch mit Waldpilz-Preiselbeersoße (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 17.11.2022	Eiermuschelsuppe mit Gemüse und Geflügelfleisch (a, a1, c, i) dazu Brot (a1, a2, a3) und Vanillepudding (g)		Gebratenes Fischstäbchen mit einer Kräuter-Sahne-Soße (a, a1, g, i) dazu Gemüse-Vollkornreis (i) und Vanillepudding (g)		Gebratenes Kasslermckensteak (6, b) auf Rahmsauerkraut (a, a1, g, i, j) dazu Bratkartoffeln und Vanillepudding (g)		Kichererbsen-Tomaten-Ragout mit Kartoffeln, Lauch und Mais dazu Vollkornreis (a1, a, g, i) und Vanillepudding (g)	v	Marinierter Antipastisalat (a, a1) mit Fetakäse (g) dazu Ciabattabrötchen (a, a1, a2, a3)	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 18.11.2022	Hefeklöße mit heißem Pflaumenkompott (1, 4, a, g)	v	Vollkornnudeln (a, a1) mit Hähnchen-Kürbis-Sahne-Ragout (a, a1, g, i) dazu Obst	NEU	Lachsfilet (d) mit Kartoffel-Lauch-Tomaten-Ragout (a, a1, g)		Eieromelette mit Schnittlauch (c, g, i) dazu Bio-Blumenkohlgemüse (a, a1, c, f, g, i) und Kartoffeln sowie 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 19.11.2022	Rindergeschnetzeltes (3, c, a, a1, i, g) "Köstritzer Art" in Schwarzbiersoße (A, a, a1, a3, g, i) mit Spätzle und Bohnensalat		Sa M1 5,50 € STM1 4,99 €		*		So 20.11.2022		Schweinebraten (b, i) mit pikanter Soße (b, a, a1, i, j) und Bayrisch Kraut (a, a1, i, j) dazu Kartoffelklöße (a, a1)		So M1 5,50 € STM1 4,99 €		*	



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 €
Mo 21.11.2022	Reissuppe mit Geflügelfleisch und Suppengemüse (a, i) dazu Brot (a, a1, a2, a3) und Obst	Spirelli (a, a1, c) und Tomatensoße (a1, i) mit Geflügel-Jagdwurstwürfeln (2, 3, 4, 6, a, i) dazu Obst	Gefüllte Paprikaschote (B, a, a1) mit Bratensoße (a, c, g, i) und Tomatenreis dazu Obst	Kohlrabi-Medaillons (a, a1, c, i) mit Schnittlauch-Rahmsoße (a, a1, f, g, i) und Reis dazu Obst	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 22.11.2022	Ungarische Gulaschsuppe (2, 3, B, a, a1, i) mit Kartoffeln und Gemüseeinlage dazu Vollkornbrötchen (a1, a2, f, g, j, k) und hausgemachtem Fruchtjoghurt (g)	Putengeschnitzeltes "Züricher Art" mit Champignons (a, a1, g, i) dazu hausgemachter Kartoffelpüree (g) und hausgemachter Fruchtjoghurt (g)	Rinderschmorbraten mit Soße (a, c, g, i) dazu Rotkohlgemüse (a, a1, f, g) und Kartoffeln	Polenta-Knusperschnitte mit Käse (a, a1, c, f, g, i, j) dazu Tomaten-Gemüse-Ragout (a, a1, g, i) und hausgemachter Fruchtjoghurt (g)	Chinesischer Nudelsalat (a, a1, a2, c, f) mit Sojakeimen, Frühlingsrolle (a, a1, a2, k) und Frenchdressing (a, a1, e, j, g)	Geflügelwiener mit hausgemachtem Nudelsalat und Garnitur (2, a, a1, g, i, j)	Hausgemachter Eiersalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, c, g, j)
Mi 23.11.2022	Milchreis (g) mit Erdbeerkompott (2, a1) dazu Zucker und Zimt	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 Broccolirahmsoße (a, a1, g, i) dazu Mixsalat mit Hausdressing (a)	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 24.11.2022	Bunter Erbseneintopf (mit Karotte und Sellerie) (2, a, i, j) dazu Geflügelwiener, Vollkornbrot und Obst	Fischburger (a1, d, g) mit Dillsoße (a, a1, f, g, i) dazu Gemüserais und Gurkensalat (a)	Geschmorte Kohlroulade (a, a1, a2, a3, a4, c, f, g, i, j) mit Bratensoße (B, a, a1) und Kartoffeln dazu Obst	Gemüsefrikassee (Karotte, Erbse, Mais, Blumenkohl) (a1, c, f, g, i) mit Vollkornreis dazu Gurkensalat (a)	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 25.11.2022	Käse-Lauch-Creme-Suppe mit Hackfleisch (B, a, a1, c, f, g, i) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Apfelmus (2)	Deftiger Krautgulasch (B, a, a1, g, i, j) dazu Kartoffeln und Obst	Spanferkelrollbraten (B) mit Sauerkraut (a, i) dazu Soße (B, a, a1, g, j) und Kartoffeln	Eierkuchen (a, a1, c, g) dazu Apfelmus (2)	Brotsalat mit Eisberg, Tomate, Gurke und Senfdressing (a, a1, g, j, c)	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 26.11.2022	Rinder-Gemüse-Gulasch (C, a, a1, g, i, j) dazu Böhmisches Knödel (a, a1, g)				Gefüllter Schweinebraten (B, a1, g, i, j) mit Bratensoße (B, a, a1, g, j) dazu Kaisergemüse (a, a1, g) und Kartoffeln		

Mo 28.11.2022	Weißkohleintopf mit Kasslerwürfeln (3, B, a, a1, i, d) 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-Medaillons (a1) mit Petersiliensauce (a, a1, f, g, i) 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) Tomate-Mozzarella mit Kräuter-Remoulade (g, i, j)	Hausgemachter Fleischsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (B, a, a1, g, j)
Di 29.11.2022	Gemüse-Nudeleintopf mit Eierstich dazu Vollkornbrot (a, a1, c, i) und hausgemachte Fruchtquarkspeise (g)	Gehacktesstippe "pikant" (5, B, a, a1, i) mit hausgemachtem Kartoffelpüree (g) und hausgemachter Fruchtquarkspeise (g)	Gespickter Rinderbraten (B, C) in Rotwein-Zwiebelsoße (B, C, a, a1, g) mit Rotkohlgemüse (a, a1, i) und Kartoffeln	Vollkornnudeln (a, a1, c) mit Spinat-Rahmsauce (a, a1, g, i) dazu hausgemachte Fruchtquarkspeise (g)	Marinierter Kürbis-Tomatensalat mit Rucola, Gurke, rote Zwiebeln und Fetakäse dazu Vollkornbrötchen (a, a1, a2, j, k)	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 30.11.2022	Soljanka mit Geflügelwurst (4, 6, a, a1, g, i) dazu Vollkornbrötchen (a1, a2, f, g, j, k) und 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 (a) dazu Mix-Salat mit Hausdressing (a)	Nudel- Gurken- Rucolasalat (a, a1, c) mit Hähnchenbrust und Hausdressing (c, g, i, j)	Sandwich mit Eisbergsalat, Salami, Käse und Garnitur (B, a, a1, g)	Marinierter Hering (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, d, g)
Do 01.12.2022	Kartoffel-Kohlrabi-Möhrensuppe mit Geflügelfleisch (a, a1, i, j) dazu Vollkornbrot (a1, a2, k) und Pfirsichkompott (2)	Gebackenes Seelachsfilet (a1, c, d) mit Kürbis-Currysoße (a, a1, f, g, i) und hausgemachtem Kartoffelpüree (g) dazu Pfirsichkompott (2)	Hähnchenschnitzel (a, a1, c, j) mit Soße (a, a1) dazu Blumenkohlgemüse (a, a1, i, j) und Kartoffeln	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 (a, a1, c, f)	Hausgemachter pikanter Rindfleischsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (C, a, a1, g)
Fr 02.12.2022	Schokopudding-Suppe (a1, g) mit einem Bäcker-Milchbrötchen (a1, a3, g) dazu Obst	Putengulasch (a, g, i, j) mit Nudeln (a, a1) dazu Bohnensalat	Rindergeschnitzeltes "Stroganoff" (C, a, a1, g) mit Spätzle (a, a1, g) dazu Bohnensalat	Eipatty (a, a1, a2, a3, a4, c, g, h) mit Kräutersauce (a, a1, g, i) dazu Kartoffeln und Bohnensalat	Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Rucola und Mozzarella dazu Balsamicodressing (a, g) dazu Vollkornbrötchen (a, a1, a2, j, k)	Baguette (a, a1) Matjesfilet (d) mit Eisberg, Tomate, Gurke, Zwiebel und Remoulade (c, g)	Hausgemachter Geflügelsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, g)
Sa 03.12.2022	Rinderhacksteak (C, a, a1, g) mit Bratensoße (a, a1, a2) dazu Bohnengemüse (a, a1, a2) und Kartoffeln				Hausgemachte Schweineroulade (B) in pikanter Soße (B, a, g, i, j) mit "Leipziger Allerlei" (a, a1, g) und Kartoffelklößen (a, a1, c)		

Menü Mobil

Ihre regionale Frische

Mobiler Mittagsservice

Speiseplan

November 2022

vom 07.11.2022 bis 04.12.2022

Kalenderwoche 45 bis 48



- 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



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

