

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) 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 4,65 € 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 05.12.2022 | 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 06.12.2022 | 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, Perlwiebeln, 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 07.12.2022 | Eierkuchen (a, a1, c, g) dazu Apfelmus (2) | Buntes Eierfrikassee (a, a1, c, g, j) mit Gemüse dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und Apfelmus (2) | Kasslerkambraten (1, 2, 4, 6, B) mit Grünkohlgemüse (a, a1, g, i, j) dazu Soße (a, a1, B, g, i, j) 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) und Tomaten-Joghurt 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 08.12.2022 | Herzhafter Gutsherreneintopf mit Rindfleischwürfel (C, a, a1, a2, i, j) dazu Brot (a1, a2, a3) und Schokopudding (g) | Gedünstete 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 Champignonfleisch (a, a1, f, g, i) und Spätzle (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 Joghurt 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, j) |
| Fr 09.12.2022 | Milchreis (g) mit Zucker und Zimt dazu Apfel-Zimt-Kompott (2) | Hähnchen Nuggets 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, j) |
| Sa 10.12.2022 | 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 11.12.2022 | Rinderroulade (5, c, j) mit Soße (a, a1, g, i, j) und Apfelrotkohl (a, a1) dazu Kartoffelklöße (a, a1, c) | So M1 5,50 € STM1 4,99 € | |

| | | | | | | | |
|---------------|---|--|---|--|---|--|--|
| Mo 12.12.2022 | Gemüseterrine mit Kasslerfleisch (3, B, a, a1, i) dazu Brot (a, a1, a2, k) und Obst | Buntes Fischragout mit Möhre, Erbse, Blumenkohl (d) in Dill-Senf-Soße (a, a1, f, g, i, j) dazu Reis und Obst | Rindergeschneitztes „Köstritzer Art“ (3, C, a, a1, i, g) in Schwarzbiersoße (a, a1, c, g, i) mit gebutterten Spätzle dazu Obst | Milchnudeln (3, a, a1, a2, a3, a4, c, f, g) mit Zucker und Zimt dazu Pflirsichkompott (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 13.12.2022 | 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) | Putenrollbraten mit Kaisergemüse (a, a1, g, i) dazu Soße (a, a1, g, i) und Kartoffeln | Schwarzwurzel-Knusper schnitzel (a, a1, g, i, j, 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 Heringssalat mit Brötchen 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 14.12.2022 | Bunter Gemüseeintopf (Karotte, Erbse, Blumenkohl, Sellerie) mit Ebly- 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, Rosenkohl, 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, i) und Kartoffeln dazu Möhrensalat | Couscoussalat mit Fetakäse, frischem Gemüse und Rucola dazu Joghurt 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) |
| Do 15.12.2022 | Hefeklöße (a, a1, c) mit einer fruchtigen Pflaumensoße (3, a, a1, a2, g) | Schweinegulasch (B, a, a1, a1, g, i, h) mit Spirelli (a, a1, c, k) und Gurkensalat (a) | Gebratenes Lachsfilet (d) mit Gemüse-Kartoffel-Ragout (a, i, g) dazu Gurkensalat (a) | BIO-Nudeln (a, a1, c, f) mit Tomatensoße „Napoli“ (3, a, a1, i) und Gurkensalat (a) | Marinierter Nudelsalat (a, a1, c) mit Tomaten, Zwiebeln, Blatt Petersilie, 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, j) |
| Fr 16.12.2022 | Kartoffel-Kohlrabi-Möhren-Eintopf (a, a1, i) dazu Brot (a, a1, a2, k) und hausgemachter Fruchtojoghurt (g) | Gebratenes Fischfilet (a, a1, f, d) mit Butter-Zitronensoße (a, a1, c, g, i) und hausgemachtem Kartoffelpüree (g) und hausgemachter Fruchtojoghurt (g) | Herzhafte Schlachteplatte (Leberwurst, Blutwurst, Schweinebauch) (2, 4, 6, B, a, a1, i, j) mit Sauerkraut (B, a, a1, i, j) und Kartoffeln | Spinatknödel (a, a1, c, g, i) mit feinem Gemüseragout (Möhre, Erbse, Blumenkohl, Mais) (a, a1, g, i, j) und hausgemachter Fruchtojoghurt (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, i, j) | Hausgemachter Geflügelsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, g, j) |
| So 17.12.2022 | Wirsingroulade (a, a1, a2, a3, B, c, f, g, i, j) mit Soße (B, a, a1, g, j) dazu Kartoffeln und Obst | Sa M1 5,50 € STM1 4,99 € | | So 18.12.2022 | 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 € | |



| 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 19.12.2022 | Ital. Gemüsesuppe (Kartoffel, Zucchini, Paprika, Tomate, Karotte, Sellerie) (a, a1, i) dazu Vollkornbrötchen (a1, a2, a3, a4, k) und Obst | Wurstgulasch vom Geflügel (4, 6, a1, g, i, j) mit hausgemachtem Kartoffelpüree (g) und Obst | Ungarische Schaschlikpfanne (B, a, a1, g, j) mit Leber, Paprika, Zwiebel, Gewürzgarke dazu Böhmisches Knödel (a, a1, g) und Obst | Linsenragout mit buntem Gemüse (Karotte, Erbse, Paprika) (a, a1, g, i) dazu Kartoffeln und Obst | Salatteller mit Kräuterfrischkäsetasche und Joghurdressing (a, a1, g) | Baguette mit gebratener Kasslerscheibe (1, 2, 4, 6, B) mit Sauerkraut (a, a1, g, i, j) | Hausgemachter Fleischsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (B, a, a1, g, j) |
| Di 20.12.2022 | Grießbrei mit Vanillegesmack (a, a1, g) dazu Zucker und Zimt sowie Erdbeerkompott (z) | Köttbullar (B, C, a1, a2) mit einer pikanten Gemüsesoße (Parika, Karotte, Bohne) (B, a, a1, a2, g, i) 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 (a, 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 21.12.2022 | Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch (3, C, a, a1, i, j) dazu Vollkornbrot (K, a2) und Obst | Nudeln (a, a1, c, f) mit Tomatensoße und Geflügel-Jagdwurstwürfeln (2, 3, 4, a, a1, j, i) dazu Obst | 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, i, j) dazu Obst | 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, g, i, j) | Marinierter Hering (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, d, g) |
| Do 22.12.2022 | Tomatensuppe (a, a1, g, i) mit Reiseinlage und Gemüse (Zucchini, Paprika, Erbse, Karotte) dazu ein Vollkornbrötchen (a, a1, a2, k) und hausgemachter Fruchtquark (g) | Rührei (c, g, i) mit Spinat (a, a1, g, i) und Kartoffeln dazu hausgemachter Fruchtquark (g) | Kasslernackeln (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 hausgemachter Fruchtquark (g) | Bulgursalat mit Tomate, Zucchini, Paprika, Rucola (a, a1, a2) und Kräuter-Joghurdressing (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 23.12.2022 | Gebratenes Rotbarschfilet (d) mit Dill-Senf-Soße (a, a1, g, i) dazu buntes Karottengemüse (a, a1, g, i) und Kartoffeln | Die Lieferung für die Feiertage erfolgt am Donnerstag, den 22.12.2022, tiefgekühlt. Bestellschluss: Freitag, den 16.12.2022 um 08:00 Uhr. | | | | | |
| Sa 24.12.2022 | Wildgulasch (B) mit Waldpilz-Preiselbeer-Soße (B, a, a1, a2, g) dazu gebutterte Spätzle (a1, g) | Wir haben Betriebsurlaub vom 23.12.2022 bis zum 01.01.2023. Ab dem 02.01.2023 sind wir wieder für Sie da. | | | | | |
| Mo 26.12.2022 | Gespickter Rinderbraten (B, c) in Rotwein-Zwiebel-Soße (a, a1, B, i, j) mit Schwarzwurzelgemüse (a, a1, g, i) und Kartoffeln | So 25.12.2022 | | | | | |
| | | | | | Gebratene Entenbrust mit Rotkohl-Orangen-Gemüse (a, a1, g, i) dazu Bratensoße (a, a1, g, i) und Kartoffelklöße | | |

Menü Mobil
Ihre regionale Frische

Mobiler Mittagsservice

Speiseplan

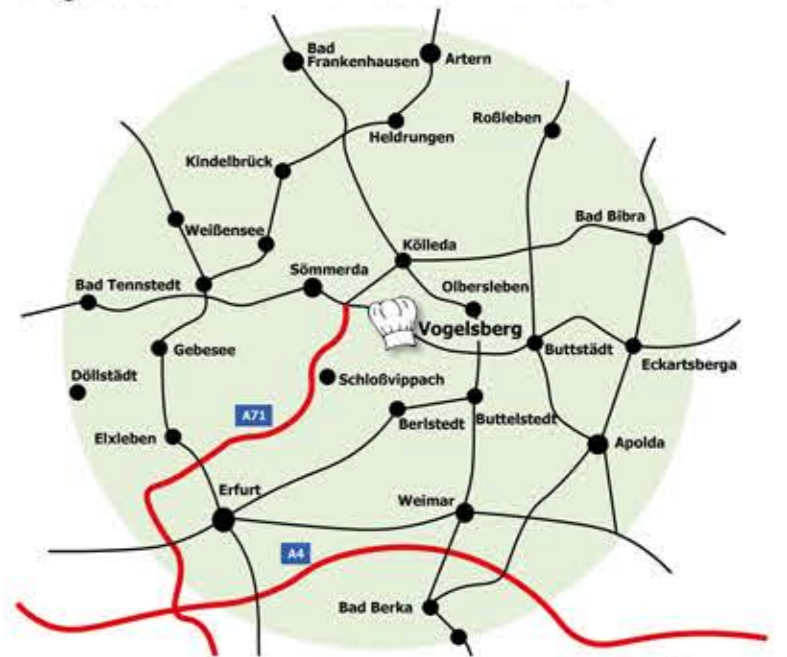
Dezember 2022

vom 05.12.2022 bis 26.12.2022
Kalenderwoche 49-52

- 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



„Willst Du glücklich sein im Leben, trage bei zu anderer Glück; denn die Freude, die wir geben, kehrt ins eigne Herz zurück.“ (Johann Wolfgang von Goethe)

Das Team von Menü Mobil dankt Ihnen herzlich für Ihre Treue und wünschen Ihnen und Ihrer Familie fröhliche und besinnliche Weihnachten und einen gesunden Start in das neue Jahr.

Alles Liebe aus Vogelsberg

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

