

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 Sulfite > 10 mg/kg; m) Lupinen; n) Weichtiere. Spuren von Allergenen lt. EU LMIV 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 €
Kalenderwoche 1 Mo 02.01.2023	Italienische Gemüsesuppe mit Kartoffeln, Möhren, Erbsen, Paprika, Sellerie, Tomate (a, j) dazu Vollkornbrötchen (a, a1, a2) und Obst v	Buntes Hühnerfrikassee (a, a2, f, g, i) mit Reis dazu Obst	Kabeljaufilet (d) auf cremigen Linsen (a, a1, g, i) dazu Kartoffeln und Obst	Eieromelett (a, a1, c, g, h) mit Blumenkohl in Sauce Hollandaise (a, a1, g) dazu Kartoffeln 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 03.01.2023	Kohlrabi-Möhrensuppe mit Kartoffelwürfeln und Hähnchenbrustfleisch (a, g) dazu Vollkornbrot (a1, a2, k) und hausgemachte Quarkspeise (g)	Currywurst mit Tomaten-Curry-Soße (B, 3, a, a1, g, i, j) und hausgemachtes Kartoffelpüree (g) dazu Rohkostsalat	Hausgemachte Schweineroulade (B, a, a1, j) mit Rotkohlgemüse (a, a1, f, i) dazu Soße (a, a1, g, i, j) und Kartoffeln	BIO-Nudeln (a, a1, c, f, j, k, m) mit Tomaten-Pusztasoße (Möhren, Bohnen, Zwiebeln, Mais (a, a1) dazu hausgem. 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 04.01.2023	Milchreis (g) mit Zucker und Zimt dazu Apfelkompott (2) v	Würzfleisch vom Schwein (B, a, a1, a2, g) mit Pilzen und Kartoffeln dazu Farmersalat (a, a1)	Hähnchenschnitzel (a, a1, c, j) mit Soße (a, a1) dazu Mischgemüse (a, a1, i) und Kartoffeln	Gemüse-Kartoffelragout aus Erbsen, Mais, Karotten, Kartoffeln, Broccoli (a, a1, f, g, i) dazu Farmersalat (a, a1) v	Spaghettisalat (a, a1, c) mit Schwarzwälder Schinken (B, 6) und Tomaten-Joghurt dressing (2, a) 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 05.01.2023	Herzhafter Gutsherreneintopf mit Rindfleischwürfeln (C, a, a1, a2, j) dazu Brot (a1, a2, a3) und Obst	Seelachsfilet gebacken (a, a1, d) mit einer leichten Senfsoße (a, a1, g, i, j) und Kartoffelpüree (g) dazu Mixsalat mit Orangendressing (a, a1)	Rinder-Gemüsegulash (a, i, j) mit Spätzle (a, c) dazu Mixsalat mit Orangendressing (a, a1)	Vollkornnudeln (a, a1) mit cremiger Käse-Lauch-Soße (3, a, a1, f, g) dazu Mixsalat und Orangendressing (g) v	Salat mit Tomate, Gurke, Ei, Pilze, Käse, Hausdressing (2, 4, B, c, g) und Vollkornbrötchen (a, a1, a2) 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 06.01.2023	Grüne Bohnensuppe mit Kasslerwürfel dazu Brot (B, 2, 6, a, a1, i, g, h) und Obst	Geschnetzeltes vom Schwein (B, a, g, i, j) mit gebutterten Spätzle (a, c, g, i, j) dazu Obst	Hähnchenschenkel mit Soße (3, a, a1, i) dazu Apfelrotkohl (2, 7, a, a1, i) und Kartoffeln	Möhrenschnitzel (a, a1, c, i, k) mit hausgemachtem Kartoffelpüree (g) und Currysoße (a, a1, f, g, i, j) dazu Obst 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 07.01.2023	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 €	*	08.01.2023	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 €	*
Kalenderwoche 2 Mo 09.01.2023	Gemüsesuppe aus Kartoffeln, Möhren, Erbsen, Sellerie, Kohlrabi (a, i) und einer Scheibe Vollkornbrot (a, a1, a2, k) dazu Obst v	Schweinegulash (2, 4, B, a, a1, g, i, j) mit Spirelli (a, a1, c)	Seehechtfilet paniert (d) mit Dillsoße (a, a1, f, g) und hausgemachten Kartoffelpüree (g) dazu Obst	Kichererbsen-Gemüsecurry mit Kartoffeln, Karotten, Mais, Tomate (a, g, h, i) dazu Bio-Reis (i) und Obst 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 10.01.2023	Hefeklöße (a, a1, c) mit einer fruchtigen Erdbeer-Kirsch-Soße (3, a, a1, a2, g) v	Gabelspaghetti (a, a1, c, f, j, k, m) mit Geflügel-Bolognese (3, a, g, i) dazu Mixsalat und Hausdressing (a)	Hackbraten (B) mit Möhrengemüse (a1, c, f, g) dazu Soße (a, a1, g, i) und Kartoffeln	Gemüseschnitzel paniert aus Karotten, Erbsen, Kohlrabi (a1, a3, c, f, g, h) mit Kräutersoße (3, a, a1, f, g) und Kartoffeln dazu Mixsalat mit Hausdressing (a) v	„Caesers Chickensalat“, Mozzarella, Parmesan, Croûtons und Hähnchenbrust dazu Hausdressing (5, a, a1, c, g, i)	Sylter Heringsalat 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 11.01.2023	Kartoffelsuppe aus Kartoffeln, Möhren, Sellerie (a, i, g) mit Bockwurst (B, 6, a, g, i, j) dazu Vollkornbrot (a1) und Vanillepudding (g)	Gedünstete Hähnchenbrust mit Tomaten-Frischkäse-Soße (a, a1, g, i) dazu Couscous (a, a1, g) und Vanillepudding (g)	Wildgulasch mit Waldpilz-Preiselbeersoße (B, a, a1, g) dazu Böhmisches Knödel (a, a1, g) und Vanillepudding (g)	Vollkornnudeln (a, a1) mit Spinat-Rahmsoße (a, a1, g, i) dazu Vanillepudding (g) v	„Amerikanischer Salat“ Eisbergsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen, Tomate, Gurke dazu gebratene Hähnchenbruststreifen und 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 12.01.2023	Linsensuppe mit Möhre, Sellerie und Wienern (B, 6, a, i, j, g) dazu Vollkornbrötchen (a1, a, g) und Obst	Gebratenes Fischstäbchen mit einer Kräuter-Sahne-Soße (a, a1, g, i) dazu Gemüse-Vollkornreis (i) und Karottensalat	Gebratenes Kasslerackensteak (B, 6) auf Rahmsauerkraut (a, a1, g, i) dazu Bratkartoffeln und Karottensalat	Tortellini mit Gemüsefüllung (a, c, i) dazu Bärlauch-Käsesoße (a, i, g) und Karottensalat	Marinierter Tomatensalat mit Rucola, Gurke, rote Zwiebeln und Fetakäse dazu Vollkornbrötchen (a, a1, a2, j, k) v	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat und Remoulade (6, B, a, a1, c, f, g, i, k)	Hausgemachter pikanter Rindfleischsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (C, a, a1, g)
Fr 13.01.2023	Buntes Eierfrikassee mit Erbsen und Möhren (a, a2, c, f, g, i) dazu Salzkartoffeln und Rotkohlsalat v	Knacker (B, 2, 4, 6, a, i, j, g) auf Grünkohl-Gemüse (a, i) dazu Salzkartoffeln	Lachsfilet (d) mit Kartoffel-Lauch-Tomaten-Ragout (a, a1, g) und Rotkohlsalat	Blumenkohl-Käsebratling (a1, B, c, g) mit Paprikasoße (a, g, i) und Salzkartoffeln dazu Rotkohlsalat v	Quinoasalat mit Gurke, Kirschtomate, Paprika und Blatt Petersilie (a, a1, g) v	Gebratene Jagdwurstscheibe (2, 4, 6, a1, B, c, g, i) mit Kartoffelsalat (g, c) und Garnitur	Hausgemachter Geflügelsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, g)
Sa 14.01.2023	Rindergeschnetzeltes (3, C, a, a1, i, g) „Köstlicher Art“ in Schwarzbiersoße (A, a, a1, a3, g, i) mit Spätzle und Bohnensalat	Sa M1 5,50 € STM1 4,99 €	*	15.01.2023	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 €	*
Kalenderwoche 3 Mo 16.01.2023	Erseneintopf mit Kartoffelwürfeln, Sellerie und Möhre (a, g, i, j) dazu Wiener (B, 6, a, i, j, g) und Vollkornbrot (a, a1) sowie Obst	Spirelli (a, a1, c) und Tomatensoße (a1, i) mit Jagdwurstwürfeln (B, 2, 3, 4, 6, a, i) dazu Obst	Gefüllte Paprikaschote (B, a, a1) mit Bratensoße (a, c, g, i) und Tomatenreis dazu Obst	Eierpatty (c, g, i) mit Spinat (a, a1, g) und Salzkartoffeln dazu Obst v	Salatteller mit Kräuterfrischkäsetasche und Joghurt dressing (a, a1, g) v	Bunter Bohnen-Erbsen-Salat mit Tomaten, Zwiebellauch und Parmesan (g) dazu Vollkornbrötchen (a, a1, a2, a3, a4, k) v	Hausgemachter Fleischsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (B, a, a1, g, j)
Di 17.01.2023	Ungarische Gulaschsuppe (2, 3, B, a, a1, i) mit Kartoffeln und Gemüseeinlage dazu Brötchen (a1, a2) und hausgemachten Erdbeerjoghurt (g)	Schnitzel (B, a, c, i) mit Mischgemüse (a, i) dazu Bratensoße (a, g, i) und Salzkartoffeln	Rinderschmorbraten mit Soße (a, c, g, i) dazu Rotkohlgemüse (a, a1, f, g) und Kartoffeln	Gemüsefrikassee (a1, c, f, g) (Karotten, Erbsen, Mais, Blumenkohl) mit Vollkornreis dazu hausgemachter Erdbeerjoghurt (g) v	Chinesischer Nudelsalat (a, a1, a2, c, f) mit Sojakeimen, Frühlingsrolle (a, a1, a2, k) und Frenchdressing (a, a1, e, i, g) v	Geflügelwiener 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 18.01.2023	Eierkuchen (a, c, g) mit Apfelmus (2) v	Frikadelle (B, a, a1, c, f, g, i) mit Möhrengemüse (a, a1, a2, g, i) dazu Kartoffeln und Soße (a, a1, g, i)	Rotbarschfilet (d) auf Kaisergemüse in Sauce Hollandaise (a, a1, a2, g, i) mit Petersilienkartoffeln	Bio-Nudeln (a, a1, c) mit Kräuter-Frischkäse-Tomatensoße (a, a1, g, i) dazu Apfelmus (2) v	Salatteller mit Erdnuss-Hähnchenpieß dazu Joghurt dressing (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)



Mobiler Mittagsservice

Speiseplan Januar 2023 vom 02.01.2023 bis 05.02.2023 Kalenderwoche 1-5



Unsere Vorteile:

- Preis inklusive Dessert*, keine Mindestbestellmenge
- **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 3							
Do 19.01.2023	Gemüseterrine mit Kasslerfleisch (3, B, a, i) dazu Brot (a1, a2, k) und Obst	Fischburger (a1, d, g) mit Dillsoße (a, a1, f, g, i) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und Rote-Bete-Apfelsalat (2)	Geschmorte Kohlroulade (a, a1, a2, a3, a4, c, f, g, i, j) mit Bratensoße (B, a, a1) und Kartoffeln dazu Obst	Chili sin Carne (Mais, Bohnen, Tomaten, Zwiebel) (a, h, i) dazu Vollkornreis (i) und Rote-Bete-Apfelsalat (2)	Couscousalat mit Fetakäse, frischem Gemüse und Rucola dazu Joghurt dressing (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 20.01.2023	Reiseintopf mit Parboiled-Reis, Karotten, Erbsen, Kohlrabi, Porree, Selleri, Blumenkohl (a, i) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Gurkensalat (a)	Schichtkraut (B, a, a1, g, i, j) dazu Kartoffeln und Gurkensalat (a)	Spanferkelrollbraten (B) mit Sauerkraut (a, i) dazu Soße (B, a, a1, g, j) und Kartoffeln	Rote-Bete-Medaillons (a, a1, c, i) mit Schnittlauchsoße (a, i, g) dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat (a)	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 21.01.2023	Rinder-Gemüse-Gulasch (C, a, a1, g, i, j) dazu Böhmisches Knödel (a, a1, g)						
		Sa M1 5,50 € STM1 4,99 €		So 22.01.2023	Gefüllter Schweinebraten (B, a1, g, i, j) mit Bratensoße (B, a, a1, g, j) dazu Kaisergemüse (a, a1, g) und Kartoffeln	So M1 5,50 € STM1 4,99 €	
Kalenderwoche 4							
Mo 23.01.2023	Linsensuppe mit buntem Gemüse (Karotten, Erbsen) (2, 3, 4, a, a1, B, i, h), Bockwurst und Vollkornbrot (a, a1, a2, a3, a4, k) dazu Obst	Hähnchen-Sahne-Ragout (a, g, i) dazu Spirellinudeln (a, a1, c) und Obst	Wirsingroulade (B, a, a1) in Zwiebelsoße (a, a1, g, i) dazu Kartoffeln und Obst	Gemüse-Kartoffel-Ragout (Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Rosenkohl) in Sahnesoße (a, i, g) dazu Obst	Salat „Feinschmecker“ Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen, Boulette (B, 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 24.01.2023	Möhrensuppe mit Rindfleischwürfeln (C, a, i, g) dazu Brot (a1, k) und hausgemachte Fruchtquarkspise (g)	Jägerschnitzel (B, 3, 6, a, c, i, g) mit Spirellinudeln (a, a1, c) und Tomatensoße (a, i) dazu hausgemachte Fruchtquarkspise (g)	Gespickter Rinderbraten (B, c) in Rotwein-Zwiebelsoße (B, C, a, a1, g) mit Rotkohlgemüse (a, a1, i) und Kartoffeln	Gemüsecurry aus Karotten, Mais, Bohnen, Paprika, Sojasprossen, Erbsen (a, i, g) dazu Reis und hausgemachte Fruchtquarkspise (g)	Marinierter Antipastisalat (a, a1) mit Fetakäse (g) dazu Ciabattabrötchen (a, a1, a2, a3)	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 25.01.2023	Nudelsuppe mit Hähnchenfleisch (a, c, i, g) dazu Brot (a1, a2, a, k) und Bio-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	Bunte Nudeln (a1, c, f, j, k, m) mit Tomaten-Mozzarella-Soße (a1, i) dazu Bio-Obst	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 26.01.2023	Käse-Lauch-Creme-Suppe mit Hackfleischbällchen (B, a, a1, c, f, g, i) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Obst	Fischragout, Seelachwürfel natur in Dillsoße mit bunten Karotten (a, i, g) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und Rotkohlsalat	Hähnchen Cordon Bleu (a, a1, c, g, j) mit Soße (a, a1) dazu Blumenkohlgemüse (a, a1, i, j) und Kartoffeln	Gekochtes Ei (c) in Senfsoße (a, i, j, g) dazu Salzkartoffeln und Rotkohlsalat	Chinesischer Nudelsalat mit Sojasprossen, Curry-Hähnchenspieß und Sweet-Chilidressing (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 27.01.2023	Grießbrei (a, g) mit Zucker und Zimt dazu Apfelmus (2)	Putengulasch (a, g, i, j) mit Nudeln (a, a1) dazu Apfelmus (2)	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" (C, a, a1, g) mit Spätzle (a, a1, g) dazu Apfelmus (2)	Vollkornnudeln (a, a1) mit Tomatensoße (a, i) und Reibekäse (g) dazu Apfelmus (2)	Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Rucola und Mozzarella dazu Balsamicodressing (a, g) und Vollkornbrötchen (a, a1, a2, j, k)	Baguette (a, a1) Matjesfilet (g) mit Eisberg, Tomate, Gurke, Zwiebel und Remoulade (c, g)	Hausgemachter Geflügelsalat (200 g) dazu ein Weizenbrötchen (a, a1, g)
Sa 28.01.2023	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 29.01.2023	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 5							
Mo 30.01.2023	Kartoffelsuppe mit Wiener (B, 2, 3, 4, a, a1, i, j) dazu Körnerbrot (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 Rahmsauce (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 31.01.2023	Schnippelbohnsuppe mit Geflügelfleisch (a, a1, a2, i) dazu Brot (a1, a2, a3, a4) und Obst	Hähnchennuggets mit fruchtiger Currysoße (a, a1, g) dazu hausgemachtes Kartoffel-Kürbis-Püree (g) und 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 01.02.2023	Eierkuchen (a, a1, c, g) dazu Apfelmus (2)	Buntes Eierfrikassee (a, a1, c, g, j) mit Gemüse dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und Apfelmus (2)	Kasslerkammbraten (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, i, k) und Bio-Obst	Spaghettisalat (a, a1, c) mit Schwarzwälder Schinken (B, 6, i) 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 02.02.2023	Weißkohleintopf mit Kartoffelwürfeln, Karotten und Kassler (B, 3, a, i, g) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Schokopudding (g)	Fischli (a, a1, d, f) mit Dillsoße (a, a1, f, g, i) und Gemüseris (i) dazu Schokopudding (g)	Leberkäse (2, 4, B) „Holzfäller Art“ mit Champignonngemüse (a, a1, f, g, i) und Spätzle (a, a1, g)	Hörnchennudeln (a, a1, c, f, j, k, m) mit Tomatenbasilikumsauce (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)
Fr 03.02.2023	Milchreis (g) mit Zucker und Zimt dazu Erdbeerkompott (2)	Gedünstete Hähnchenbrust mit Möhren-Kohlrabi-Gemüse (a, a1, i) und Geflügelsoße (a, a1, c, g) dazu Kartoffeln 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 04.02.2023	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 05.02.2023	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 €	

