

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) glutenfrei; Getreide; a1) Weizen; a2) Roggen; a3) Gerste; a4) Hafer; b) Krabstiere; 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. (Kontrollstele Grünstempel DE-ÖKO-021)

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 €
Kalenderwoche 06						
Mo 06.02.2023	Tomatensuppe (a, a1, g, i) mit Reiseinlage und Gemüse (Zucchini, Paprika, Karotte) dazu ein Vollkornbrötchen (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 (i) und Obst	Rindergeschnetzeltes "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 Pfirsichkompott (2)	Salat „Roma“ Eisberg, Tomate, Kochschinken (B, 6), Mozzarella und Frenchdressing (g)	Gegrilltes Putensteak mit Curryremoulade im Baguettebrötchen (a, a1, c, g)
Di 07.02.2023	Herzhafter Gutsherreneintopf mit Rindfleischwürfel (C, a, a1, a2, i, j) dazu Brot (a1, a2, a3) und Obst	Geflügelhackbraten (2, 4, 7, a, a1, j, c, i) in Bratensoße (a, a1, i) mit buntem Gemüse (Möhre, Erbse, Rosenkohl, Blumenkohl) (a, a1, f, g) und Kartoffeln	Paniertes Schweineschnitzel (a1, c) "Wiener Art" mit Soße (B, a, a1, i) dazu Möhrengemüse (a, i) und Petersilienkartoffeln	Schwarzwurzel-Knusperschnitzel (a, a1, g, i, j, k) mit bunter Gemüesoße (Möhre, Mais, Erbse, Paprika) (a, a1, a2, g, h, 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)
Mi 08.02.2023	Bunter Gemüseeintopf (Karotte, Erbse, Blumenkohl, Sellerie) mit Ebly- Reis dazu Brot (3, a, a1, a2, i) und Obst	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	Gekochte Eier (c) in Senfsoße (a1, g, j, i) und Kartoffeln dazu Möhrensalat	Couscoussalat mit Fetakäse, frischem Gemüse und Rucola dazu Joghurdressing (g)	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat und Remoulade (6, B, a, a1, c, f, g, j, k)
Do 09.02.2023	Hefeklöße (a, a1, c) mit einer fruchtigen Pflaumensoße (3, a, a1, a2, g)	Gebratenes Fischfilet (a, a1, f, d) mit Butter-Zitronensoße (a, a1, c, g, i) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und Gurkensalat (a)	Herzhafte Schlachteplatte (Leberwurst, Blutwurst, Schweinebauch) (2, 4, 6, B, a, a1, i, j) mit Sauerkraut (B, a, a1, i, j) und Kartoffeln	BIO-Nudeln (a, a1, c, f) mit Tomatensoße "Napoli" (3, a, a1, i) und Gurkensalat (a)	Marinierter Nudelsalat (a, a1) mit Tomaten, Zwiebeln, Blatt Petersilie, Gurke und Parmesan (g)	Sandwich mit gebratener Geflügel- Jagdwurstscheibe und Käse (2, 4, 6, a1, g, j)
Fr 10.02.2023	Kartoffel-Kohlrabi-Möhren-Eintopf (a, a1, i) dazu Brot (a, a1, a2, k) und Schokopudding (g)	Schweinegulasch (B, a, a1, a1, g, i, h) mit Spirelli (a, a1, c, k) und Schokopudding (g)	Gebratenes Rotbarschfilet (d) mit Gemüse-Kartoffel-Ragout (a, i, g) dazu Schokopudding (g)	Spinatknödel (a, a1, c, g, i) mit feinem Gemüseragout (Möhre, Erbse, Blumenkohl, Mais) (a, a1, g, i, j) und Schokopudding (g)	„Portugiesischer Salat“ mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Balsamicodressing (a, d)	Geflügel-Boulette mit Paprika-Curry-Ketchup, Farmersalat (a), Brötchen (4, 6, a, a1, c, g, i, j)
Sa 11.02.2023	Wirsingroulade (a, a1, a2, a3, B, c, f, g, i, j) mit Soße (B, a, a1, g, j) dazu Kartoffeln und Obst			So 12.02.2023	Hausgemachte Schweineroulade (B, a, a1, j) mit Bratensoße (a1, g, j) und Rosenkohlgemüse (a, a1, i) dazu Kartoffelköße (a, a1)	So M1 5,50 € STM1 4,99 €
Kalenderwoche 07						
Mo 13.02.2023	Grießbrei mit Vanillegeschmack (a, a1, g) dazu Zucker und Zimt sowie Erdbeerkompott (2)	Köttbullar (B, C, a1, a2) mit einer pikanten Gemüesoße (Paprika, Karotte, Bohne) (B, a, a1, a2, g, i) dazu Tomatenreis (i) und Obst	Ungarische Schaschlikpfanne (B, a, a1, g, j) mit Leber, Paprika, Zwiebel, Gewürz gurke dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (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)	Bunter Linsensalat mit Tomate, Zwiebellauch und Thunfisch (d) dazu Vollkornbrötchen (a, a1, a2, a3, a4, k)
Di 14.02.2023	Ital. Gemüesuppe (Kartoffel, Zucchini, Paprika, Tomate, Karotte, Sellerie) (a, a1, i) dazu Vollkornbrötchen (a1, a2, a3, a4, k) und Obst	Nudeln (a, a1, c, f) mit Tomatensoße und Geflügel-Jagdwurstwürfeln (2, 3, 4, a, a1, j, i) dazu Mixsalat mit Orangendressing (a)	Thüringer Mutzbraten (B) mit Sauerkraut (a, i) dazu Soße (a, a1, i, j) und Kartoffeln	Brokkolinuggets (a, a1, g) mit Kräutersoße (a, a1, g, i) und Kartoffelpüree (g) dazu Mixsalat mit Orangendressing (a)	Brotsalat mit Eisberg, Feta, Tomate, Gurke und Senfdressing (a, a1, g, j, c)	Wiener Würstchen mit Nudelsalat und Garnitur (2, 4, B, a, a1, g, i, j)
Mi 15.02.2023	Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch (3, C, a, a1, i, j) dazu Vollkornbrot (K, a2) und hausgemachter Fruchtquarkspeise (g)	Rührei (c, g) mit Spinat (a, a1, g, i) und Kartoffeln dazu hausgemachter Fruchtquarkspeise (g)	Hähnchenschnitzel (a, a1, c) mit Brokkoli dazu Sauce Hollandaise (a, a1, c, g, i) und Kartoffeln	Perlgraupenrisotto (a, g) mit Käse und Gemüse dazu Rote-Bete-Soße (5, a, a1, g, i, j) und Fruchtquarkspeise (g)	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)
Do 16.02.2023	Linsensuppe mit Rotwurst (3, B, a, a1, g, i) dazu Brot (a, a1, a2, k) und Obst	Kutter-Fisch-Frikadelle aus Kartoffeln und Frischkäse (a, a1, d, f, g, k) dazu Dillsoße (a, a1, g, i) und Reis (i) sowie Weißkraut-Möhren-Salat	Kasslernacken (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 und Weißkraut-Möhren-Salat	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)
Fr 17.02.2023	Bunte Gemüesuppe (Lauch, Blumenkohl, Möhre, Kohlrabi, Erbse, Kartoffeln) mit Vollkornbrot (a, a1, a2, a3, a4, k, i) dazu Obst	Würstchengulasch (2, 4, 6, B, a1, i, j) mit hausgemachtem Kartoffelpüree (3, g) und Sellerie-Apfel-Salat (a, i)	Grüne Bandnudeln mit Waldpilz-Rahm-Soße (a, a1, g, i) dazu gebratene Hähnchenbrust und Sellerie-Apfel-Salat (a, i)	Bunte Spätzlepfanne (a, a1, c, g) mit Gemüse (Karotte, Erbse, Blumenkohl, Brokkoli) dazu Paprikarahmsoße (a, a1, g, i) und Sellerie-Apfel-Salat (a, i)	„Amerikanischer Salat“ Eisbergsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen, Tomate, Gurke dazu gebratene Hähnchenbruststreifen & American Dressing (d, g, i, j)	Baguette mit Gyros geschnetzeltem, Tzatziki und Krautsalat (4, B, a, a1, g, i, j)
Sa 18.02.2023	Buntes Hühnerfrikassee mit Mischgemüse (a, a1, g) dazu Reis (i) und Pudding (g)			So 19.02.2023	Burgunderbraten vom Rind (C, a, a1, g, i, j, i) mit Kaisergemüse (a, a1, g) und Kartoffeln	So M1 5,50 € STM1 4,99 €



Mobiler Mittagsservice

Speiseplan

Februar 2023

vom 06.02.2023 bis 05.03.2023

Kalenderwoche 6-9



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 €
Kalenderwoche 8						
Mo 20.02.2023	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, i) und Kartoffeln	Paprikaschote (a1, c, i) gefüllt mit Hackfleisch dazu Bratensoße (B, a1, a, g, i), Kartoffeln und Obst	Vegetarische Bolognese (Möhre, Kidney, Linse, Zwiebel, Tomate) (a, a1, g, h, 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 Pesto v
Di 21.02.2023	Nudelsuppe mit Geflügelfleisch (a, a1, c, f, j, k, m) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und hausgemachter Fruchtjoghurt (g)	Panierte Geflügel-Jagdwurstscheibe (2, 4, a, a1, c, g, j) mit Nudeln (a, a1, c, f) und Tomatensoße (a, a1, i) dazu hausgemachter Fruchtjoghurt (g)	Geschnetzeltes von der Rinderleber mit Zwiebel, Gurke (c, a, i, j, g) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und hausgemachter Fruchtjoghurt (g) NEU	Pikanter Kräuterquark (g) mit Karotten verfeinert und Kartoffeln dazu Gurkensalat in Essig und Öl und hausgemachter Fruchtjoghurt (g) v	„Chefsalat“ Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Ei (2, 4, 6, c, f), Käse (3, g) mit Joghurdressing (a, c, i, j) v	Hähnchenschnitzel mit Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur (a, a1, c, g, h, i, j)
Mi 22.02.2023	Deftige Erbsensuppe mit Wiener (B, a, g, 6, j) und Vollkornbrot (a, a1, a2, k) dazu Obst	Schweinegeschnetzeltes (3, B, a, a1, g) „Gyros Art“ mit Vollkornspirelli (a, a1, c, k, m) dazu Obst	Hähnchenbrust in Spinat-Rahm-Soße (a, g, i) dazu Bandnudeln (a, c) und Obst	Naturreispfanne mit Mais, Karotten, Blumenkohl und Erbsen dazu Kräutersoße (a, g, i) und Obst v	Nudel - (a, a1, c) Gurken - Rucolasalat mit Hähnchenbrust und Hausdressing (a, g, i, j) v	Matjessalat mit Curry, Apfel, Gurke, Karotte und Mixsalat (a, a1, d, g) dazu Vollkornbrötchen (a, a1, a2, a3, a4, k)
Do 23.02.2023	Ungarische Gulaschsuppe (2, 3, B, a, a1, i) mit Kartoffeln und Gemüseeinlage dazu Brötchen (a1, a2, f, g, i, j, k) und Obst	Bratfisch in Backteig (a, a1, d, j) mit Senf-Dill-Soße (a, a1, f, g, i, j) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und Rotkohlsalat	Hausgemachtes Thüringer Rostbrätl 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 (BIO) und Rotkohlsalat v	Bunter Salat mit Tomate & Mozzarella (g), Tomatenscheiben, Mozzarellakugeln, Ei gek.(c), Radicchio, Weißkohl, Karotten, mit Balsamicodressing (a) v	Gebratenes Schnitzel (a1, B, c) mit Nudelsalat und Garnitur (4, 3, 5, a1, c, a, g)
Fr 24.02.2023	Reiseintopf (Kartoffeln, Möhren, Erbsen, Kohlrabi und Blumenkohl) mit Eierstich (c, g, i) dazu Körnerbrot (a1, a2, k) und Obst v	Gebatene Hähnchenbrust mit Paprika-Sahne-Soße (a, a1, a2, g) dazu Gemüse-Vollkornreis (i) und Mixsalat mit Hausdressing (a)	Gebackene Scholle (a, a1, c, d) mit Kartoffel-Speck-Salat (B, k, j) und Mixsalat mit Hausdressing (a)	Eierkuchen (a, a1, c, g) mit Apfelmus (2) v	Salat „Primus“ mit gebratenen Putenbruststreifen, Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, Dill, mit Kräuterdressing (a, i, j) v	Vollkornbaguette mit Butterkäse, Gurke, Tomate, Rucola und Remoulade (a, g) v
Sa 25.02.2023	Lammhacksteak (a, a1, g, i) mit Soße (a, a1, g, i) dazu Bohnengemüse (a, a1, f, g, i) und Kräuterreis (i)	Sa M1 5,50 € STM1 4,99 €	x	So 26.02.2023	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 9						
Mo 27.02.2023	Möhrensuppe mit Geflügelfleisch (a, a1, g, i, j) dazu Vollkornbrot (a1, a2, k) und Obst	Buntes Hühnerfrikassee (a, a2, f, g, i) mit Reis (i) dazu Obst	Kabeljaufilet (d) auf cremigen Linsen (a, a1, g, i) dazu Kartoffeln und Obst	Quinoa-Erbsen-Frikadelle mit Paprikasoße (a, a1, g, i) dazu Kartoffeln und Gurkensalat (a) 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
Di 28.02.2023	Gemüseintopf aus Wurzelgemüse (Pastinake, Petersilienwurzel, Karotte) (a1, a2, g, i, j) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und hausgemachte Quarkspeise (g) NEU	Putenschnitzel (a, a1, c, j) mit Soße (a, a1) dazu Mischgemüse (a, i) und Kartoffeln	Hausgemachte Schweineroulade (B, a, a1, j) mit Rotkohlgemüse (a, i) dazu Soße (a, a1, g, i, j) und Kartoffeln	Vollkornnudeln (a, a1) mit cremiger Käse-Schnittlauch-Soße (3, a, a1, f, g) dazu hausgemachte Quarkspeise (g) und Rotkohlsalat v	Salat „Venezia“ Blattsalat, Karotten, Paprika, Perlzwiebeln, Hähnchenbruststreifen, Americandressing (2, g) v	Baguette (a1) „Hot Dog“ mit Würstchen (1, 2, 4, 6, B, g), Ketchup (7), Senf (j), Gewürzgurke (4, 7) und Röstzwiebeln (a1)
Mi 01.03.2023	Kartoffelsuppe mit Bockwurst (6, B, a, g, i, j) dazu Brot und hausgemachte Quarkspeise (g)	Currywurst (B) mit Tomaten-Curry-Soße (3, a, a1, g, i, j) und Kartoffelpüree (g) dazu Farmersalat (a)	Marinierter Hering (a, a1, d, g, i, j) in Hausfrauensauce (Gurke, Zwiebel, Apfel) dazu Salzkartoffeln und Obst	Vegetarisches Chili sin Carne (a, a1, g, i) mit Kidneybohnen, Tomate, Mais und Möhre dazu Vollkornreis (i) und Farmersalat (a) 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)
Do 02.03.2023	Eiermuschelsuppe mit Gemüse und Geflügelfleisch (a, a1, c, i) dazu Brot (a1, a2, a3) und Obst	Seelachsfilet gebacken (a, a1, d) mit Kräutersoße (3, a, a1, f, g, i) und Vollkornreis (i) dazu Weißkraut-Paprika-Salat v	Schweinesteak mit Würzfleisch (B, a, g, i, j) überbacken dazu Bratkartoffeln und Weißkraut-Paprika-Salat NEU	Bio-Nudeln (BIO) (a, a1, c, f, j, k, m) mit Balkangemüse in Puztasauce (a, a1, i) dazu Weißkraut-Paprika-Salat 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
Fr 03.03.2023	Wirsingintopf 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, a, a1, i) und Kartoffeln	Quarkkeulchen (a, a1, g) dazu Apfelmus (2) 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)
Sa 04.03.2023	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 €	x	So 05.03.2023	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 €

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

App-Bestellung (Android/IOS) Im App- oder Playstore unter Menü Mobil.



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

