

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) 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 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. (Kontrollstele Grünstempel DE-ÖKO-021)

Datum	Menü 1 / Seniorenteller (STM) M1 5,20 € STM1 4,90 €	Menü 2 / Seniorenteller (STM) M2 5,50 € STM2 5,20 €	Menü 3 M3 6,50 €	V1 - vegetarisch Veg 5,50 €	Bekömmliche Kost (Angaben pro Portion) BK 5,20€	Salat Sa 5,95 €	Kaltgericht Ka 5,50 €
Kalenderwoche 10							
Mo 06.03.2023	Gemüsesuppe aus Kartoffeln, Möhren, Erbsen, Sellerie, Kohlrabi (a, i) und einer Scheibe Vollkornbrot (a, a1, a2, k) dazu Obst	Schnitzel (B, a, c, i) mit Mischgemüse (a, i) dazu Bratensoße (a, g, i), Salzkartoffeln und Obst	Seehechtfilet paniert (d) mit Dillsauce (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	Gemüsesuppe aus Kartoffeln, Möhren, Erbsen, Sellerie, Kohlrabi (a, i) und einer Scheibe Vollkornbrot (a, a1, a2, k) dazu Obst (465 kcal/3,1 BE)	Salat „Roma“ Eisberg, Tomate, Schinken (B, G), Mozzarella und Frenchdressing (g)	Gegrilltes Putensteak mit Curryremoulade im Vollkornbrötchen (a, a1, c, g)
Di 07.03.2023	Hefeklöße (a, a1, c) mit einer fruchtigen Erdbeer-Kirsch-Soße (3, a, a1, a2, g)	Gabelspaghetti (a, a1, c, f, j, k, m) mit Rindfleisch-Bolognese (c, a, g, i, j) dazu Mixsalat und Orangendressing (a)	Hausgemachter Hackbraten (B) mit Möhrengemüse (a1, c, f, g) dazu Soße (a, a1, g, i) und Kartoffeln	Rote-Bete-Medaillons (a, a1, c, i) mit Schnittlauchsoße (a, i, g) dazu Salzkartoffeln und Mixsalat mit Orangendressing (a)	Gabelspaghetti (a, a1, c, f, j, k, m) mit Rindfleisch-Bolognese (c, a, g, i, j) dazu Mixsalat und Orangendressing (a) (475 kcal/5,1 BE)	„Caesars 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)
Mi 08.03.2023	Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch (a, c, 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-Preiselbeersauce (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)	Gedünstete Hähnchenbrust mit Tomaten-Frischkäse-Soße (a, a1, g, i) dazu Couscous (a, a1, g) und Vanillepudding (g) (468 kcal/5,5 BE)	„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)
Do 09.03.2023	Linsensuppe mit Möhre, Sellerie und Kasslerfleisch (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 mit Kürbiskernen	Gebratenes Kasslernackensteak (6, B) auf Rahmsauerkraut (a, a1, g, i, j) dazu Bratkartoffeln und Karottensalat mit Kürbiskernen	Bunte Nudeln (a1, c, f, j, k, m) mit Tomaten-Mozzarella-Soße (a1, g, i) dazu Karottensalat mit Kürbiskernen	Linsensuppe mit Möhre, Sellerie und Kasslerfleisch (B, 6, a, i, j, g) dazu Vollkornbrötchen (a1, a, g) und Obst (631 kcal/6,5 BE)	Marinierter Tomatensalat mit Rucola, Gurke, rote Zwiebeln, Fetakäse und Balsamicodressing dazu Vollkornbrötchen (a, a1, a2, j, k)	Backfisch mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Garnitur (4, d, a, a1, c, g)
Fr 10.03.2023	Buntes Eierfrikassee mit Erbsen und Möhren (a, a2, c, f, g, i) dazu Salzkartoffeln und Rotkohlsalat	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-Knusperstern (a1, a, c, g) mit einer Kräuter-Rahm-Soße (a, g, i, j) und Salzkartoffeln dazu Rotkohlsalat	Buntes Eierfrikassee mit Erbsen und Möhren (a, a2, c, f, g, i) dazu Salzkartoffeln und Rotkohlsalat (304 kcal/3,7 BE)	Quinoasalat mit Gurke, Kirschtomate, Paprika und Blatt Petersilie (a, a1, g)	Gebratene Jagdwurstscheibe (2, 4, 6, a1, B, c, g, j) mit Kartoffelsalat (g, c) und Garnitur
Sa 11.03.2023	Rindergeschnetzeltes (3, C, a, a1, i, g) „Köstritzer Art“ in Schwarzbiersauce (A, a, a1, a3, g, i) mit Spätzle und Bohnensalat						
		Sa M1 6,30 €		So 12.03.2023	Schweinebraten (B, i) mit pikanter Soße (B, a, a1, i, j) und Bayrisch Kraut (a, a1, i, j) dazu Kartoffelklöße (a, a1)	So M1 6,30 €	
Kalenderwoche 11							
Mo 13.03.2023	Erbseintopf 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 (i) dazu Obst	Eierpatty (c, g, i) mit Spinat (a, a1, g) und Salzkartoffeln dazu Obst	Eierpatty (c, g, i) mit Spinat (a, a1, g) und Salzkartoffeln dazu Obst (400 kcal/4,4 BE)	Salatteller mit Kräuterfrischkäsetasche und Joghurt dressing (a, a1, g)	Bunter Bohnen-Erbsen-Salat mit Tomaten, Zwiebellauch und Parmesan (g) dazu Vollkornbrötchen (a, a1, a2, a3, a4, k)
Di 14.03.2023	Ungarische Gulaschsuppe (2, 3, B, a, a1, i) mit Kartoffeln und Gemüsebeilage dazu Brötchen (a1, a2) und hausgemachten Fruchtjoghurt (g)	Schweinegulasch (2, 4, B, a, a1, g, i, j) mit Spirelli (a, a1, c) und hausgemachten Fruchtjoghurt (g)	Rinderschmorbraten (c) 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 (i) dazu hausgemachter Fruchtjoghurt (g)	Gemüsefrikassee (a1, c, f, g) (Karotten, Erbsen, Mais, Blumenkohl) mit Vollkornreis (i) dazu hausgemachter Fruchtjoghurt (g) (352 kcal/5,6 BE)	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)
Mi 15.03.2023	Eierkuchen (a, c, g) mit Apfelmus (2)	Frikadelle (B, a, a1, c, f, g, j) mit 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	Bio-Nudeln (a, a1, c) mit Tomaten-Frischkäse-Soße (a, a1, g, i) dazu Apfelmus (2)	Frikadelle (B, a, a1, c, f, g, j) mit Möhrengemüse (a1, c, f, g, i) dazu Kartoffeln und Soße (a, a1, g, i) (488 kcal/3,91 BE)	Brottsalat mit Eisberg, Tomate, Gurke und Senfdressing (a, a1, g, i, c)	Chicken Nuggets süß-sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur (4, 7, a, a1, f, g, i, j)
Do 16.03.2023	Gemüseterrine mit Kasslerfleisch (3, B, a, i) dazu Brot (a1, a2, k) und Obst	Fischburger (a1, d, g) mit Dillsauce (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)	Fischburger (a1, d, g) mit Dillsauce (a, a1, f, g, i) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und Rote-Bete-Apfelsalat (2) (383 kcal/4,35 BE)	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)
Fr 17.03.2023	Reiseintopf mit Parboiled-Reis, Karotten, Erbsen, Kohlrabi, Porree, Sellerie, Blumenkohl (a, i) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Gurkensalat (a)	Bauernroulade vom Schwein (a, i, j, B) mit Bratensoße (a, g, i, j) an Porreeahngemüse (g, i, j) und Kartoffeln	Spanferkelrollbraten (B) mit Sauerkraut (a, i, j) dazu Soße (B, a, a1, g, i) und Kartoffeln	Gemüsefrikadelle paniert aus Karotten, Erbsen, Kohlrabi (a1, a3, c, f, g, h) mit Kräutersauce (3, a, a1, f, g) und Kartoffeln dazu Gurkensalat (a)	Reiseintopf mit Parboiled-Reis, Karotten, Erbsen, Kohlrabi, Porree, Sellerie, Blumenkohl (a, i) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Gurkensalat (a) (399 kcal/4,0 BE)	Salatteller mit Erdnuss-Hähnchenspieß dazu Joghurt dressing (a, a1, e, j, g)	Zwei Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und hausgemachtem Nudelsalat dazu Garnitur (4, 7, B, C, a, a1, c, g, i, j)
Sa 18.03.2023	Rinder-Gemüse-Gulasch (C, a, a1, g, i, j) dazu Böhmisches Knödel (a, a1, g)						
		Sa M1 6,30 €		So 19.03.2023	Gefüllter Schweinebraten (B, a1, g, i, j) mit Bratensoße (B, a, a1, g, i) dazu Kaisergemüse (a, a1, g) und Kartoffeln	So M1 6,30 €	



Datum	Menü 1 / Seniorenteller (STM)	Menü 2 / Seniorenteller (STM)	Menü 3	V1 - vegetarisch	Bekömmliche Kost	Salat	Kaltgericht
	M1 5,20 € STM1 4,90 €	M2 5,50 € STM2 5,20 €	M3 6,50 €	Veg 5,50 €	(Angaben pro Portion) BK 5,20 €	Sa 5,95 €	Ka 5,50 €
Mo 20.03.2023	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	Vollkornnudeln (a, a1) mit Tomatensoße (a, i) und Reibekäse (g) dazu Obst	Hähnchen-Sahne-Ragout (a, g, i) dazu Spirellinudeln (a, a1, c) und Obst (525 kcal/6,2 BE)	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)
Di 21.03.2023	Möhrensuppe mit Rindfleischwürfeln (C, a, i, g) dazu Brot (a1, k) und hausgemachte Fruchtquarkspeise (g)	Jägerschnitzel (B, 3, 6, a, c, i, g) mit Nudeln (a, a1, c) und Tomatensoße (a, i) dazu hausgemachte Fruchtquarkspeise (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 Fruchtquarkspeise (g)	Möhrensuppe mit Rindfleischwürfeln (C, a, i, g) dazu Brot (a1, k) und hausgemachte Fruchtquarkspeise (g) (475 kcal/2,8 BE)	Marinierter Antipastisalat (a, a1) mit Fetakäse (g) dazu Balsamicodressing und Ciabattabrötchen (a, a1, a2, a3)	Hähnchenschnitzel mit Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur (a, a1, c, g, h, i, j)
Mi 22.03.2023	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	Spätzlepfanne mit Gemüse (a, c, g, i, j) und Paprikarahmsoße (a, g, i, j), dazu Bio-Obst	Schweinefiletbraten (B) mit Bratensoße (a, a1, a2, g, i, j) dazu Kaisergemüse und Kartoffeln (362 kcal/3,5 BE)	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)
Do 23.03.2023	Käse-Lauch-Creme-Suppe mit Hackfleischbällchen (B, a, a1, c, f, g, i) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Obst	Fischragout, Seelachswürfel 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	Fischragout, Seelachswürfel natur in Dillsoße mit bunten Karotten (a, i, g) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und Rotkohlsalat (310 kcal/3,6 BE)	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)
Fr 24.03.2023	Grießbrei (a, g) mit Zucker und Zimt dazu Apfelkompott (2)	Putengulasch (a, g, i, j) mit Nudeln (a, a1) dazu Mixsalat mit Orangendressing (a)	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" (C, a, a1, g) mit Spätzle (a, a1, g) dazu Mixsalat mit Orangendressing (a)	Gemüse-Kartoffel-Ragout (Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Paprika) in Sahnesoße (a, i, g) dazu Mixsalat mit Orangendressing (a)	Gemüse-Kartoffel-Ragout (Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Paprika) in Sahnesoße (a, i, g) dazu Mixsalat mit Orangendressing (276 kcal/3,8 BE)	Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Rucola und Mozzarella dazu Balsamicodressing (a, g) und Vollkornbrötchen (a, a1, a2, j, k)	Baguette (a, a1) Matjesfilet (d) mit Eisberg, Tomate, Gurke, Zwiebel und Remoulade (c, g)
Sa 25.03.2023	Rinderhacksteak (C, a, a1, g) mit Bratensoße (a, a1, a2) dazu Bohnengemüse (a, a1, a2) und Kartoffeln	M1 6,30 €					

Datum	Menü 1 / Seniorenteller (STM)	Menü 2 / Seniorenteller (STM)	Menü 3	V1 - vegetarisch	Bekömmliche Kost	Salat	Kaltgericht
	M1 5,20 € STM1 4,90 €	M2 5,50 € STM2 5,20 €	M3 6,50 €	Veg 5,50 €	(Angaben pro Portion) BK 5,20 €	Sa 5,95 €	Ka 5,50 €
Mo 27.03.2023	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	Gabelspaghetti (a, a1, c, f, j, k, m) mit Sauce Bolognese (3, B, a, a1, i) dazu Obst (527 kcal/6,1 BE)	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 süßen Senf (i), Radieschen, Zwiebellauch und Kirschtomaten dazu ein Laugenbrötchen (B, a, g, i, j)
Di 28.03.2023	Kartoffelsuppe mit Wiener (B, 2, 3, 4, a, a1, i, j) dazu Körnerbrot (a1, a2, a3, a4) und Obst	Gedünstete Hähnchenbrust mit Möhren-Kohlrabi-Gemüse (a, a1, i) und Geflügelsoße (a, a1, c, g) dazu Kartoffeln	Sauerbraten vom Rind mit Soße (C, g, i, a) dazu Rotkohl (a, a1) und Klöße	Gemüsebagel (a, c, g, i, j, k) an Kartoffel-Tomaten-Ragout (a, g, i, j) dazu Weißkraut-Zucchini-Salat	Gedünstete Hähnchenbrust mit Möhren-Kohlrabi-Gemüse (a, a1, i) und Geflügelsoße (a, a1, c, g) dazu Kartoffeln (324 kcal/3,8 BE)	Salat „Venezia“ Blattsalat, Karotten, Paprika, Perlwiebeln, Hähnchenbruststreifen, Americandressing (2, a, g)	Gebratenes Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Garnitur (4, B, a, a1, g, j)
Mi 29.03.2023	Eierkuchen (a, a1, c, g) dazu Apfelmus (2)	Gyros geschnetzeltes (a, g, i, B, j) mit Reis (i) dazu Weißkrautsalat	Kasslerkambraten (1, 2, 4, 6, B) mit Grünkohlgemüse (a, a1, g, i, j) dazu Soße (a, a1, B, g, i, j) und Kartoffeln	Hörnchennudeln (a, a1, c, f, j, k, m) mit Tomatenbasilikumsoße (a, a1, g, i, j) und Bio-Obst	Veg. Möhreintopf (a, a1, f, g, i) mit Eierstichwürfeln (c) dazu Brötchen (a1, a2, f, g, j, k) und Bio-Obst (418 kcal/6,2 BE)	Spaghettisalat (a, a1, c) mit Schwarzwälder Schinken (B, 6) und Tomaten-Joghurdressing (2, a)	Taboulé-Salat mit Tomate, Gurke, Rucola und Fetakäse dazu Minzjoghurt (a, g)
Do 30.03.2023	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 Champignonfleisch (a, a1, f, g, i) und Spätzle (a, a1, g)	Veg. Möhreintopf (a, a1, f, g, i) mit Eierstichwürfeln (c) dazu Brötchen (a1, a2, f, g, j, k) und Schokopudding sowie Weißkraut-Zucchini-Salat	Fischli (a, a1, d, f) mit Dillsoße (a, a1, f, g, i) und Gemüseris (i) dazu Schokopudding (g) (772 kcal/6,2 BE)	Salat mit Kichererbsen, Tomate, Gurke, Paprika, rote Zwiebeln und Dill mariniert mit Joghurdressing (a)	Baguette (a1) "Hot Dog" mit Würstchen (1, 2, 4, 6, B, g), Ketchup (7), Senf (i), Gewürzgurke (4, 7) und Röstzwiebeln (a1)
Fr 31.03.2023	Milchreis (g) mit Zucker und Zimt dazu Erdbeerkompott (2)	Currywurst (B) mit fruchtiger Currysoße (a, a1, g) dazu hausgemachtes Kartoffel-Kürbis-Püree (g) und Farmersalat mit Mandarine (a, 2)	Gegrillte Schweinehaxe (B, j) mit Bratensoße (B, a, g, i, j) dazu Sauerkraut (g, i, j) und Kartoffeln	Schupfnudelpfanne mit Kaisergemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren) (a, g, i, j) mit einer Käse-Schnittlauch-Soße (a, g, i, j) dazu Farmersalat mit Mandarine (a, 2)	Schupfnudelpfanne mit Kaisergemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren) (a, g, i, j) mit einer Käse-Schnittlauch-Soße (a, g, i, j) dazu Farmersalat mit Mandarine (a, 2) (335 kcal/3,2 BE)	„Schopskasalat“ Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse (g, 2, 4) mit einem Bäckerbrötchen (a, a1)	Gebratene Hähnchenbrust mit Nudelsalat und Garnitur (4, a, a1, g, j)
Sa 01.04.2023	Geflügel-Bratwurstbrezel (a, a1, a2) mit einer Zwiebel-Sahne-Soße (a, a1, a2, i, j) und Möhrengemüse (a, a1) dazu Kartoffeln	M1 6,30 €					
So 02.04.2023							



Mobiler Mittagsservice

Speiseplan

März 2023

vom 06.03.2023 bis 02.04.2023
Kalenderwoche 10-13

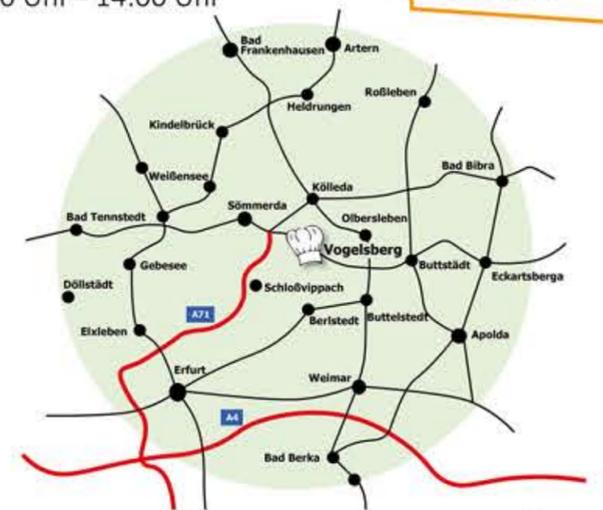


- Unsere Vorteile:**
- Preis inklusive Dessert*, keine Mindestbestellmenge
 - **Hausgemacht:** Kartoffelpüree, Kartoffelsalat, Desserts und Salate, keine Lieferkosten
 - regionale Lieferanten und Zutaten
 - gesunde und abwechslungsreiche Menüs
 - Seniorenteller von Menü 1 + 2 (STM)
Kleine Portion, kleine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

