

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 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 €	Leichte Kost (Angaben pro 100 g) BK 5,20€	Salat Sa 5,95 €	Kaltgericht Ka 5,50 €
Mo 03.04.2023	Herzhafter Gutsherreneintopf mit Rindfleischwürfel (c, a, a1, a2, l, j) dazu Brot (a1, a2, a3) und Obst	Buntes Fischragout mit Möhre, Erbse, Blumenkohl (d) in Dill-Senf-Soße (a, a1, f, g, i, j) dazu Reis (i) und Obst	Rindergeschneitzeltes "Köstritzer Art" (3, c, a, a1, l, g) in Schwarzbiersoße (a, a1, c, g, i) mit gebutterten Spätzle dazu Obst	Schwarzwurzel-Knusperschnitzel (a, a1, g, l, j, k) mit Kräuter-Sahne-Soße (a, a1, a2, g, i) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und Mixsalat mit Hausdressing (a)	Buntes Fischragout mit Möhre, Erbse, Blumenkohl (d) in Dill-Senf-Soße (a, a1, f, g, i, j) dazu Reis (i) und Obst 159,2 kcal / 1,8 BE	Salat „Roma“ Eisberg, Tomate, Kochschinken (b, g), Mozzarella und Frenchdressing (g)	Gegrilltes Putensteak mit Curryremoulade im Baguettebrötchen (a, a1, c, g)
Di 04.04.2023	Soljanka (2, 4, 8, a, g, l, j) mit Brötchen (a1, a2, a3) und Obst	Königsberger Klopse (B, C, a, a1, g) mit Kapernsoße (a, a1, g, i) und Kartoffeln dazu Rote-Bete-Salat (5)	Paniertes Schweineschnitzel (a1, c) "Wiener Art" mit Soße (B, a, a1, i) dazu Möhrengemüse (a, i) und Petersilienkartoffeln	Milchnudeln (3, a, a1, a2, a3, a4, c, f, g) mit Zucker und Zimt dazu Pfirsichkompott (2)	Königsberger Klopse (B, C, a, a1, g) mit Kapernsoße (a, a1, g, i) und Kartoffeln dazu Rote-Bete-Salat (5) 96,1 kcal / 1,0 BE	"Caesars Chickensalat" Mozzarella, Parmesan, Croutons und Hähnchenbrust dazu Hausdressing (a, a1, g)	Sylter Heringssalat mit Brötchen und Garnitur (2, 6, a, a1, a3, c, d, g, i, j)
Mi 05.04.2023	Bunter Gemüseeintopf (Karotte, Erbse, Blumenkohl, Sellerie) mit Ebly- Reis dazu Brot (3, a, a1, a2, i) und Obst	Geflügelhackbraten (2, 4, 7, a, a1, i, c, i) in Bratensoße (a, a1, i) mit buntem Gemüse (Möhre, Erbse, Brokkoli, Blumenkohl, Kürbis) (a, a1, f, g) und Kartoffeln	Rindergulasch (c, a, g, l, j) mit Rotkohlgemüse (a, i, j) und Kartoffelklößen	Gekochte Eier (c) in Senfsoße (a1, g, j, i) und Kartoffeln dazu Möhrengemüse	Gekochte Eier (c) in Senfsoße (a1, g, j, i) und Kartoffeln dazu Möhrengemüse 103,9 kcal / 1,0 BE	Couscoussalat mit Fetakäse, frischem Gemüse und Rucola dazu Joghurt dressing (g)	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat und Remoulade (6, 8, a, a1, c, f, g, i, k)
Do 06.04.2023	Hefeklöße (a, a1, c) mit einer fruchtigen Pflaumensoße (3, a, a1, a2, g)	Gebrautes Fischfilet (a, a1, f, d) mit Butter-Zitronensoße (a, a1, c, g, i) und hausgemachtem Kartoffelpüree (g) und Gurkensalat (a)	Putenrollbraten mit Kaisergemüse (a, a1, g, i) dazu Soße (a, a1, g, i) und Kartoffeln	BIO-Nudeln (a, a1, c, f) mit Tomatensoße "Napoli" (3, a, a1, i) und Gurkensalat (a)	Putenrollbraten mit Kaisergemüse (a, a1, g, i) dazu Soße (a, a1, g, i) und Kartoffeln 107,7 kcal / 1,0 BE	Marinierter Nudelsalat (a, a1, c) mit Tomaten, Zwiebeln, Blatt Petersilie, Gurke und Parmesan (g)	Eiersalat mit Schnittlauch (a, c, g, i, j) dazu Mixsalat und ein Weizenbrötchen (a, a1)
Fr 07.04.2023	Gedünstetes Kabeljaufilet (d) mit Senf-Dill-Soße (a, g, i, j) dazu Möhrengemüse (a, g, l, j) und Kartoffeln	Karfreitag Die Lieferung für die Feiertage erfolgt am Donnerstag, den 06.04.2023, tiefgekühlt. Bestellschluss: Freitag, den 31.03.2023 um 10:00 Uhr.					
Sa 08.04.2023	Senfkrustenbraten vom Schwein (B, a, l, j) mit Blumenkohlgemüse (a, l, j) dazu Bratensoße (a, l, j) und Kartoffeln	Sa M1 6,30 €	So 09.04.2023		Sauerbraten vom Rind (c, a, l, j) mit Rotkohlgemüse (a, l, j) dazu Bratensoße (a, l, j) und Kartoffelklößen	So M1 6,30 €	
Mo 10.04.2023	Kaninchenkeule an Wacholder-Rahmsoße (a, g, l, j) mit Wirsinggemüse (a, g, l, j) und Kartoffeln	Ostermontag Ein gesegnetes Osterfest und alles Liebe					
Di 11.04.2023	Ital. Gemüsesuppe (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)	Hähnchenschnitzel (a, a1, c) mit Brokkoli dazu Sauce Hollandaise (a, a1, c, g, i) und Kartoffeln	Brokkolinuggets (a, a1, g) mit Kräutersoße (a, a1, g, i) und Kartoffelpüree (g) dazu Mixsalat mit Orangendressing (a)	Nudeln (a, a1, c, f) mit Tomatensoße und Geflügel-Jagdwurstwürfeln (2, 3, 4, a, a1, j, i) dazu Mixsalat mit Orangendressing (a) 236,5 kcal / 2,2 BE	„Amerikanischer Salat“ Eisbergsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen, Tomate, Gurke dazu gebratene Hähnchenbruststreifen & American Dressing (a, g, l, j)	Wiener Würstchen mit Nudelsalat und Garnitur (2, 4, 8, a, a1, g, i, j)
Mi 12.04.2023	Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch (3, c, a, a1, l, j) dazu Vollkornbrot (k, a2) und hausgemachter Fruchtquarkspeise (g)	Rührei (c, g) mit Spinat (a, a1, g, i) und Kartoffeln dazu hausgemachte Fruchtquarkspeise (g)	Thüringer Mutzbraten (B) mit Sauerkraut (a, i) dazu Soße (a, a1, l, j) und Kartoffeln	Perlgraupenrisotto (a, g) mit Käse und Gemüse dazu Rote-Bete-Soße (a, a1, g, l, j), Möhren-Zucchini-Salat und Fruchtquarkspeise (g)	Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch (3, c, a, a1, l, j) dazu Vollkornbrot (k, a2) und hausgemachter Fruchtquarkspeise (g) 114,5 kcal / 1,1 BE	Bulgursalat mit Tomate, Zucchini, Paprika, Rucola (a, a1, a2) und Kräuter- Joghurt dressing (a, a1, g)	Chicken Nuggets süß-sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur (4, 7, a, a1, g, l, j)
Do 13.04.2023	Linsensuppe mit Rotwurst (3, B, a, a1, i) dazu Brot (a, a1, a2, k) und Obst	Kutter-Fisch-Frikadelle aus Kartoffeln und Frischkäse (a, a1, d, f, g, k) dazu Dillssoße (a, a1, g, i) und hausgemachtes Kartoffelpüree (g) sowie Weißkraut-Paprika-Salat	Gebrautes Schweinenackensteak (B, j) mit Letschogemüse (a, g, l, j) und Bratkartoffeln und Weißkraut-Paprika-Salat	Veg. Ravioli (a, a1, c, g, i) in leckerer Tomatensoße (a, a1, i) dazu BIO-Äpfelmus (a, i) und Weißkraut-Paprika-Salat	Linsensuppe mit Rotwurst (3, B, a, a1, i) dazu Brot (a, a1, a2, k) und Obst 166,4 kcal / 1,9 BE	Salatteller mit Erdnuss-Hähnchenspieß dazu Joghurt dressing (a, a1, e, j, g)	Backfisch mit Kartoffelsalat und Garnitur (4, d, a, a1, c, g)
Fr 14.04.2023	Bunte Gemüsesuppe (Lauch, Blumenkohl, Möhre, Kohlrabi, Erbse, Kartoffeln) mit Vollkornbrot (a, a1, a2, a3, a4, k, i) dazu Obst	Würstchengulasch (2, 4, 6, B, a1, l, j) mit hausgemachtem Kartoffelpüree (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)	Bunte Spätzlepfanne (a, a1, c, g) mit Gemüse (Karotte, Erbse, Blumenkohl, Brokkoli) dazu Paprikarahmsoße (a, a1, g, i) und Sellerie-Apfel-Salat (a, i) 105,6 kcal / 1,2 BE	Brotsalat mit Eisberg, Feta, Tomate, Gurke und Senfdressing (a, a1, g, l, c)	Baguette mit gebratenem Kasseler, Meerrettichremoulade und Krautsalat (4, 8, a, g, l, j)
Sa 15.04.2023	Buntes Hühnerfrikassee mit Mischgemüse (a, a1, g) dazu Reis (i) und Pudding (g)	Sa M1 6,30 €	So 16.04.2023		Burgunderbraten vom Rind (c, a, a1, g, l, j, i) mit Kaisergemüse (a, a1, g) und Kartoffeln	So M1 6,30 €	



Datum	Menü 1 / Seniorenteller (STM)	Menü 2 / Seniorenteller (STM)	Menü 3	V1 - vegetarisch	Leichte Kost	Salat	Kaltgericht
	M1 5,20 € STM1 4,90 €	M2 5,50 € STM2 5,20 €	M3 6,50 €	Veg 5,50 €	(Angaben pro 100 g) BK 5,20 €	Sa 5,95 €	Ka 5,50 €
Mo 17.04.2023	Milchreis (g) mit Zucker und Zimt dazu Apfelkompott (z)	Frikadelle vom Schwein (B, a, c, g, l, j) mit Zwiebelsoße (B, a, l, j) dazu Mischgemüse und Kartoffeln	Paprikaschote (a1, c, j) gefüllt mit Hackfleisch dazu Bratensoße (B, a1, a, g, i) und Kartoffeln und Obst	Vegetarische Bolognese (a, a1, g, i) mit Vollkornspirelli (a, a1, c, k, m) und Obst	Vegetarische Bolognese (a, a1, g, i) mit Vollkornspirelli (a, a1, c, k, m) und Obst 157,9 kcal / 2,1 BE	Salat „Feinschmecker“ Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen, Gemüsenuggets (a, a1, a2, c, g, l, j) und Ei (c) mit Hausdressing (a, g)	Vollkornbaguette (a, a1, a2, a3, a4) Tomate-Mozzarella mit Pesto
Di 18.04.2023	Deftige Erbsensuppe mit Wiener (B, a, g, 6, j) und Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und hausgemachter Fruchtjoghurt (g)	Geflügelbratwurst (a, a1, c, l, j) mit Soße (a, a1, g, j) dazu Rotkohlgemüse (a, i) und Kartoffeln	Gebackene Scholle (a, a1, c, d) mit Kartoffel-Speck-Salat (B, k, j) und Gurkensalat in Essig und Öl	Pikanter Kräuterquark (g) mit Karotten verfeinert und Kartoffeln dazu Gurkensalat in Essig und Öl	Geflügelbratwurst (a, a1, c, l, j) mit Soße (a, a1, g, j) dazu Rotkohlgemüse (a, i) und Kartoffeln 102,3 kcal / 1,2 BE	„Chefsalat“ Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Ei (2, 4, 6, c, f), Käse (3, g) mit Joghurdressing (a, c, l, j)	Hähnchenschnitzel mit Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur (a, a1, c, g, h, i, j)
Mi 19.04.2023	Nudelsuppe mit Geflügelfleisch (a, a1, c, f, j, k, m) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Obst	Schweinegeschnetzeltes (3, B, a, a1, g) "Gyros Art" mit Vollkornspirelli (a, a1, c, k, m) dazu Tzatziki (g) und Rotkohlsalat	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 Rotkohlsalat	Naturreispfanne mit Mais, Karotten, Blumenkohl und Erbsen dazu Kräutersoße (a, g, i) und Rotkohlsalat 119,3 kcal / 1,6 BE	Nudel - (a, a1, c) Gurken - Rucolasalat mit Hähnchenbrust und Hausdressing (a, g, l, j)	Matjessalat mit Curry, Apfel, Gurke, Karotte und Mixsalat (a, a1, d, g) dazu Vollkornbrötchen (a, a1, a2, a3, a4, k)
Do 20.04.2023	Ungarische Gulaschsuppe (2, 3, B, a, a1, l) mit Kartoffeln und Gemüseeinlage dazu Brötchen (a1, a2, f, g, l, j, k) und Obst	Bratfisch in Backteig (a, a1, d, j) mit Senf-Dill-Soße (a, a1, f, g, l, j) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und Chinakohlsalat mit Orangendressing	Hausgemachtes Thüringer Rostbrät mit geschmorten Zwiebeln (B, a, a1, l, 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)	Bratfisch in Backteig (a, a1, d, j) mit Senf-Dill-Soße (a, a1, f, g, l, j) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und Chinakohlsalat mit Orangendressing 133,7 kcal / 1,2 BE	Bunter Salat mit Tomate & Mozzarella (g), Tomatenscheiben, Mozzarellakugeln, Ei gek.(c), Radicchio, Weißkohl, Karotten, mit Balsamicodressing (a)	Gebratenes Schnitzel (a1, B, c) mit Nudelsalat und Garnitur (4, 3, 5, a1, c, a, g)
Fr 21.04.2023	Reiseintopf (Kartoffeln, Möhren, Erbsen, Kohlrabi und Blumenkohl) mit Eierstich (c, g, i) dazu Körnerbrot (a1, a2, k) und Obst	Gebratene Hähnchenbrust mit Paprika-Sahne-Soße (a, a1, a2, g) dazu Gemüse-Vollkornreis (i) und Obst	Geschnetzeltes von der Rinderleber mit Zwiebel, Gurke (c, a, g, l, j) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und Obst	Eierkuchen (a, a1, c, g) mit Apfelmus (z)	Reiseintopf (Kartoffeln, Möhren, Erbsen, Kohlrabi und Blumenkohl) mit Eierstich (c, g, i) dazu Körnerbrot (a1, a2, k) und Obst 118,6 kcal / 1,8 BE	Salat „Primus“ mit gebratenen Putenbruststreifen, Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, Dill, mit Kräuterdressing (a, l, j)	Schichtsalat mit Kochschinken, Mandarine, Porree, Sellerie, Ei, Käse und Champignons (B, a, c, g, j) dazu ein Vollkornbrötchen (a, a1, a2, a3)
Sa 22.04.2023	Lammhacksteak (a, a1, g, i) mit Soße (a, a1, g, i) dazu Bohnengemüse (a, a1, f, g, i) und Kräuterreis (i)	Sa M1 6,30 €		So 23.04.2023	Schweineschnitzel (B, a, a1, c, g) mit Mischgemüse (a, a1, g) und Bratensoße (a, a1, g) dazu Kartoffeln	So M1 6,30 €	

Mo 24.04.2023	Möhrensuppe mit Geflügelfleisch (a, a1, g, l, j) dazu Vollkornbrot (a1, a2, k) und Obst	Putenschnitzel (a, a1, c, j) mit Soße (a, a1) dazu Mischgemüse (a, a1, l) und Kartoffeln	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 Obst	Putenschnitzel (a, a1, c, j) mit Soße (a, a1) dazu Mischgemüse (a, a1, l) und Kartoffeln 110,6 kcal / 1,3 BE	Salat „Menü-Mobil“ mit Ei (c), Käse, Eisbergsalat, Gurke, Mais, Spargelstücke mit Hausdressing (c, g)	Vollkornbaguette (a1) mit Putenbrustscheibchen (2, 4, 6), Remoulade (g), bunt garniert
Di 25.04.2023	Kartoffelsuppe mit Bockwurst (B, a, g, l, j) dazu Brot und hausgemachte Quarkspeise (g)	Buntes Hühnerfrikassee (a, a2, f, g, i) mit Reis (i) dazu hausgemachte Quarkspeise (g)	Hausgemachte Schweineroulade (B, a, a1, j) mit Rotkohlgemüse (a, i) dazu Soße (a, a1, g, l, j) und Kartoffeln	Vollkornnudeln (a, a1) mit cremiger Käse-Schnittlauch-Soße (3, a, a1, f, g) und hausgemachte Quarkspeise (g)	Buntes Hühnerfrikassee (a, a2, f, g, i) mit Reis (i) dazu hausgemachte Quarkspeise (g) 172,6 kcal / 1,9 BE	Salat „Venezia“ Blattsalat, Karotten, Paprika, Perlzwiebeln, Hähnchenbruststreifen, Americandressing (2, g)	Baguette (a1) "Hot Dog" mit Würstchen (1, 2, 4, 6, 8, g), Ketchup (7), Senf (j), Gewürzgurke (4, 7) und Röstzwiebeln (a1)
Mi 26.04.2023	Gemüseintopf aus Wurzelgemüse (Pastinake, Petersilienwurzel, Karotte) (a1, a2, g, l, j) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Obst	Currywurst mit Tomaten-Curry-Soße (B, 3, a, a1, g, l, j) und Kartoffelpüree (g) dazu Farmersalat (a)	Marinierter Hering (a, a1, d, g, l, j) in Hausfrauensoße (Gurke, Zwiebel, Äpfel) dazu Salzkartoffeln und Obst	Vegetarisches Chili sin Carne (a, a1, g, i) mit Kidneybohnen, Tomate, Mais und Möhre dazu Vollkornreis (i) und Farmersalat (a)	Gemüseintopf aus Wurzelgemüse (Pastinake, Petersilienwurzel, Karotte) (a1, a2, g, l, j) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Obst 117,5 kcal / 1,4 BE	Spaghettisalat (a, a1, c) mit Schwarzwälder Schinken (6, 8) und Tomaten-Joghurdressing (2, g)	Gebratenes Schnitzel mit Kartoffelsalat und Garnitur (4, B, a, a1, g, j)
Do 27.04.2023	Eiermuschelsuppe mit Gemüse und Geflügel (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 hausgemachtes Kartoffelpüree (g) dazu Weißkraut-Zucchini-Salat	Gebratenes Schweinenackensteak (B) mit Rahmchampignons (a, g, i) dazu gebutterte Spätzle (a, c, h, j) und Weißkraut-Zucchini-Salat	Bio-Nudeln (BIO) (a, a1, c, f, j, k, m) mit Balkangemüse in Puztassoße (a, a1, i) dazu Weißkraut-Zucchini-Salat	Seelachsfilet gebacken (a, a1, d) mit Kräutersoße (3, a, a1, f, g, i) und hausgemachtes Kartoffelpüree (g) dazu Weißkraut-Zucchini-Salat 134,2 kcal / 1,2 BE	Salat mit Tomate, Gurke, Ei, Pilze, Käse, Hausdressing (2, 4, B, c, g) und Vollkornbrötchen	Bunter Bohnen-Erbsen-Salat mit Tomaten, Zwiebellauch und Parmesan (g) dazu Vollkornbrötchen (a, a1, a2, a3, a4, k)
Fr 28.04.2023	Wirsingintopf mit Kassler (1, 2, 4, 6, B, g, l, j) dazu Vollkornbrot (a1, a2, k) und Obst	Eierpatty (a, a1, c, g, h) mit Rahmspinat (a, a1, g, i) und Kartoffeln	Hähnchenschenkel mit Soße (3, a, a1, i) dazu Apfelrotkohl (2, a, a1, i) und Kartoffeln	Quarkkeulchen (a, a1, g) dazu Apfelmus (z)	Eierpatty (a, a1, c, g, h) mit Rahmspinat (a, a1, g, i) und Kartoffeln 66,7 kcal / 0,7 BE	„Schopskasalat“ Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse (a, a1, g, 2, 4) und einem Vollkornbrötchen (a, a1, a2, a3, a4)	Gebratene Hähnchenbrust mit Nudelsalat und Garnitur (4, a, a1, g, j)
Sa 29.04.2023	Rostbratwurst (2, 6, B, g, l, j) mit Zwiebelsoße (a1, f, i) dazu Sauerkraut (a, i) und Kartoffeln	Sa M1 6,30 €		So 30.04.2023	Rindfleisch „nach Tafelspitzart“ (c, i) mit Meerrettichsoße (2, a, a1, f, g, l, j) dazu Klöße und Rote-Bete-Salat (5)	So M1 6,30 €	

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



Mobiler Mittagsservice

Speiseplan

April 2023

vom 03.04.2023 bis 30.04.2023
 Kalenderwoche 14-17



- 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.

