	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 100g) LeiKo 5,20€	Salat Sa 5,95 €	Kaltgericht Ka 5,50 €
Kalenderwoche 18	Mo 01.05.2023	Geschmorte Hähnchenkeule in Lauch-Sahne-Soße (a, g, i, j) dazu Butterreis (g)	Mo M1 6,30 €	Tag der Arbeit	Die Lieferung für den Feiertag und das Wochenende erfolgt am Freitag, den 28.04.2023, tiefgekühlt. Bestellschluss: 26.04.2023, 8 Uhr.			
	Di 02.05.2023	Linsensuppe mit Möhre, Sellerie und Kasslerfleisch (B, 6, a, i, j, g) dazu Vollkornbrötchen (a1, a, g) und Obst	Gabelspaghetti (a, a1, c, f, j, k, m) mit Rindfleisch-Bolognese (C, a, g, i, j) dazu Obst	Schnitzel (B, a, c, i) mit Mischgemüse (a, i) dazu Bratensoße (B, a, g, i) und Salzkartoffeln	Rote-Bete-Medaillons (a, a1, c, i) mit Schnittlauchsoße (a, i, g) dazu Salzkartoffeln und Obst v	Gabelspaghetti (a, a1, c, f, j, k, m) mit Rindfleisch-Bolognese (C, a, g, i, j) dazu Obst (225 kcal/2,2 BE)	„Amerikanischer Salat" Eisbergsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen, Tomate, Gurke dazu gebratene Hähnchenbruststreifen und American Dressing (c, g, i, j)	Sylter Heringssalat mit Brötchen und Mixsalat (2, 6, a, a1, a3, c, d, g, i, j)
	Mi 03.05.2023	Hefeklöße (a, a1, c) mit einer fruchtigen Erdbeer-Kirsch-Soße (a, a1, a2, g) v	Gedünstete Hähnchenbrust mit Tomaten-Frischkäse-Soße (a, a1, g, i) dazu Couscous (a, a1, g) und Karottensalat mit Kürbiskernen	Wildgulasch mit Waldpilz-Preiselbeersoße (B, a, a1, g) dazu Böhmische Knödel (a, a1, g)	Vollkornnudeln (a, a1) mit Spinat-Rahmsoße (a, a1, g, i) dazu Karottensalat mit Kürbiskernen v	Gedünstete Hähnchenbrust mit Tomaten-Frischkäse-Soße (a, a1, g, i) dazu Couscous (a, a1, g) und Vanillepudding (g) (113 kcal/1,2BE)	"Caesers Chickensalat", Mozzarella, Parmesan, Croûtons und Hähnchenbrust dazu Hausdressing (5, a, a1, c, g, i)	Chicken Nuggets süß-sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur (4, 7, a, a1, f, g, i, j)
	Do 04.05.2023	Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch (a, C, g, i, j) dazu Vollkornbrot (a1) und Vanillepudding (g)	Gebratenes Fischstäbchen mit einer Kräuter-Sahne-Soße (a, a1, g, i) dazu Gemüse-Vollkornreis (i) und Vanillepudding (g)	NEU Gebratenes Kasslerkammsteak (B, a, g) mit Tomate-Mozzarella überbacken dazu hausgemachtes Kartoffelpürree (g)	Bunte Nudeln (a1, c, f, j, k, m) mit Tomaten-Mozzarellasoße (a1, g, i) dazu Vanillepudding (g) v	Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch (a, C, g, i, j) dazu Vollkornbrot (a) und Vanillepudding (g) (114 kcal/1,1 BE)	Marinierter Tomatensalat mit Rucola, Gurke, rote Zwiebeln, Fetakäse und Balsamicodressing dazu Vollkornbrötchen (a, a1, a2, j, k) v	Backfisch mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Garnitur (4, d, a, a1, c, g)
	Fr 05.05.2023	Buntes Eierfrikassee mit Erbsen und Möhren (a, a2, c, f, g, i) dazu Salzkartoffeln und Rotkohlsalat v	Hausgemachter Hackbraten (B, a) mit Möhrengemüse (a1, c, f, g) dazu Soße (B, a, g, i, j) und Kartoffeln	Lachsfilet (d) mit Kartoffel-Lauch-Tomaten-Ragout (a, a1, g) und Rotkohlslat	Blumenkohl-Knusperstern (a1, a, c, g) mit einer Kräuter-Rahm-Soße (a, g, i, j) und Salzkartoffeln dazu Rotkohlsalat v	Buntes Eierfrikassee mit Erbsen und Möhren (a, a2, c, f, g, i) dazu Salzkartoffeln und Rotkohlsalat (104 kcal/1,0 BE) v	Quinoasalat mit Gurke, Kirschtomate, Paprika und Blattpetersilie (a, a1, g) v	Gebratene Jagdwurst-scheibe (2, 4, 6, a1, B, c, g, j) mit hausgemachten Nudelsalat (a, g, i, j)
	Sa 06.05.2023	Rindergeschnetzeltes (3, C, a, a1, i, g) "Köstritzer Art" in Schwarzbiersoße (A, a, a1, a3, g, i) mit Spätzle und Bohnensalat (2)	Sa M1 6,30 € x		So 07.05.2023	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 € x	
Kalenderwoche 19	Mo 08.05.2023	Erbseneintopf mit Kartoffelwürfeln, Sellerie und Möhre (a, g, i, j) dazu Wiener (B, 6, a, i, j, g) und Vollkornbrot (a, a1) sowie Obst	Nudeln (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	Rührei (c, g, i) mit Spinat (a, a1, g) und Salzkartoffeln dazu Obst v	Rührei (c, g, i) mit Spinat (a, a1, g) und Salzkartoffeln dazu Obst (78 kcal/0,9 BE) v	Salatteller mit Kräuterfrischkäsetasche und Joghurtdressing (a, a1, g) v	Hausgemachter Geflügelsalat mit Curry und Mandarine dazu bunter NEU Mixsalat und Brötchen (a, g, i, j)
	Di 09.05.2023	Ungarische Gulaschsuppe (2, 3, B, a, a1, i) mit Kartoffeln und Gemüseeinlage dazu Brötchen (a1, a2) und hausgemachten Fruchtjoghurt (g)	Frikadelle (B,a, a1, c, f, g, j) mit Möhrengemüse (a1, c, f, g, i) dazu Kartoffeln und Soße (a, a1, g, i)	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) v	Gemüsefrikassee (a1, c, f, g) (Karotten, Erbsen, Mais, Blumenkohl) mit Vollkornreis dazu hausgemachter Fruchtjoghurt (g) (121 kcal/1,6 BE) v	Brotsalat mit Eisberg, Tomate, Gurke und Senfdressing (a, a1, g, i, c) v	Geflügelwiener mit hausgemachtem Nudelsalat und Garnitur (2, a, a1, g, i, j)
	Mi 10.05.2023	Quarkkeulchen (a, c, g) mit Apfelmus (2) v	Schweinegulasch (2, 4, B, a, a1, g, i, j) mit Spirelli (a, a1, c) und Gurkensalat (a)	Rotbarschfilet (d) auf Spargelgemüse in Sauce Hollandaise (a, a1, a2, g, i) mit Petersilienkartoffeln	Bio-Nudeln BIO (a, a1, c) mit Tomaten-Frischkäse-Soße (a, a1, g, i) dazu Gurkensalat (a) v	Bio-Nudeln BIO (a, a1, c) mit Tomaten-Frischkäse-Soße (a, a1, g, i) dazu Gurkensalat (a) (134 kcal/2,0 BE) v	Chinesischer Nudelsalat (a, a1, a2, c, f) mit Sojakeimen, Frühlingsrolle (a, a1, a2, k) und Frenchdressing (a,a1, e, j, g) v	Baguette mit Thunfisch, Frischkäse, Tomate, Gurke und roten Zwiebeln (a, a1, d, g, i, j)
	Do 11.05.2023	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) v	Fischburger (a1, d, g) mit Dillsoße (a, a1, f, g, i) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und Rote-Bete-Apfelsalat (2) (132 kcal/1,2 BE)	Couscoussalat mit Fetakäse, frischem Gemüse und Rucola dazu Joghurtdressing (g) v	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat und Remoulade (6, B, a, a1, c, f, g, j, k)
	Fr 12.05.2023	Reiseintopf mit Parboiled-Reis, Karotten, Erbsen, Kohlrabi, Porree, Sellerie, Blumenkohl (a, i) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Tomatensalat v	Bauernroulade vom Schwein (a, i, j, B) mit Bratensoße (a, g, i, j) an Porreerahmgemüse (g, i, j) und Kartoffeln	Gefüllter Schweinebraten (B, a1, g, i, j) mit Bratensoße (B, a, a1, g, j) dazu Kaisergemüse (a, a1, g) und Kartoffeln	Gemüsefrikadelle paniert aus Karotten, Erbsen, Kohlrabi (a1, a3, c, f, g, h) mit Kräutersoße (3, a, a1, f, g) und Kartoffeln dazu Tomatensalat v	Reiseintopf mit Parboiled-Reis, Karotten, Erbsen, Kohlrabi, Porree, Sellerie, Blumenkohl (a, i) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Tomatensalat (118,6 kcal/1,8 BE) v	Salatteller mit Erdnuss-Hähnchenspieß dazu Joghurtdressing (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 13.05.2023	Rinder-Gemüse-Gulasch (C, a, a1, g, i, j) dazu Böhmische Knödel (a, a1, g)	Sa M1 6,30 € x		So 14.05.2023	Spanferkelrollbraten (B) mit Sauerkraut (a, i) dazu Soße (B, a, a1, g, j) und Kartoffeln	So M1 6,30 € x	
Kalenderwoche 20	Mo 15.05.2023	Linsensuppe mit buntem Gemüse (Karotten, Erbsen) (2, 3, 4, a, a1, B, g, 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	NEU Gebackene Maischolle (d, a, c) mit Kartoffel-Speck-Salat (a, B, g, i, j), Remouladensoße (a, g, i, j) und Obst	Vollkornnudeln (a, a1) mit Tomatensoße (a, i) und Reibekäse (g) dazu Obst v	Hähnchen-Sahne-Ragout (a, g, i) dazu Spirellinudeln (a, a1, c) und Obst (232 kcal/2,1 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) v
	Di 16.05.2023	Möhrensuppe mit Rindfleischwürfeln (C, a, i, g) dazu Brot (a1, k) und Bio-Obst BIO	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 BIO v	Möhrensuppe mit Rindfleischwürfeln (C, a, i, g) dazu Brot (a1, k) und hausgemachte Fruchtquarkspeise (g) (118 kcal/1,4 BE)	Marinierter Antipastisalat (a, a1) mit Fetakäse (g) dazu Balsamicodressing und Ciabattabrötchen (a, a1, a2, a3) v	Hähnchenschnitzel mit Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur (a, a1, c, g, h, i, j)
	Mi 17.05.2023	Nudelsuppe mit Hähnchenfleisch (a, c, i, g) dazu Brot (a1, a2, a, 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	Gekochtes Ei (c) in Senfsoße (a, g, i, j) dazu Salzkartoffeln und hausgemachte Fruchtquarkspeise (g) v	Gekochtes Ei (c) in Senfsoße (a, g, i, j) dazu Salzkartoffeln und hausgemachte Fruchtquarkspeise (g) (103,9 kcal/1,0 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)

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 BIO-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, Irtümer und Druckfehler vorbehalten.

Allergene

1) mit Geschmacksverstärker; 2) mit Antioxidationsmitel; 3) mit Farbstoff; 4) mit Konservierungstoff; 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) Krebstiere; c) Eier; d) Fische; e) Erdnüsse; f) Sojabohnen; g) Milch; h) Schalenfrüchte; i) Sellerie; j) Senf; k) Sesamsamen; l) Schwefeldioxid und Sulfit > 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 mikrowellengeeigneter Haube abdecken.
3. Bei 800 Watt, 10-15 min. erhitzen.

Je nach Gerät/Leistung muss die Zeit angepasst werden.

So erkennen Sie unsere BIO - Kennzeichnung

Wo BIO drauf steht, ist auch BIO drin. Mit der BIO-Komponente, die mit dem BIO-Siegel gekenzeichnet ist, stellen wir sicher, dass gemäß den Regelungen der EG-Öko-Verordnung hergestellt worden ist. (Kontrollstele Grünstempel DE-ÖKO-021)

Ernährungspfad nach den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung

	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 100g) LeiKo 5,20€	Salat Sa 5,95 €	Kaltgericht Ka 5,50 €
Kalenderwoche 20	Do 18.05.2023	Wirsingroulade (B, a, a1) in Zwiebelsoße (a, a1, g, i) dazu Kartoffeln	Do M1 6,30 € Himmelfahrt	Die Lieferung für die Feiertage und das Wochenende erfolgt am Mittwoch, den 17.05.2023, tiefgekühlt. Bestellschluss: 12.05.2023, 10 Uhr.				
	Fr 19.05.2023	NEU Seehechtfilet (d) auf Kartoffel-Spargel-Ragout mit Bärlauch verfeinert (a, g, i, j)	Fr M1 6,30 € Betriebsurlaub					
	Sa 20.05.2023	Rinderhacksteak (C, a, a1, g) mit Bratensoße (a, a1, a2) dazu Bohnengemüse (a, a1, a2) und Kartoffeln	Sa M1 6,30 € ×		So 21.05.2023	Hausgemachte Schweineroulade (B) in pikanter Soße (B,a, g, i, j) mit "Leipziger Allerlei" (a, a1, g) und Kartoffelklößen (a, a1, c)	So M1 6,30 € ×	
Kalenderwoche 21	Mo 22.05.2023	Schnippelbohnensuppe 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	Leberkäse (2, 4, B) „Holzfäller Art" mit Champignongemüse (a, a1, f, g, i) und Spätzle (a, a1, g) dazu Obst	Spinat-Knuspermedaillons (a, a1, c, g, i) mit Rahmsoße (a, g, f, i) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und Obst v	Gabelspaghetti (a, a1, c, f, j, k, m) mit Sauce Bolognese (3, B, a, a1, i) dazu Obst (245 kcal/2,4 BE)	Bunter Salat mit Kochschinkenstreifen (6, B), Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen & Ei mit Hausdressing (a, c)	Bayrischer Weißwurstsalat (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 23.05.2023	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	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) v	Gedünstete Hähnchenbrust mit Möhren-Kohlrabi-Gemüse (a, a1, i) und Geflügelsoße (a, a1, c, g) dazu Kartoffeln (103 kcal/1,2 BE)	Salat „Venezia" Blattsalat, Karotten, Paprika, Perlzwiebeln, Hähnchenbruststreifen, Americandressing (2,a, g)	Gebratenes Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Garnitur (4, B, a ,a1, g, j)
	Mi 24.05.2023	Eierkuchen (a, a1, c, g) dazu Apfelmus (2) v	Gyrosgeschnetzeltes (a, g, i, B, j) mit Reis (i) dazu Weißkrautsalat und Tzatziki (g)	Kasslerkammbraten (1, 2, 4, 6, B) mit Wirsinggemüse (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 BIO v	Hörnchennudeln (a, a1, c, f, j, k, m) mit Tomatenbasilikumsoße (a, a1, g, i, j) und Bio-Obst BIO (134 kcal/2,0 BE) v	Spaghettisalat (a, a1, c) mit Schwarzwälder Schinken (B, 6) und Tomaten-Joghurtdressing (2, a)	Taboulé-Salat mit Tomate, Gurke, Rucola und Fetakäse dazu Minzjoghurt (a, g) v
	Do 25.05.2023	Weißkohleintopf mit Kartoffelwürfeln, Karotten und Kassler (B, 3, a, i, g) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Schokopudding (g)	Seelachsfilet (a, a1, d, f) mit Dillsoße (a, a1, f, g, i) und Gemüsereis (i) dazu Schokopudding (g)	Spaghetti (a, a1) „Napoli" (3, g) dazu Hähnchenbrustfilet „natur"mit Tomatensoße (3, a, a1, i) und Schokopudding (g)	Veg. Möhreneintopf (a, a1, f, g, i) mit Eierstichwürfeln (c) dazu Brötchen (a1, a2, f, g, j, k) und Schokopudding v	Seelachsfilet (a, a1, d, f) mit Dillsoße (a, a1, f, g, i) und Gemüsereis (i) dazu Schokopudding (g) (139 kcal/1,2 BE)	Salat von Spargel, Tomate, Gurke, Paprika, rote Zwiebel und Blattpetersilie dazu Pesto-Joghurt-Dressing (a, g, i, j, e) v	Baguette (a1) "Hot Dog" mit Würstchen (1, 2, 4, 6, B, g), Ketchup (7), Senf (j), Gewürzgurke (4, 7) und Röstzwiebeln (a1)
	Fr 26.05.2023	Milchreis (g) mit Zucker und Zimt dazu Erdbeerkompott (2) v	Currywurst (B) mit fruchtiger Currysoße (a, a1, g) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und Weißkraut-Zucchini-Salat	Gegrillte Schweinehaxe (B, j) mit Bratensoße (B, a, g, i, j) dazu Sauerkraut (g, i, j) und Kartoffeln	Gemüseschnitzel (a, c, g, i, j, h) mit Tomaten-Sahne-Soße dazu Kartoffeln (a, g, i, j) dazu Weißkraut-Zucchini-Salat v	Currywurst (B) mit fruchtiger Currysoße (a, a1, g) dazu hausgemachtes Kartoffel-Kürbis-Püree (g) und Weißkraut-Zucchini-Salat (134 kcal/1,3 BE)	„Schopskasalat" Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse (g, 2, 4) mit einem Bäckerbrötchen (a, a1) v	Gebratene Hähnchenbrust mit Nudelsalat und Garnitur (4, a, a1, g, j)
	Sa 27.05.2023	Geflügel-Bratwurstbrezel (a, a1, a2) mit einer Zwiebel-Sahne-Soße (a, a1, a2, i, j) und Möhrengemüse (a, a1) dazu Kartoffeln	Sa M1 6,30 € ×		So 28.05.2023	Rinderroulade (5, C, j) mit Soße (a, a1, g, i, j) und Apfelrotkohl (a, a1) dazu Kartoffelkloße (a, a1, C)	So M1 6,30 € ×	
Kalenderwoche 22	Mo 29.05.2023	Rindergeschnetzeltes "Köstritzer Art" in Schwarzbiersoße (3, C, a, i, j, g) mit gebutterten Spätzle (a, g, i, j)	Mo M1 6,30 € Pfingstmontag	Die Lieferung für den Feiertag und das Wochenende erfolgt am Freitag, den 26.05.2023, tiefgekühlt. Bestellschluss: 24.05.2023, 8 Uhr.				
	Di 30.05.2023	Soljanka (2, 4, B, a, g, i, 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	Blumenkohlbolognese (a, g, i, j) mit Nudeln (a, c, g, i, j) dazu Rote-Beete-Salat (5) NEU v	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)	„Portugiesischer Salat" mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Balsamicodressing (a, d)	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat und Remoulade (6, B, a, a1, c, f, g, j, k)
	Mi 31.05.2023	Bunter Gemüseeintopf (Karotte, Erbse, Blumenkohl, Sellerie) mit Ebly- Reis dazu Brot (3, a, a1, a2, i) und Obst v	Geflügelhackbraten (2, 4, 7, a, a1, j, c, i) in Bratensoße (a, a1, i) mit buntem Gemüse (Möhre, Erbse, Brokkoli, Blumenkohl) (a, a1, f, g) und Kartoffeln	Rindergulasch (C, a, g, i, j) mit Rotkohlgemüse (a, i, j) und Kartoffelklößen	Schwarzwurzel-Knusperschnitzel (a, a1, g, i, j, k) mit Kräuter-Sahne-Soße (a, a1, a2, g, i) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und Mixsalat mit Hausdressing (a) v	Geflügelhackbraten (2, 4, 7, a, a1, j, c, i) in Bratensoße (a, a1, i) mit buntem Gemüse (Möhre, Erbse, Brokkoli, Blumenkohl) (a, a1, f, g) und Kartoffeln (108 kcal/1,2 BE)	Couscoussalat mit Fetakäse, frischem Gemüse und Rucola dazu Joghurtdressing (g) v	Sylter Heringssalat mit Brötchen und Garnitur (2, 6, a, a1, a3, c, d, g, i, j)
	Do 01.06.2023	Kartoffel-Kohlrabi-Möhren-Eintopf (a, a1, i) dazu Brot (a, a1, a2, k) und Obst v	Gebratenes Fischfilet (a, a1, f, d) mit Butter-Zitronensoße (a, a1, c, g, i) dazu hausgemachtes 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) BIO mit Tomatensoße"Napoli" (3, a, a1, i) und Gurkensalat (a) v	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) mit Tomaten, Zwiebeln, Blattpetersilie, Gurke und Parmesan (g) v	Sandwich mit gebratener Geflügel- Jagdwurstscheibe und Käse (2, 4, 6, a1, g, j)
	Fr 02.06.2023	Grießbrei mit Vanillegeschmack (a, g) dazu Erdbeerkompott (a) v	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)	Spinatknödel (a, a1,c, g, i) mit feinem Gemüseragout (Möhre, Erbse, Blumenkohl, Mais) (a, a1, g, i, j) und Schokopudding (g) v	Gebratenes Rotbarschfilet (d) mit Gemüse-Kartoffel-Ragout (a, i, g) (152 kcal/1,8 BE)	"Caesers Chickensalat" Mozzarella, Parmesan, Croûtons und Hähnchenbrust dazu Hausdressing (a, a1, g)	Geflügel-Boulette mit Paprika-Curry-Ketchup, Farmersalat (a), Brötchen (4, 6, a, a1, c, g, i, j)
	Sa 03.06.2023	Senfkrustenbraten vom Schwein (B, a, i, j) mit Blumenkohlgemüse (a, i, j) dazu Bratensoße (a, i, j) und Kartoffeln	Sa M1 6,30 € ×		So 04.06.2023	Sauerbraten vom Rind (C, a, i, j) mit Rotkohlgemüse (a, i, j) dazu Bratensoße (a, i, j) und Kartoffelnklößen	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

Menü Mobil
Ihre regionale Frische

Mobiler Mittagsservice

Speiseplan
Mai 2023

vom 01.05.2023 bis 04.06.2023

Kalenderwoche 18-22

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.