

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

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 <i>Neue Preise</i> Sa 6,50 €	Kaltgericht <i>Neue Preise</i> Ka 5,95 €
Kalenderwoche 23							
Mo 05.06.2023	Bunte Gemüsesuppe (Lauch, Blumenkohl, Möhre, Kohlrabi, Erbse, Kartoffeln) mit Kasselerfleisch (6, 8, a, i, j) dazu Vollkornbrot (a, a2, k) und Obst	Rührei (c, g) mit Spinat (a, a1, g, i) und Kartoffeln	Ungarische Schaschlikpfanne (B, a, a1, g, j) mit Leber, Paprika, Zwiebel, Gewürzgarke dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und Obst	Linsensragout mit buntem Gemüse (Karotte, Erbse, Paprika) (a, a1, g, i, h) dazu Kartoffeln und Obst	Bunte Gemüsesuppe (Lauch, Blumenkohl, Möhre, Kohlrabi, Erbse, Kartoffeln) mit Kasselerfleisch (6, 8, a, i, j) dazu Vollkornbrot (a, a2, k) und Obst (119 kcal / 1,5 BE)	Salatteller mit Kräuterfrischkäsetasche und Joghurt dressing (a, a1, g) v	Marokkanischer Salat mit Linsen, Couscous, Fenchel, Karotte, Minze, Rucola, geröstete Sonnenblumenkerne und Minzjoghurt (a, g, h, i, j) v
Di 06.06.2023	Ital. Gemüsesuppe (Kartoffel, Zucchini, Paprika, Tomate, Karotte, Sellerie) (a, a1, i) dazu Vollkornbrötchen (a2, a3, a4, k) und Obst v	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	Perlgrauenrisotto (a, g) mit Käse, Gemüse und Rote-Bete-Soße (a, a1, g, i, j) dazu Mixsalat mit Orangendressing (a) v	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 (d, g, i, j)	Wiener Würstchen mit Nudelsalat und Garnitur (2, 4, 8, a, a1, g, i, j)
Mi 07.06.2023	Bunter Bohneneintopf mit Rindfleisch (3, c, a, a1, i, j) dazu Vollkornbrot (K, a2) und hausgemachte Fruchtquarkspeise (g)	Köttbullar (B, c, a1, a2) mit einer pikanten Gemüsesoße (Paprika, Karotte, Bohne) (B, a, a1, a2, g, i) dazu Tomatenreis dazu hausgemachte Fruchtquarkspeise (g)	Gebackene Scholle (a, a1, c, d) mit Remouladensoße dazu Kartoffel-Speck-Salat (B, k, j) und Gurkensalat in Essig und Öl	Möhrenschnitzel (a, c, i, h) mit Kräutersoße (a, a1, g, i) und Kartoffelpüree (g) dazu hausgemachte Fruchtquarkspeise (g) v	Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch (3, c, a, a1, i, j) dazu Vollkornbrot (K, a2) und hausgemachte Fruchtquarkspeise (g) (114,5 kcal / 1,1 BE)	Bulgursalat mit Tomate, Zucchini, Paprika, Rucola (a, a1, a2) und Kräuter- Joghurt dressing (a, a1, g) v	Chicken Nuggets süß-sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur (4, 7, a, a1, g, i, j)
Do 08.06.2023	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 Dillsoße (a, a1, g, i) und Vollkornreis (i, j) dazu Weißkrautsalat	Gebratenes Schweinenackensteak (B, j) mit Letschogemüse (a, g, i, j) und Bratkartoffeln dazu Weißkrautsalat	Veg. Ravioli (a, a1, c, g, i) in leckerer Tomatensoße (a, a1, i) dazu BIO-Äpfelmus und Weißkrautsalat v	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 09.06.2023	Grießbrei mit Vanillegeschmack (a, a1, g) dazu Zucker und Zimt sowie Erdbeerkompott (2) v	Würstchengulasch (2, 4, 6, B, a1, i, j) mit hausgemachtem Kartoffelpüree (g) und Sellerie-Äpfel-Salat (a, i)	Grüne Bandnudeln mit Waldpilz-Rahm-Soße (a, a1, g, i) dazu gebratene Hähnchenbrust und Sellerie-Äpfel-Salat (a, i) v	Bunte Spätzlepfanne (a, a1, c, g) mit Gemüse (Karotte, Erbse, Blumenkohl, Brokkoli) dazu Paprikarahmsoße (a, a1, g, i) und Sellerie-Äpfel-Salat (a, i) v	Bunte Spätzlepfanne (a, a1, c, g) mit Gemüse (Karotte, Erbse, Blumenkohl, Brokkoli) dazu Paprikarahmsoße (a, a1, g, i) und Sellerie-Äpfel-Salat (a, i) (105,6 kcal / 1,2 BE)	Brotsalat mit Eisberg, Feta, Tomate, Gurke und Senfdressing (a, a1, g, i, c) v	Baguette mit gebratenem Kasseler, Meerrettichremoulade und Krautsalat (6, 8, a, g, i, j)
Sa 10.06.2023	Buntes Hühnerfrikassee mit Mischgemüse (a, a1, g) dazu Reis (i) und Pudding (g)	Sa M1 6,30 €		So 11.06.2023	Burgunderbraten vom Rind (c, a, a1, g, i, j) mit Kaisergemüse (a, a1, g) und Kartoffeln	So M1 6,30 €	
Kalenderwoche 24							
Mo 12.06.2023	Deftige Erbsensuppe mit Wiener (B, a, g, 6, i) und Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Obst	Frikadelle vom Schwein (B, a, c, g, i, j) mit Zwiebelsoße (B, a, i, j) mit Mischgemüse und Kartoffeln	Paprikaschote (a1, c, i) gefüllt mit Hackfleisch dazu Bratensoße (B, a1, a, g, i) und Obst und Kartoffeln	Vegetarische Bolognese (a, a1, g, i) mit Vollkornspirelli (a, a1, c, k, m) und Obst v	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, i, j) und Ei (c) mit Hausdressing (a, g) v	Vollkornbaguette (a, a1, a2, a3, a4) Tomate-Mozzarella mit Pesto v
Di 13.06.2023	Nudelsuppe mit Geflügelfleisch (a, a1, c, f, j, k, m) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Obst	Geflügelbratwurst (a, a1, c, i, j) mit Soße (a, a1, g, j) dazu Erbsengemüse (a, i) und Kartoffeln	Gebratenes Lachsfilet (d) mit einem Kartoffel-Spargel-Ragout (a, i, j, g)	Pikanter Kräuterquark (g) mit Karotten verfeinert und Kartoffeln dazu Gurkensalat in Essig und Öl v	Geflügelbratwurst (a, a1, c, i, j) mit Soße (a, a1, g, j) dazu Erbsengemüse (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 Joghurt dressing (a, c, i, j) v	Hähnchenschnitzel mit Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur (a, a1, c, g, h, i, j)
Mi 14.06.2023	Buntes Eierfrikassee mit Erbsen und Möhren (a, a2, c, f, g, i) dazu Salzkartoffeln und Obst v	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 v	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, i, j)	Matjessalat mit Curry, Apfel, Gurke, Karotte und Mixsalat (a, a1, d, g) dazu Vollkornbrötchen (a, a1, a2, a3, a4, k)
Do 15.06.2023	Ungarische Gulaschsuppe (2, 3, B, a, a1, i) mit Kartoffeln und Gemüseeinlage dazu Brötchen (a1, a2, f, g, i, 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 Chinakohlsalat mit Orangendressing	Hausgemachtes Thüringer Rostbrät mit geschmorten Zwiebeln (B, a, a1, i, j) dazu Soße (a, a1, g, j) und Bratkartoffeln	Bunte Nudeln (a, a1) mit fruchtiger Tomatensoße (a, g, i, j) dazu Bio-Obst und Käse (g) v	Bratfisch in Backteig (a, a1, d, j) mit Senf-Dill-Soße (a, a1, f, g, i, j) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und Chinakohlsalat mit Orangendressing (133,7 kcal / 1,2 BE)	Bunter Salat mit Tomate & Mozzarella (g), Tomatenscheiben, Radicchio, Weißkohl, Karotten, mit Balsamicodressing (a) v	Gebratenes Schnitzel (a1, B, c) mit Nudelsalat und Garnitur (4, 3, 5, a1, c, a, g)
Fr 16.06.2023	Reiseintopf (Möhren, Erbsen, Kohlrabi und Blumenkohl) mit Eierstich (c, g, i) dazu Körnerbrot (a1, a2, k) und Obst v	Gebratene Hähnchenbrust mit Paprika-Sahne-Soße (a, a1, a2, g) dazu Gemüse-Vollkornreis (i) und Obst	Wiener Backhändl (Hähnchenkeule) mit lauwarmen Kartoffel-Radieschensalat (i, j) dazu Gurkensalat (a)	Eierkuchen (a, a1, c, g) mit Äpfelmus (2) v	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 Kräuter dressing (a, i, j)	Schichtsalat mit Kochschinken, Mandarine, Porree, Sellerie, Ei, Käse und Champignons (B, a, c, g, j) dazu ein Vollkornbrötchen (a, a1, a2, a3)
Sa 17.06.2023	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 18.06.2023	Schweineschnitzel (B, a, a1, c, g) mit Mischgemüse (a, a1, g) und Bratensoße (a, a1, g) dazu Kartoffeln	So M1 6,30 €	

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) gluten; 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 6,50 €	Kaltgericht	Ka 5,95 €
Mo 19.06.2023	Kohlrabi-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, i) und Kartoffeln		Seelachsfilet (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	v	Putenschnitzel (a, a1, c, j) mit Soße (a, a1) dazu Mischgemüse (a, a1, i) und Kartoffeln (110,6 kcal / 1,3 BE)			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 20.06.2023	Kartoffelsuppe mit Bockwurst (6, 8, 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 (8, 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)	v	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, Perlwiebeln, Hähnchenbruststreifen und 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 21.06.2023	Gemüseintopf aus Wurzelgemüse (Pastinake, Petersilienwurzel, Karotte) (a1, a2, g, l, j) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Obst	v	Currywurst mit Tomaten-Curry-Soße (8, 3, a, a1, g, l, j) und Kartoffelpüree (g) dazu Apfelmus (2)		Marinierter Hering (a, a1, d, g, l, j) in Hausfrauensauce (Gurke, Zwiebel, Äpfel) dazu Salzkartoffeln und Obst		Quarkkeulchen (a, a1, g) dazu Apfelmus (2)	v	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-Joghurt dressing (2, g)		Gebratenes Schnitzel mit Kartoffelsalat und Garnitur (4, 8, a, a1, g, j)	
Do 22.06.2023	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 hausgemachtes Kartoffelpüree (g) dazu Tomaten-Gurken-Salat		Gebratenes Schweinenackensteak (8) mit Rahmchampignons (a, g, l, j) dazu gebutterte Spätzle (a, c, h, j) und Tomaten-Gurken-Salat		Bio-Nudeln (a, a1, c, f, j, k, m) mit Balkangemüse in Puztasauce (a, a1, i) dazu Tomaten-Gurken-Salat	v	Seelachsfilet gebacken (a, a1, d) mit Kräutersoße (3, a, a1, f, g, i) und hausgemachtes Kartoffelpüree (g) dazu Tomaten-Gurken-Salat (134,2 kcal / 1,2 BE)			Salat mit Tomate, Gurke, Ei, Pilze, Käse, Hausdressing (2, 4, 8, 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 23.06.2023	Käse-Lauch-Cremesuppe mit Hackfleisch (8, a, g, l, j) dazu Weizenbrötchen (a, a1, a2) 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		Vegetarisches Chili sin Carne (a, a1, g, i) mit Kidneybohnen, Tomate, Mais und Möhre dazu Vollkornreis (i) und Obst	v	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)	v	Gebratene Hähnchenbrust mit Nudelsalat und Garnitur (4, a, a1, g, j)	
Sa 24.06.2023	Rostbratwurst (2, 6, 8, g, l, j) mit Zwiebelsoße (a1, f, i) dazu Sauerkraut (a, i) und Kartoffeln	Sa M1 6,30 €									So 25.06.2023	Rindfleisch „nach Tafelspitzart“ (c, i) mit Meerrettichsoße (2, a, a1, f, g, i) dazu Klöße und Rote-Bete-Salat (5)	So M1 6,30 €		

Mo 26.06.2023	Milchreis (g) mit Zucker und Zimt dazu Apfelkompott (2)	v	Schweinegulasch (2, 4, 8, a, a1, g, l, j) mit Spirelli (a, a1, c) dazu Obst		Seehechtfilet paniert (d) mit Dillsauce (a, a1, f, g) und hausgemachten Kartoffelpüree (g) dazu Obst		Gemüseschnitzel aus Karotten, Erbsen, Kohlrabi (a1, a3, c, f, g, h) mit Kräutersoße (3, a, a1, f, g) und Kartoffeln dazu Obst	v	Gemüseschnitzel aus Karotten, Erbsen, Kohlrabi (a1, a3, c, f, g, h) mit Kräutersoße (3, a, a1, f, g) und Kartoffeln dazu Obst (118 kcal / 1,4 BE)			Salat „Roma“ Eisberg, Tomate, Schinken (8, 6), Mozzarella und Frenchdressing (g)		Gegrilltes Putensteak mit Curryremoulade im Vollkornbrötchen (a, a1, c, g)	
Di 27.06.2023	Gräupheneintopf mit Kasselerfleisch dazu Brot (6, 8, a, a1, a2, k) und Obst		Schweineschnitzel (8, a, c) mit Bratensoße (a, g, l, j) dazu Blumenkohlgemüse (a, g, l, j) und Kartoffeln		Hausgemachter Hackbraten (8) mit Möhrengemüse (a1, c, f, g) dazu Soße (a, a1, g, i) und Kartoffeln		Tortellini mit Gemüsefüllung (a, c, i) und einer Tomaten-Käsesoße (a, i, g) dazu Mixsalat und Hausdressing (g)	v	Schweineschnitzel (8, a, c) mit Bratensoße (a, g, l, j) dazu Blumenkohlgemüse (a, g, l, j) und Kartoffeln (114,5 kcal / 1,4 BE)			„Caesars Chickensalat“, Mozzarella, Parmesan, Croûtons und Hähnchenbrust dazu Hausdressing (5, a, a1, c, g, i)		Sylter Heringssalat mit Brötchen und Mixsalat (2, 6, a, a1, a3, c, d, g, l, j)	
Mi 28.06.2023	Kartoffelsuppe mit Möhren, Blumenkohl, Sellerie (a, i, g) dazu Wiener (8, 6, a, g, l, 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)		Sülze vom Schwein (8, a, i, j) mit einer hausgemachten Remouladensoße (a, i, j) dazu Bratkartoffeln und Vanillepudding (g)		Vollkornnudeln (a, a1) mit Spinat-Rahmsauce (a, a1, g, i) dazu Vanillepudding (g)	v	Gedünstete Hähnchenbrust mit Tomaten-Frischkäse-Soße (a, a1, g, i) dazu Couscous (a, a1, g) und Vanillepudding (g) (113 kcal / 1,28 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, l, j)	
Do 29.06.2023	Linsensuppe mit Möhre, Sellerie und Bockwurst (8, 6, a, l, 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 Kasslerkammsteak (8, a, g) mit Tomate-Mozzarella überbacken dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g)		Kichererbsen-Gemüsecurry mit Kartoffeln, Karotten, Mais, Tomate (a, g, h, i) dazu Bio-Reis (i) (a, a1, c, g) dazu Karottensalat	v	Gebratenes Fischstäbchen mit einer Kräuter-Sahne-Soße (a, a1, g, i) dazu Gemüse-Vollkornreis (i) und Karottensalat (124 kcal / 1,2 BE)			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, 8, a, a1, c, f, g, j, k)	
Fr 30.06.2023	Hefeklöße (a, a1, c) mit einer fruchtigen Erdbeer-Kirsch-Soße (3, a, a1, a2, g)	v	Cordon Bleu vom Hähnchen (8, a, c, i, j) mit Sauce Hollandaise (a, g, i) dazu Brokkoligemüse (a, i, j) und Kartoffeln		Lachsfilet (d) mit Kartoffel-Lauch-Tomaten-Ragout (a, a1, g) und Rotkohlsalat		Blumenkohl-Käsebratling (a1, a, c, g) mit Paprikasoße (a, g, i) und Salzkartoffeln dazu Rotkohlsalat	v	Blumenkohl-Käsebratling (a1, a, c, g) mit Paprikasoße (a, g, i) und Salzkartoffeln dazu Rotkohlsalat (117,5 kcal / 1,4 BE)			Gnocchi-Salat mit Gurke, Tomate, rote Bete, Paprika und gerösteten Kürbiskernen dazu Pesto-Joghurt-Dressing (a, g, i, j)	v	Gebratene Jagdwurstscheibe (2, 4, 6, a1, 8, c, g, j) mit Kartoffelsalat (g, c) und Garnitur	
Sa 01.07.2023	Rindergeschnetzeltes (3, c, a, a1, i, g) "Köstlicher Art" in Schwarzbiersauce (A, a, a1, a3, g, i) mit Spätzle und Rotkohlsalat	Sa M1 6,30 €									So 02.07.2023	Schweinebraten (8, a, c, g, l, j) mit pikanter Soße (8, a, a1, i, j) und Bayrisch Kraut (a, a1, i, j) dazu Kartoffelklöße (a, a1)	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
Juni 2023
 vom 05.06.2023 bis 02.07.2023
 Kalenderwoche 23-26

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.

