

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)

 Ernährungspfad nach den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung

Datum	Menü 1 / Seniorenteller (STM) M1 6,20 € STM1 5,90 €	Menü 2 / Seniorenteller (STM) M2 6,60 € STM2 6,30 €	Menü 3 M3 7,80 €	V1 - vegetarisch Veg 6,60 €	Leichte Kost (Angaben pro 100 g) LeiKo 6,30€	Salat Sa 6,50 €	Kaltgericht Ka 5,95 €
Kalenderwoche 36 Mo 04.09.2023	Linsensuppe mit buntem Gemüse (Karotten, Erbsen) (2, 3, 4, a, a1, B, g, i, h), dazu Bockwurst und Vollkornbrot (a, a3, a4, k)	Bauernroulade vom Schwein (a, i, j, B) mit Bratensoße (a, g, i, j) an Porreeahngemüse (g, i, j) und Kartoffeln	Gebackene Scholle (d, a, c) mit Kartoffel-Speck-Salat (a, B, g, i, j), Remouladensoße (a, g, i, j)	Vollkornnudeln (a, a1) mit Tomatensoße (a, i) und Reibekäse (g)	Vollkornnudeln (a, a1) mit Tomatensoße (a, i) und Reibekäse (g) (138 kcal/1,7 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 05.09.2023	Möhrensuppe mit Rindfleischwürfeln (C, a, i, g) dazu Brot (a1, k)	Putengulasch (a, g, i, j) mit Nudeln (a, a1) dazu Bio-Obst	Schweinefiletbraten (B) mit Bratensoße (a, a1, a2, g, i, j) dazu Kaisergemüse (a, i, j) und Kartoffeln	Spätzlepfanne mit Gemüse (a, c, g, i, j) und Paprikarahmsauce (a, g, i, j), dazu Bio-Obst	Möhrensuppe mit Rindfleischwürfeln (C, a, i, g) dazu Brot (a1, k) (118 kcal/1,4 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 06.09.2023	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)	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)	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)	Baguette mit Backfisch, Kräuterremoulade, Gurke und Tomate (a, a1, c, d, g)
Do 07.09.2023	Käse-Lauch-Creme-Suppe mit Hackfleischbällchen (B, a, a1, c, f, g, i) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k)	Fischragout (Seelachswürfel natur) in Dillsauce mit bunten Karotten (a, i, j, g) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und Bohnensalat	Hähnchen Cordon Bleu (B, a, a1, c, g, i) mit Soße (a, a1) dazu Blumenkohlgemüse (a, a1, i, j) und Kartoffeln	Hörnchennudeln (a, a1, c, f, j, k, m) mit Tomatenfrischkäsesoße (a, a1, g, i, j) und Bohnensalat	Fischragout (Seelachswürfel natur) in Dillsauce mit bunten Karotten (a, i, g) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und Bohnensalat (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 08.09.2023	Grießbrei (a, g) mit Zucker und Zimt dazu Apfelkompott (2)	Rostbratwurst (B, 2, 6, g, i, j) mit Soße (B, a1, i, j) dazu Mischgemüse (a, a1, i) und Kartoffeln	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" (C, a, a1, g) mit Spätzle (a, a1, c, g) dazu Mixsalat mit Orangendressing (a)	NEU Kartoffel-Kürbis-Pfanne mit Schnittlauchsauce dazu Apfelkompott (a, g, i, j, 2)	NEU Kartoffel-Kürbis-Pfanne mit Schnittlauchsauce dazu Apfelkompott (165 kcal/1,2 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 09.09.2023	Rinderhacksteak (C, a, a1, g) mit Bratensoße (a, a1, a2) dazu Bohnengemüse (a, a1, a2) und Kartoffeln	Sa M1 7,60 €		So 10.09.2023	Hausgemachte Schweineroulade (B) in pikanter Soße (B, a, g, i, j) mit "Leipziger Allerlei" (a, a1, g) und Kartoffelklößen (a, a1, c)	So M1 7,60 €	
Kalenderwoche 37 Mo 11.09.2023	Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch (C, a, a1, a2, i) dazu Brot (a1, a2, a3, a4)	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 Hähnchenbrust "natur" mit Tomatensoße (3, a, a1, i) und Obst	Spinat-Knuspermedaillons (a, a1, c, g, i) mit Rahmsauce (a, g, i, j) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und Obst	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)	NEU Vollkornbrötsalat mit getrockneten Tomaten, Zwiebellauch, Zucchini, Rucola und Ziegenkäse dazu Senfdressing (a, a1, h, j, k)
Di 12.09.2023	Kartoffelsuppe mit Wiener (B, 2, 3, 4, a, a1, i, j) dazu Körnerbrot (a1, a2, a3, a4)	Buntes Hühnerfrikassee mit Mischgemüse (a, a1, g) dazu Reis (i) und Weißkraut-Paprika-Salat	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 Weißkraut-Paprika-Salat	Kartoffelsuppe mit Wiener (B, 2, 3, 4, a, a1, i, j) dazu Körnerbrot (a, a1, a2, a3, a4) (124 kcal/1,7 BE)	Salat von Wassermelone, Gurke, Tomate, Zwiebellauch, Rucola und Feta, dazu Pestodressing und Vollkornbrötchen (a, a1, g)	Gebratenes Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Garnitur (4, B, a, a1, g, j)
Mi 13.09.2023	Eierkuchen (a, a1, c, g) dazu Bio-Apfelmus (2)	Gedünstete Hähnchenbrust mit Möhren-Kohlrabi-Gemüse (a, a1, i) und Geflügelsoße (a, a1, c, g) dazu Kartoffeln	Kasslerkambraten (1, 2, 4, 6, B) mit Porreegemüse (a, a1, g, i, j) dazu Soße (a, a1, B, g, i, j) und Kartoffeln	Blumenkohlgemüse in Sauce Hollandaise dazu Kartoffeln und Bio-Apfelmus (a, g, i, j, 2)	Gedünstete Hähnchenbrust mit Möhren-Kohlrabi-Gemüse (a, a1, i) und Geflügelsoße (a, a1, c, g) dazu Kartoffeln (115 kcal/1,0 BE)	NEU Gnocchisalat mit Mais, Kidneybohnen, Gurke, Kirschtomaten, Feta und Rucola, dazu Olivenpestodressing (a, c, j, g, e)	Spaghettisalat (a, a1, c) mit Schwarzwälder Schinken (B, 6, i) und Tomaten-Joghurt dressing (2, a)
Do 14.09.2023	Veg. Möhreintopf (a, a1, f, g, i) mit Eierstichwürfeln (c) dazu Brötchen (a1, a2, f, g, j, k)	Seelachsfilet (a, a1, d, f) mit Dillsauce (a, a1, f, g, i) und Gemüserais (i) dazu Schokopudding (g)	Leberkäse (2, 4, B) „Holzfäller Art“ mit Champignonemüse (a, a1, f, g, i) und Spätzle (a, a1, g)	Reispfanne (a, g, i, j) mit knackigem Antipastigemüse (Paprika, Zucchini, Champignons, Tomate) dazu eine Pestosoße (a, a1, g, i, j, e) und Schokopudding (g)	Seelachsfilet (a, a1, d, f) mit Dillsauce (a, a1, f, g, i) und Gemüserais (i) dazu Schokopudding (g) (185 kcal/1,2 BE)	Salat von Kürbis, Tomate, Gurke, Paprika, rote Zwiebel und Blatt Petersilie dazu Pesto-Joghurt-Dressing (a, g, i, j, e)	Baguette (a1) "Hot Dog" mit Würstchen (1, 2, 4, 6, B, g), Ketchup (7), Senf (j), Gewürzgurke (4, 7) und Röstzwiebeln (a1)
Fr 15.09.2023	Milchreis (g) mit Zucker und Zimt dazu Erdbeerkompott (2)	Currywurstpfanne mit Paprika und Zwiebel (B, a, g, i, j) dazu Kartoffel-Kürbis-Püree (a, 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	Gemüseschnitzel (a, c, g, i, j, h) mit Tomaten-Sahne-Soße dazu Kartoffeln (a, g, i, j) dazu Farmersalat mit Mandarine (a, 2)	Currywurstpfanne mit Paprika und Zwiebel (B, a, g, i, j) dazu Kartoffelkürbis-Püree (a, g) und Farmersalat mit Mandarine (a, 2) (134 kcal/1,3 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 16.09.2023	Geflügel-Bratwurstbrezel (a, a1, a2) mit einer Zwiebel-Sahne-Soße (a, a1, a2, i, j) und Möhrengemüse (a, a1) dazu Kartoffeln	Sa M1 7,60 €		So 17.09.2023	Rinderroulade (5, c, j) mit Soße (a, a1, g, i, j) und Apfelrotkohl (a, a1) dazu Kartoffelklöße (a, a1, c)	So M1 7,60 €	



Datum	Menü 1 / Seniorenteller (STM)	Menü 2 / Seniorenteller (STM)	Menü 3	V1 - vegetarisch	Leichte Kost	Salat	Kaltgericht
	M1 6,20 € STM1 5,90 €	M2 6,60 € STM2 6,30 €	M3 7,80 €	Veg 6,60 €	(Angaben pro 100 g) LeiKo 6,30 €	Sa 6,50 €	Ka 5,95 €
Mo 18.09.2023	Herzhafter Gutsherreneintopf mit Rindfleischwürfel (C, a, a1, a2, i, j) dazu Brot (a1, a2, a3)	Schweinegulasch (B, a, g, i, j) mit Spirelli (a, a1, c, k)	Gebratenes Rotbarschfilet (d) mit Gemüse-Kartoffel-Ragout (a, i, g)	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)	Herzhafter Gutsherreneintopf mit Rindfleischwürfeln (C, a, a1, a2, i, j) dazu Brot (a1, a2, a3) (124 kcal / 1,7 BE)	Salat „Roma“ Eisberg, Tomate, Kochschinken (B, G), Mozzarella und Frenchdressing (g)	Gegrilltes Putensteak mit Curryremoulade im Baguettebrötchen (a, a1, c, g)
Di 19.09.2023	Soljanka (2, 4, B, a, g, i, j) mit Brötchen (a1, a2, a3)	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-Bete-Salat (5)	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)	Sylter Heringsalat mit Brötchen und Salat (a, g, i, j, d)
Mi 20.09.2023	Putenrollbraten mit Kaisergemüse (a, a1, g, i) dazu Soße (a, a1, g, i) und Kartoffeln	Weltkindertag - Gemeinsam für glückliche und gesunde Kinder Die Lieferung für den Feiertag erfolgt am Dienstag, den 19.09.2023, tiefgekühlt. Bestellschluss: 18.09.2023, 10 Uhr.					
Do 21.09.2023	Kohlrabi-Möhren-Eintopf (a, a1, i) mit Hühnerfleisch und Brot (a, a1, a2, k)	Gebratenes Fischfilet (a, a1, f, d) mit Butter-Zitronensoße (a, a1, c, g, i, j) und hausgemachtem Kartoffelpüree (g) und Gurkensalat (a)	Geflügelhackbraten (2, 4, 7, a, a1, i, c, i) in Bratensoße (a, a1, i) mit Mischgemüse (a, a1, f, g) und Kartoffeln	BIO-Nudeln (a, a1, c, f) mit Tomatensoße "Napoli" (3, a, a1, i) und Gurkensalat (a)	Geflügelhackbraten (2, 4, 7, a, a1, i, c, i) in Bratensoße (a, a1, i) mit Mischgemüse (a, a1, f, g) und Kartoffeln (110 kcal / 1,1 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 Vollkornbrötchen (a, a1, a2)
Fr 22.09.2023	Weißer Bohneneintopf (a, g, i, j, B) mit Kasslerfleisch dazu Brot (a, a1, a2)	Rindergemüsegulasch (C, a, g, i, j) mit Kartoffelklößen (a, a1)	Wirsingroulade (a, a1, a2, a3, B, c, f, g, i, j) mit Soße (B, a, a1, g, i) dazu Kartoffeln	Kartoffelklöße (a, a1, c, g, i) mit feinem Gemüseragout (Möhre, Erbse, Blumenkohl, Mais) (a, a1, g, i, j) und Mixsalat mit Hausdressing (a)	Kartoffelklöße (a, a1, c, g, i) mit feinem Gemüseragout (Möhre, Erbse, Blumenkohl, Mais) (a, a1, g, i, j) und Mixsalat mit Hausdressing (a) (116 kcal / 1,4 BE)	"Caesars Chickensalat" Mozzarella, Parmesan, Croutons und Hähnchenbrust dazu Hausdressing (a, a1, g)	Geflügelboulette (a, c, j) mit hausgemachten Kartoffelsalat (a, c, g, i)
Sa 23.09.2023	Rindergeschnetzeltes "Köstritzer Art" (3, C, a, a1, i, g) in Schwarzbiersoße (a, a1, c, g, i, j) mit gebutterten Spätzle	Sa M1 7,60 €	*	So 24.09.2023	Hausgemachte Schweineroulade (B, a, a1, j) mit Bratensoße (a1, g, i) und Rosenkohlgemüse (a, a1, i) dazu Kartoffeln	So M1 7,60 €	*
Mo 25.09.2023	Bunte Gemüsesuppe (Lauch, Blumenkohl, Möhre, Kohlrabi, Erbse, Kartoffeln) mit Kasselerfleisch (6, B, a, i, j) dazu Vollkornbrot (a, a2, k)	Eierpatty (c, g) mit Rahmspinat (a, a1, g, i) dazu Kartoffeln	Schweineschnitzel (B, a, c, i) mit Rahmchampignons (g, i, j) dazu Spätzle (a, a1, c)	Linsengragout mit buntem Gemüse (Karotte, Erbse, Paprika) (a, a1, g, i) dazu Kartoffeln	Bunte Gemüsesuppe (Lauch, Blumenkohl, Möhre, Kohlrabi, Erbse, Kartoffeln) mit Kasselerfleisch (6, B, a, i, j) dazu Vollkornbrot (a, a2, k) (119 kcal / 1,1 BE)	Salatteller mit Kräuterfrischkäsetasche und Joghurt dressing (a, a1, g)	Marokkanischer Salat mit Linsen, Couscous, Fenchel, Karotte, Minze, Rucola, geröstete Sonnenblumenkerne und Minzjoghurt (a, g, h, i, j)
Di 26.09.2023	Linsensuppe mit Rotwurst (3, B, a, a1, i) dazu Brot (a, a1, a2, k)	Wurstgulasch (2, 4, 6, B, a1, i, j) mit Nudeln (a, a1, c, k) und Weißkraut-Zucchini-Salat	Thüringer Mutzbraten (B) mit Sauerkraut (a, i) dazu Soße (a, a1, i, j) und Kartoffeln	Curry-Gemüse-Ragout mit Schupfnudeln dazu Weißkraut-Zucchini-Salat (a, g, i, j)	Wurstgulasch (2, 4, 6, B, a1, i, j) mit Nudeln (a, a1, c, k) und Weißkraut-Zucchini-Salat (a, g, i, j) (223 kcal / 1,9 BE)	Brotsalat mit Eisberg, Feta, Tomate, Gurke und Senfdressing (a, a1, g, i, j, c)	Wiener Würstchen mit Nudelsalat und Garnitur (2, 4, B, a, a1, g, i, j)
Mi 27.09.2023	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch (3, C, a, a1, i, j) dazu Vollkornbrot (K, a2)	Köttbullar (B, C, a1, a2) mit einer pikanten Gemüsesoße (Paprika, Karotte, Bohne) (B, a, a1, a2, g, i) dazu Tomatenreis	Gebäckene 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)	Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch (3, C, a, a1, i, j) dazu Vollkornbrot (K, a2) (108 kcal / 0,9 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, i, j)
Do 28.09.2023	Ungarische Gulaschsuppe (2, 3, B, a, a1, i) mit Kartoffeln und Gemüse dazu Brötchen (a1, a2, f, g, i, j, k)	Kutter-Fisch-Frikadelle aus Kartoffeln und Frischkäse (a, a1, d, f, g, k) dazu Dillsoße (a, a1, g, i) und Reis (i, j) sowie hausgemachter Blumenkohlsalat	Gebratenes Schweinenackensteak (B, j) mit Letschogemüse (a, g, i, j) und Bratkartoffeln	Veg. Ravioli (a, a1, c, g, i) in leckerer Tomatensoße (a, a1, i) dazu hausgemachter Blumenkohlsalat	Kutter-Fisch-Frikadelle aus Kartoffeln und Frischkäse (a, a1, d, f, g, k) dazu Dillsoße (a, a1, g, i) und Reis (i, j) sowie hausgemachter Blumenkohlsalat (126 kcal / 1,2 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 29.09.2023	Grießbrei mit Vanillegeschmack (a, a1, g) dazu Zucker und Zimt sowie Birnenkompott (2)	Putengeschnetzeltes mit Paprika, Zwiebel und Champignons (a, i, j) mit Reis (i, j) dazu Sellerie-Apfel-Salat (a, i)	Grüne Bandnudeln mit Waldpilz-Rahm-Soße (a, a1, g, i) dazu gebratene Hähnchenbrust	Bunte Spätzlepfanne (a, a1, c, g) mit Gemüse (Karotte, Erbse, Blumenkohl, Brokkoli) dazu Paprikarahmsauce (a, a1, g, i) und Sellerie-Apfel-Salat (a, i)	Bunte Spätzlepfanne (a, a1, c, g) mit Gemüse (Karotte, Erbse, Blumenkohl, Brokkoli) dazu Paprikarahmsauce (a, a1, g, i) und Sellerie-Apfel-Salat (a, i) (105,6 kcal / 1,2 BE)	NEU Orientalischer Couscoussalat mit Gurke, Tomate, Rosinen, Rucola und Fetakäse (a, a1, g, i, j)	Baguette mit gebratenem Kasseler, Meerrettichremoulade und Krautsalat (4, B, a, g, i, j)
Sa 30.09.2023	Cordon bleu vom Hähnchen (B, a, c) dazu Blumenkohlgemüse mit Soße und Kartoffeln (a, i, j, g)	Sa M1 7,60 €	*	So 01.10.2023	Burgunderbraten vom Rind (C, a, a1, g, i, j) mit Kaisergemüse (a, a1, g) und Kartoffeln	So M1 7,60 €	*



Mobiler Mittagsservice

Speiseplan

September 2023

vom 04.09.2023 bis 01.10.2023
Kalenderwoche 36-39



- 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

