

# 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 Süßholz; 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 LMV 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 €
	Mo 06.11.2023	Kartoffelsuppe mit Wiener (B, 2, 3, 4, a, a1, l, j) dazu Körnerbrot (a1, a2, a3, a4)		Gabelspaghetti (a, a1, c, f, j, k, m) mit Sauce Bolognese (3, B, a, a1, l) dazu Obst		Spaghetti (a, a1) "Napoli" (3, g) dazu Hähnchenbrust "natur" mit Tomatensoße (3, a, a1, l) und Obst		Spinat-Knuspermedaillons (a, a1, c, g, l) 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, l) dazu Obst (245 kcal/2,4 BE)		Bunter Salat mit Kochschinkenstreifen (6, B), Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen & Ei mit Hausdressing (a, c)		Vollkornbrotsalat mit getrockneten Tomaten, Zwiebellauch, Zucchini, Rucola und Ziegenkäse dazu Senfdressing (a, a1, h, j, g)
Di 07.11.2023	Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch (C, a, a1, a2, l) dazu Brot (a1, a2, a3, a4)		Currywurstpfanne mit Paprika und Zwiebel (B, a, g, l, j) dazu Kartoffel-Kürbis-Püree (a, g) und Weißkraut-Paprika-Salat		Sauerbraten vom Rind mit Soße (C, g, l, a) dazu Rotkohl (a, a1) und Klöße		Schupfnudelpfanne mit Kaisergemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren) (a, g, l, j) mit einer Käse-Schnittlauch-Soße (a, g, l, j) dazu Weißkraut-Paprika-Salat		Currywurstpfanne mit Paprika und Zwiebel (B, a, g, l, j) dazu Kartoffelkürbispüree (a, g) und Farmersalat mit Mandarine (a, 2) (134 kcal/1,3 BE)		Salat von marinierten Pilzen, Gurke, Tomate, Zwiebellauch und Feta dazu Balsamicodressing und Vollkornbrötchen (a, g, l, j, k)		Gebratenes Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Garnitur (4, B, a, a1, g, j)	
Mi 08.11.2023	Eierkuchen (a, a1, c, g) dazu Apfelmus (2)		Gedünstete Hähnchenbrust mit Möhren-Kohlrabi-Gemüse (a, a1, l) und Geflügelsoße (a, a1, c, g) dazu Kartoffeln		Kasslerkambraten (1, 2, 4, 6, B) mit Porreegemüse (a, a1, g, l, j) dazu Soße (a, a1, B, g, l, j) und Kartoffeln		BIO-Nudeln (a, a1, c, f) mit Tomatensoße "Napoli" (3, a, a1, l) und Apfelmus (2)		Gedünstete Hähnchenbrust mit Möhren-Kohlrabi-Gemüse (a, a1, l) und Geflügelsoße (a, a1, c, g) dazu Kartoffeln (115 kcal/1,0 BE)		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) und Tomaten-Joghurdressing (2, a)	
Do 09.11.2023	Veg. Möhreintopf (a, a1, f, g, i) mit Eierstichwürfeln (c) dazu Brötchen (a1, a2, f, g, j, k)		Seelachsfilet (a, a1, d, f) mit Dillsoße (a, a1, f, g, i) und Gemüseris (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, l, j) mit Antipastigemüse (Paprika, Zucchini, Champignons, Tomate) dazu eine Pestosoße (a, a1, g, l, j, e) und Schokopudding (g)		Seelachsfilet (a, a1, d, f) mit Dillsoße (a, a1, f, g, i) und Gemüseris (i) dazu Schokopudding (g) (185 kcal/1,2 BE)		Salat von Kürbis, Tomate, Gurke, Paprika, rote Zwiebel und Blatt Petersilie dazu Pesto-Joghurd-Dressing (a, g, l, 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 10.11.2023	Weißer Bohneneintopf (a, g, l, j, B) mit Kasslerfleisch dazu Brot (a, a1, a2)		Buntes Hühnerfrikassee mit Mischgemüse (a, a1, g) dazu Reis (i) und Farmersalat mit Mandarine (a, 2)		Gegrillte Schweinehaxe (B, j) mit Bratensoße (B, a, g, l, j) dazu Sauerkraut (g, l, j) und Kartoffeln		Gemüseschnitzel (a, g, l, j, h) mit Tomaten-Sahne-Soße dazu Kartoffeln (a, g, l, j) dazu Farmersalat mit Mandarine (a, 2)		Buntes Hühnerfrikassee mit Mischgemüse (a, a1, g) dazu Reis (i) und Farmersalat mit Mandarine (a, 2) (162 kcal/1,8 BE)		„Schopskasalat“ Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse (g, 2, 4) mit einem Brötchen (a, a1)		Gebratene Hähnchenbrust mit Nudelsalat und Garnitur (4, a, a1, g, j)	
Sa 11.11.2023	Geflügel-Bratwurstbrezel (a, a1, a2) mit einer Zwiebel-Sahne-Soße (a, a1, a2, l, j) und Möhrengemüse (a, a1) dazu Kartoffeln	Sa M1 7,60 €							Rinderroulade (5, c, j) mit Soße (a, a1, g, l, j) und Apfelrotkohl (a, a1) dazu Kartoffelklöße (a, a1, c)			So M1 7,60 €		
Mo 13.11.2023	Nudeleintopf mit bunter Gemüseauswahl, Hähnchenfleisch, Eierstich und Körnerbrot (a, c, f, j, h, m)		Schweinegulasch (B, a, g, l, j) mit Spirelli (a, a1, c, k)		Seelachsroulade mit Gemüsefüllung an einer Dill-Senf-Soße dazu gebutterte Kartoffeln (c, d, l, j, g)		Schwarzwurzel-Knusper schnitzel (a, a1, g, l, j, k) mit Kräuter-Sahne-Soße (a, a1, a2, g, i) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g)		Nudeleintopf mit bunter Gemüseauswahl, Hähnchenfleisch, Eierstich und Körnerbrot (a, c, f, j, h, m) (119 kcal/1,8 BE)		„Portugiesischer Salat“ mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Balsamicodressing (a, d)		Gegrilltes Putensteak mit Curryremoulade im Baguettebrötchen (a, a1, c, g)	
Di 14.11.2023	Soljanka (2, 4, B, a, g, l, j) mit Brötchen (a1, a2, a3)		Geflügelhackbraten (2, 4, 7, a, a1, j, c, l) in Bratensoße (a, a1, l) mit buntem Gemüse (Möhre, Erbse, Brokkoli, Blumenkohl, Kürbis) (a, a1, f, g) und Kartoffeln		Paniertes Schweineschnitzel (a1, c) "Wiener Art" mit Soße (B, a, a1, l) dazu Möhrengemüse (a, i) und Petersilienkartoffeln		Pikanter Kräuterquark (g) mit Gemüse dazu Kartoffeln und Möhrensalat		Geflügelhackbraten (2, 4, 7, a, a1, j, c, l) in Bratensoße (a, a1, l) mit buntem Gemüse (Möhre, Erbse, Brokkoli, Blumenkohl) (a, a1, f, g) und Kartoffeln (108 kcal/1,2 BE)		Griechischer Reinsnudelsalat mit Tomate, Paprika, Gurke, Olive dazu gebratene Hirtenrolle und hausgemachtes Tzazikidressing (B, a, c, g, l, j)		Sylter Heringssalat mit Brötchen und Salat (a, g, l, j, d)	
Mi 15.11.2023	Herzhafter Gutsherreneintopf mit Rindfleischwürfel (C, a, a1, a2, l, j) dazu Brot (a1, a2, a3)		Königsberger Klopse (B, c, a, a1, g) mit Kapernsoße (a, a1, g, i) und Kartoffeln dazu Rote-Bete-Salat (5)		Hausgemachtes Thüringer Rostbrätel mit geschmorten Zwiebeln (B, a, l, j) dazu Soße (a, g, l, j) und Bratkartoffeln		Blumenkohl bolognese (a, g, l, j) mit Nudeln (a, c, g, l, 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)		Couscoussalat mit Fetakäse, frischem Gemüse und Rucola dazu Joghurdressing (a, g, l)		Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat und Remoulade (6, B, a, a1, c, f, g, j, k)	
Do 16.11.2023	Kohlrabi-Möhren-Eintopf (a, a1, l) mit Hühnerfleisch und Brot (a, a1, a2, k)		Gebratenes Fischfilet (a, a1, f, d) mit Butter-Zitronensoße (a, a1, c, g, i) und hausgemachtem Kartoffelpüree (g) und Gurkensalat (a)		Wildgulasch mit Waldpilzen und Preiselbeeren dazu Böhmisches Knödel (a, c, g, l, j, B)		Veg. Ravioli (a, a1, c, g, l) in leckerer Tomatensoße (a, a1, l) dazu Gurkensalat (a)		Gebratenes Fischfilet (a, a1, f, d) mit Butter-Zitronensoße (a, a1, c, g, i) und hausgemachtem Kartoffelpüree (g) und Gurkensalat (a) (136 kcal/1,3 BE)		Nudelsalat mit Pesto, Tomate, rote Zwiebel, Gurke und Parmesan dazu Balsamicodressing (a, c, j, g, e)		Eiersalat mit Schnittlauch (a, c, g, l, j) dazu Mixsalat und ein Vollkornbrötchen (a, a1, a2)	
Fr 17.11.2023	Milchreis (g) mit Zucker und Zimt dazu Apfelkompott (2)		Rindergemüse gulasch (C, a, g, l, j) mit Kartoffelklößen (a, a1)		Wirsingroulade (a, a1, a2, a3, B, c, f, g, l, j) mit Zwiebelsoße (B, a, a1, g, j) dazu Kartoffeln		Kartoffelklöße (a, a1, c, g, l) mit feinem Gemüseragout (Möhre, Erbse, Blumenkohl, Mais) (a, a1, g, l, j) und Mixsalat mit Hausdressing (a)		Kartoffelklöße (a, a1, c, g, l) mit feinem Gemüseragout (Möhre, Erbse, Blumenkohl, Mais) (a, a1, g, l, j) und Mixsalat mit Hausdressing (a) (116 kcal/1,4 BE)		"Caesers Chickensalat" Mozzarella, Parmesan, Croûtons und Hähnchenbrust dazu Hausdressing (a, a1, g)		Geflügelboulette (a, c, j) mit hausgemachtem Kartoffelsalat (a, c, g, j)	
Sa 18.11.2023	Rindergeschnetzeltes "Köstritzer Art" (3, C, a, a1, l, g) in Schwarzbiersoße (a, a1, c, g, l, j) mit gebutterten Spätzle	Sa M1 7,60 €							Hausgemachte Schweineroulade (B, a, a1, j) mit Bratensoße (a1, g, j) und Rosenkohl gemüse (a, a1, l) dazu Kartoffeln			So M1 7,60 €		





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 47	Mo 20.11.2023	Bunte Gemüsesuppe (Lauch, Blumenkohl, Möhre, Kohlrabi, Erbse, Kartoffeln) mit Kasselerfleisch (6, 8, a, i, j) dazu Vollkornbrot (a, a2, k)	Eierpatty (c, g) mit Rahmspinat (a, a1, g, i) dazu Kartoffeln	Grüne Bandnudeln mit Waldpilz-Rahm-Soße (a, a1, g, i) dazu gebratene Hähnchenbrust	Linsenragout mit buntem Gemüse (Karotte, Erbse, Paprika) (a, a1, g, i) dazu Kartoffeln	Bunte Gemüsesuppe (Lauch, Blumenkohl, Möhre, Kohlrabi, Erbse, Kartoffeln) mit Kasselerfleisch (6, 8, 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 21.11.2023	Linsensuppe mit Rotwurst (3, 8, a, a1, i) dazu Brot (a, a1, a2, k)	Wurstgulasch (2, 4, 6, 8, a1, i, j) mit Nudeln (a, a1, c, k) und Karotten-Zucchini-Salat	Thüringer Mutzbraten (8) mit Sauerkraut (a, i) dazu Soße (a, a1, i, j) und Kartoffeln	Curry-Gemüse-Ragout mit Schupfnudeln dazu Karotten-Zucchini-Salat (a, g, i, j)	Wurstgulasch (2, 4, 6, 8, a1, i, j) mit Nudeln (a, a1, c, k) und Karotten-Zucchini-Salat (223 kcal / 1,9 BE)	Brotsalat mit Eisberg, Feta, Tomate, Gurke und Senfdressing (a, a1, g, i, c)	Wiener Würstchen mit Nudelsalat und Garnitur (2, 4, 8, a, a1, g, i, j)							
	Mi 22.11.2023	Weißer Bohnensuppe mit Kasselerfleisch (3, c, a, a1, i, j) dazu Vollkornbrot (k, a2)	Gebratenes Putenbrust-Schnitzel mit Erbsen-Maisgemüse dazu Soße und Kartoffeln (a, c, g, i, j)	Gebackene Scholle (a, a1, c, d) mit Remouladensoße dazu Kartoffel-Speck-Salat (8, k, j)	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, i)	Chicken Nuggets süß-sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur (4, 7, a, a1, g, i, j)							
	Do 23.11.2023	Ungarische Gulaschsuppe (2, 3, 8, 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 Dillsöße (a, a1, g, i) und Reis (i, j) sowie hausgemachter Blumenkohlsalat	Gebratenes Schweinenackensteak (8, j) mit Letschogemüse (a, g, i, j) und Bratkartoffeln	Blumenkohlgemüse in Sauce Hollandaise dazu Kartoffeln und hausgemachter Blumenkohlsalat	Kutter-Fisch-Frikadelle aus Kartoffeln und Frischkäse (a, a1, d, f, g, k) dazu Dillsöße (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, i, g)	Backfisch mit Kartoffelsalat und Garnitur (4, d, a, a1, c, g)							
	Fr 24.11.2023	Grießbrei mit Vanillegeschmack (a, a1, g) dazu Zucker und Zimt sowie Birnenkompott (2)	Putengeschnetzeltes mit Paprika, Zwiebel und Champignons (a, i, j) dazu Reis (i, j) dazu Sellerie-Apfel-Salat (a, i)	Zwiebelrostbraten vom Schwein mit Bayrisch Kraut dazu Soße und Kartoffeln (8, a, g, i, j)	Bunte Spätzlepfanne (a, a1, c, g) mit Gemüse (Karotte, Erbse, Blumenkohl, Brokkoli) dazu Paprikarahmsöße (a, a1, g, i) und Sellerie-Apfel-Salat (a, i)	Bunte Spätzlepfanne (a, a1, c, g) mit Gemüse (Karotte, Erbse, Blumenkohl, Brokkoli) dazu Paprikarahmsöße (a, a1, g, i) und Sellerie-Apfel-Salat (a, i) (105,6 kcal / 1,2 BE)	Orientalischer Couscoussalat mit Gurke, Tomate, Rosinen, Rucola und Fetakäse (a, a1, g, i, j)	Baguette mit gebratenem Kasseler, Meerrettichremoulade und Krautsalat (4, 8, a, g, i, j)							
Sa 25.11.2023	Cordon bleu vom Hähnchen (8, a, c) dazu Blumenkohlgemüse mit Soße und Kartoffeln (a, i, j, k)	Sa M1 7,60 €		So 26.11.2023		Burgunderbraten vom Rind (c, a, a1, g, i, j) mit Kaisergemüse (a, a1, g) und Kartoffeln	So M1 7,60 €								
Kalenderwoche 48	Mo 27.11.2023	Deftige Erbsensuppe mit Wiener (8, a, g, 6, i) und Vollkornbrot (a, a1, a2, k)	Schweinegeschnetzeltes (3, 8, a, a1, g) "Gyros Art" mit Vollkornspirelli (a, a1, c, k, m) und Tzatziki (g)	Paprikaschote (a1, c, i) gefüllt mit Hackfleisch dazu Bratensoße (8, a1, a, g, i) und Kartoffeln	Vegetarische Bolognese (a, a1, g, i) mit Vollkornspirelli (a, a1, c, k, m) dazu Käse (g)	Vegetarische Bolognese (a, a1, g, i) mit Vollkornspirelli (a, a1, c, k, m) dazu Käse (g) (157,9 kcal / 1,8 BE)	"Chefsalat" Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Ei (2, 4, 6, c, f), Käse (3, g) mit Joghurt dressing (a, c, i, j)	Vollkornbaguette (a, a1, a2, a3, a4) Tomato-Mozzarella mit Kräuter-Remoulade (g, i, j)							
	Di 28.11.2023	Perlgraupeneintopf mit Gemüse und Geflügelfleisch (a, a1, c, f, i, k, m) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k)	Geflügelfrikadelle (a, c, g, i, j) mit Soße (a, g, i, j) dazu Möhrengemüse und Kartoffeln	Griechische Hirtenrolle mit einer Tomaten-Sahne-Soße dazu Rosmarinkartoffeln und Weißkrautsalat (8, a, c, f, g, i, j)	Naturreispfanne mit Mais, Karotten, Blumenkohl und Erbsen dazu Kräutersoße (a, g, i) und Weißkrautsalat	Geflügelfrikadelle (a, c, g, i, j) mit Soße (a, g, i, j) dazu Möhrengemüse und Kartoffeln (108 kcal / 1,6 BE)	Raviolisalat mit Kirschtomaten, Paprika, Mais und Mozzarella dazu Tomatenpestodressing (a, c, g, i, j)	Hähnchenschnitzel mit Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur (a, a1, c, g, h, i, j)							
	Mi 29.11.2023	Quarkkeulchen mit Vanillesoße (a, c, g, i)	Panierte Jagdwurstscheibe (2, 4, 8, a, a1, c, g, j) mit Nudeln (a, a1, c, f) und Tomatensoße (3, a, a1, g)	Gekochter Tafelspitz vom Rind mit einer Petersilien-Meerrettich-Soße dazu Wickelkloße (c, a, c, g, i, j)	Bunte Nudeln (a, a1) mit fruchtiger Tomaten-Mozzarella-Soße (3, a, g, i) dazu Bio-Obst (Bio)	Bunte Nudeln (a, a1) mit fruchtiger Tomaten-Mozzarella-Soße (3, a, g, i) dazu Bio-Obst (142 kcal / 1,9 BE)	Nudel-(a, a1, c) Gurken-Rucolasalat mit Hähnchenbrust und Hausdressing (c, g, i, j)	Geflügelsalat mit Champignons und Mandarine dazu Mixsalat und ein Vollkornbrötchen (a, a1, a2, g, i, j)							
	Do 30.11.2023	Weißkohleintopf mit Kasselerfleisch (1, 2, 4, 6, 8, i, j) dazu Brot (a, a1, a2, k)	Bratfisch in Backteig (a, a1, d, j) mit Senf-Dill-Soße (a, a1, f, g, i, j) dazu Kartoffelpüree (g) und Rotkohlsalat	Gebratenes Schweinesteak mit Würzfleisch dazu gebutterte Spätzle und eine Bratensoße (8, a, c, g, i, j)	Gemüsereis mit Paprika dazu Falafelbällchen und eine fruchtige Currysoße (a, c, g, i, j, k)	Bratfisch in Backteig (a, a1, d, j) mit Senf-Dill-Soße (a, a1, f, g, i, j) dazu Kartoffelpüree (g) und Rotkohlsalat (134 kcal / 1,4 BE)	Tunesischer Couscoussalat mit Salz-Zitronen, Tomate, Gurke und Falafelbällchen dazu Joghurt dressing	Gebratenes Schnitzel (8, a1, c) mit Nudelsalat und Garnitur (4, 3, 5, a1, c, a, g)							
	Fr 01.12.2023	Gemüseintopf (Kartoffeln, Möhren, Erbsen, Kohlrabi und Blumenkohl) mit Eierstich (c, g, i) dazu Körnerbrot (a1, a2, k)	Putengulasch in einer Zitronen-Pfeffer-Rahmsöße dazu Nudeln (a, c, g, i, j)	Gefüllter Schweinebraten mit Bohnengemüse dazu Bratensoße und Kartoffeln (8, a, g, i, j)	Eierkuchen (a, a1, c, g) mit Apfelsauce (2)	Gemüseintopf (Kartoffeln, Möhren, Erbsen, Kohlrabi und Blumenkohl) mit Eierstich (c, g, i) dazu Körnerbrot (a1, a2, k) (108 kcal / 1,1 BE)	Salat „Primus“ mit gebratenen Putenbruststreifen, Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, Dill mit Kräuterdressing (c, g, i, j)	Vollkornbaguette mit Butterkäse, Gurke, Tomate, Rucola und Remoulade (a, c, g)							
Sa 02.12.2023	Rostbratwurst (2, 6, 8, g, i, j) mit Zwiebelsoße (a1, f, i) dazu Sauerkraut (a, i) und Kartoffeln	Sa M1 7,60 €		So 03.12.2023		Hausgemachte Schweineroulade (8, a, a1, j) mit Bratensoße (a1, g, i) und Rosenkohlgemüse (a, a1, i) dazu Kartoffeln	So M1 7,60 €								



# Mobiler Mittagsservice

## Speiseplan

### November 2023

vom 06.11.2023 bis 03.12.2023  
Kalenderwoche 45-48



- 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](http://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

