

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 6,20 €	Menü 2 / Seniorenteller (STM) M2 6,60 €	Menü 3 M3 7,80 €	V1 - vegetarisch Veg 6,60 € (Angaben pro 100 g)	Leichte Kost LeiKo 6,30€	Salat Sa 6,50 €	Kaltgericht Ka 5,95 €
<p>Ostermontag</p> <p>Die Lieferung für die Feiertage vom 29.03.24 bis 01.04.2024 erfolgt am Donnerstag, den 28.03.2024, tiefgekühlt. Bestellschluss: Dienstag, den 26.03.2024 um 10:00 Uhr.</p>							
Mo 01.04.2024	Kaninchenkeule an Wacholderrahmsoße (B, a, a1, g, i, j) mit Wirsinggemüse (a, a1, i, j) und Kartoffeln						
Di 02.04.2024	Linsensuppe mit Bockwurst (2, 4, 6, 7, B, a, h, i) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k)	Bratwurstpfanne mit Waldpilzen, Erbsen in Rahmsoße (B, a, a1, g, i, j, h) dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln (a, g, i, j)	Sauerbraten vom Rind (C) mit Rotkohlgemüse (a, i) dazu Soße (C, a, g, i, j) und Kartoffelklöße	Rote-Bete-Medaillons (a, a1, c, i) mit Schnittlauchsoße (a, i, g) dazu Salzkartoffeln und Mixsalat mit Hausdressing (a)	Linsensuppe mit Bockwurst (2, 4, 6, 7, B, a, h, i) und Vollkornbrot (a, a3, a4, k) (142 kcal / 1,7 BE)	„Amerikanischer Salat“ Eisbergsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen, Tomate, Gurke dazu gebratene Hähnchenbruststreifen und American Dressing (a, g, i, j)	Baguette mit Hähnchenbrust, Gurke, Tomate, Salat und Sweet-Chilli-Remoulade (a, a1, g, i, j, e, f, k)
Mi 03.04.2024	Spätzle-Gemüse-Eintopf mit Brokkoli, Blumenkohl und Karotte (a, c, g, i, j) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k)	Hähnchenbrustschnitzel (a, c, i) mit Mischgemüse (a, i) dazu Bratensoße (a, g, i) und Salzkartoffeln	Wildgulasch mit Waldpilz-Preiselbeersoße (B, a, a1, g) dazu Böhmisches Knödel (a, a1, g)	Bio-Nudeln (a, a1, c) mit Bärlauch-Rahmsoße (a, a1, g, i) dazu Karotten-Zucchini-Salat	Spätzle-Gemüse-Eintopf mit Brokkoli, Blumenkohl und Karotte (a, c, g, i, j) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) (111kcal / 1,2 BE)	„Caesars Chickensalat“, Mozzarella, Parmesan, Croûtons und Hähnchenbrust dazu Hausdressing (a, a1, c, g, i)	Chicken Nuggets süß-sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur (4, 7, a, a1, f, g, i, j)
Do 04.04.2024	Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch (C, a, g, i, j) dazu Vollkornbrot (a1)	Gebratenes Fischstäbchen mit einer Kräuter-Sahne-Soße (a, a1, g, i) dazu Kartoffelpüree (g) und Gurkensalat	Herzhafte Schlichteplatte mit Schweinebauch, Leber und Blutwurst dazu Sauerkraut und Kartoffeln (2, 4, 6, B, a, g, i, j)	Bunte Nudeln (a1, c, f, j, k, m) mit Tomaten-Mozzarella-Soße (a1, g, i) dazu Gurkensalat	Gebratenes Fischstäbchen mit einer Kräuter-Sahne-Soße (a, a1, g, i) dazu Kartoffelpüree (g) und Gurkensalat (124 kcal / 1,2 BE)	Manierter Tomatensalat mit Rucola, Gurke, rote Zwiebeln, Fetakäse und Balsamicodressing dazu Vollkornbrötchen (a, a1, a2, j, k)	Backfisch mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Garnitur (4, d, a, a1, c, g)
Fr 05.04.2024	Buntes Eierfrikassee mit Erbsen und Möhren (a, a2, c, f, g, i, j) dazu Salzkartoffeln und Rotkohlsalat	Hausgemachter Hackbraten (B, a) mit Möhregemüse (a, i) dazu Soße (B, a, g, i, j) und Kartoffeln	Gebratenes Lachsfilet mit Tomaten-Lauch-Gemüse dazu gebutterte Kartoffeln (a, d, g, i, j)	Blumenkohlbratung (a1, a, c, g) mit einer Kräuter-Rahm-Soße (a, g, i, j) und Salzkartoffeln	Buntes Eierfrikassee mit Erbsen und Möhren (a, a2, c, f, g, i, j) dazu Salzkartoffeln und Rotkohlsalat (106 kcal / 1,2 BE)	Salat mit Gurke, Tomate, Mais, Paprika und Falafelbällchen dazu ein Aubergine-Joghurt-Dressing (a, c, g, i, j)	Gebratene Jagdwurstscheibe (2, 4, 6, a1, B, c, g, i) mit hausgemachten Nudelsalat (a, g, i, j)
Sa 06.04.2024	Rindergeschnetzeltes „Köstritzer Art“ in Schwarzbiersoße (3, C, a, a1, i, g) mit Spätzle (a, a1, c, g, i)						
Mo 08.04.2024	Erseneintopf mit Kartoffelwürfeln, Sellerie und Möhre (a, g, i, j) dazu Geflügelwienener (a, i, j, g) und Vollkornbrot (a, a1)	Schweinegulasch (2, 4, B, a, a1, g, i, j) mit gebutterten Spätzle (a, a1, c, g, i, j)	Seelachsfilet mit einer Butter-Kräuter-Kruste (a, a1, d, g, i) dazu Sahnesoße (a, a1, g, i) und Bärlauch-Kartoffel-Püree (g, e)	Gemüsefrikadelle paniert aus Karotten, Erbsen, Kohlrabi (a1, a3, c, f, g, h) mit Kräutersoße (3, a, a1, f, g) und Kartoffeln	Gemüsefrikadelle paniert aus Karotten, Erbsen, Kohlrabi (a1, a3, c, f, g, h) mit Kräutersoße (3, a, a1, f, g) und Kartoffeln (123 kcal / 1,2 BE)	Salatteller mit Kräuterfrischkäsesauce und Joghurt-Dressing (a, a1, g)	Hausgemachter Geflügelsalat mit Curry und Mandarine dazu bunter Mixsalat und Brötchen (a, g, i, j)
Di 09.04.2024	Ungarische Gulaschsuppe (2, 3, B, a, a1, i) mit Kartoffeln und Gemüseeinlage dazu Brötchen (a1, a2)	Frikadelle vom Schwein (B, a, a1, c, f, g, i) mit Erbsengemüse (a, i) dazu Soße (a, a1, g, i) und Kartoffeln	Rinderschmorbraten (c) mit Soße (a, c, g, i) dazu Rotkohlgemüse (a, a1, f, g) und Kartoffeln	Bio-Nudeln (a, a1, c) mit Frischkäse-Tomaten-Soße (a, a1, g, i) dazu Weißkraut-Zucchini-Salat	Bio-Nudeln (a, a1, c) mit Frischkäse-Tomaten-Soße (a, a1, g, i) dazu Weißkraut-Zucchini-Salat (134 kcal / 1,8 BE)	Brotsalat mit Eisberg, Tomate, Gurke und Sencodressing (a, a1, g, i, c)	Geflügelwienener mit hausgemachtem Nudelsalat und Garnitur (2, a, a1, g, i, j)
Mi 10.04.2024	Reiseintopf mit Parboiled-Reis, Karotten, Erbsen, Kohlrabi, Porree, Sellerie, Blumenkohl (a, i) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k)	Hähnchen-Sahne-Ragout (a, g, i) dazu Spirellinudeln (a, a1, c) dazu hausgemachter Fruchtjoghurt (g)	Rotbarschfilet (d) auf Brokkoligemüse in Sauce Hollandaise (a, a1, a2, g, i) mit Petersilienkartoffeln	Eieromelette (a, a1, c, g, h) mit Rahmspinat (a, a1, g, i) und Kartoffeln	Hähnchen-Sahne-Ragout (a, g, i) dazu Spirellinudeln (a, a1, c) (210 kcal / 1,9 BE)	Chinesischer Nudelsalat (a, a1, a2, c, f) mit Sojakeimen, Frühlingsrolle (a, a1, a2, k) und Frenchdressing (a, a1, e, i, g)	Schwedischer Kartoffelsalat mit rote Bete, Apfel, Senfgurken, Matjes und Dill (a, a1, d, i, j, g)
Do 11.04.2024	Gemüseterrine mit Kasslerfleisch (3, 6, B, a, i) dazu Brot (a1, a2, k)	Fischburger (a1, d, g) mit Dillsauce (a, a1, f, g, i) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und Blumenkohlsalat	Gefüllte Schweinelende (B, a1, g, i, j) mit Bratensoße (B, a, a1, g, i) dazu Kaiser Gemüse (a, a1, g) und Kartoffeln	Gemüsefrikassee (a1, c, f, g) (Karotten, Erbsen, Mais, Blumenkohl) mit Vollkornreis (i) dazu Blumenkohlsalat	Fischburger (a1, d, g) mit Dillsauce (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 Joghurt-Dressing (g)	Hähnchenschnitzel mit Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur (a, a1, c, g, h, i, j)
Fr 12.04.2024	Hefeklöße (a, a1, c) mit einer fruchtigen Erdbeer-Kirsch-Soße (3, a, a1, a2, g)	Nudeln (a, a1, c) und Tomatensoße (a1, i) mit Geflügel-Jagdwurstwürfeln (2, 3, 4, 6, a, i) dazu Rote-Bete-Apfelsalat (2)	Gebratenes Kasslersteak (B, i, j, 2, 4, 6) mit Tomate und Mozzarella überbacken (g) dazu Kartoffelgratin (g)	Chili sin Carne (Mais, Bohnen, Tomaten, Zwiebel) (a, h, i) dazu Vollkornreis (i) und Rote-Bete-Apfelsalat (2)	Nudeln (a, a1, c) und Tomatensoße (a1, i) mit Geflügel-Jagdwurstwürfeln (2, 3, 4, 6, a, i) dazu Rote-Bete-Apfelsalat (2) (209 kcal / 2,1 BE)	Salatteller mit Erdnuss-Hähnchenspieß dazu Joghurt-Dressing (a, a1, e, i, j)	Asiatische Bowl mit Glasnudelsalat, Frühlingsrolle, süß-scharfer Gurkensalat, bunter Salat und Curry-Karotten-Dip (a, a1, g, i, j)
Sa 13.04.2024	Rinder-Gemüse-Gulasch (C, a, a1, g, i, j) dazu Böhmisches Knödel (a, a1, g)						
Mo 15.04.2024	Kartoffelsuppe mit Blumenkohl, Karotte, Sellerie (B, a, g, i, j) mit Wiener (B, 2, 3, 4) dazu Brot (a, a1, a2)	Bauernroulade vom Schwein (a, i, j, B) mit Bratensoße (a, g, i, j) an Porree-rahmgemüse (g, i, j) und Kartoffeln	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ (C, a, a1, g) mit Spätzle (a, a1, c, g)	Vollkornnudeln (a, a1) mit Blumenkohlbolognese (a, i) und Reibekäse (g)	Kartoffelsuppe mit Blumenkohl, Karotte, Sellerie (B, a, g, i, j) mit Wiener (B, 2, 3, 4) dazu Brot (a, a1, a2) (142 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 16.04.2024	Möhrensuppe mit Rindfleischwürfeln (C, a, i, g) dazu Brot (a1, k)	Rostbratwurst (B, 2, 6, g, i, j) mit Soße (B, a1, i, j) dazu Mischgemüse (a, a1, i) und Kartoffeln	Zwiebelrostbraten vom Schwein mit Bayrisch Kraut (B, a, a1, i, j) dazu Soße (B, a, g, i, j) und Kartoffeln	Spätzlepfanne mit Gemüse (a, c, g, i, j) und Paprikarahmsoße (a, g, i, j) dazu Bio-Obst (a, i, j)	Spätzlepfanne mit Gemüse (a, c, g, i, j) und Paprikarahmsoße (a, g, i, j) dazu Bio-Obst (a, i, j) (123 kcal / 1,8 BE)	Marinierter Antipastisalat (a, a1) mit Fetakäse (g) dazu Balsamicodressing und Ciabattabrötchen (a, a1, a2, a3)	Sylter Heringssalat mit Brötchen und Mixsalat (2, 6, a, a1, a3, c, d, g, i, j)
Mi 17.04.2024	Gräupcheneintopf mit Kasslerfleisch dazu Brot (6, B, a, g, i, j)	Putengulasch (a, g, i, j) mit Nudeln (a, a1) dazu Möhrensalat (2)	Pfannengeschnetzeltes aus Rinderleber, Rindfleisch mit Zwiebeln und Paprika dazu Kartoffelpüree (a, c, g, i, j)	Gekochtes Ei (c) in Senfsoße (a, g, i, j) dazu Salzkartoffeln	Gekochtes Ei (c) in Senfsoße (a, g, i, j) dazu Salzkartoffeln (104 kcal / 0,8 BE)	Nudel- Gurken- Rucolasalat (a, a1, c) mit Hähnchenbrust und Hausdressing (c, g, i, j)	Gebratenes Schnitzel (B, a1, c) mit Nudelsalat und Garnitur (a, a1, c, f)

*Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

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 Sulfite > 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



Mobiler Mittagsservice

Speiseplan

April 2024

vom 01.04.2024 bis 05.05.2024

Kalenderwoche 14-18



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

Web-App-Bestellung
menuemobil-kids.net/mobil



Datum	Menü 1 / Seniorenteller (STM) M1 6,20 €	Menü 2 / Seniorenteller (STM) STM2 6,30 €	Menü 3 M3 7,80 €	V1 - vegetarisch Veg 6,80 €	Leichte Kost Leiko 6,30 €	Salat Sa 6,50 €	Kaltgericht Ka 5,95 €
18.04.2024	Käse-Lauch-Creme-Suppe mit Hackfleischbällchen (B, a, a1, c, f, g, i) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k)	Seelachsfilet in Tomatensoße mit bunten Karotten und Blumenkohl (a, a1, d, i, j) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und Chinakohlsalat mit Kräuter-Orangen-Dressing	Hähnchen Cordon Bleu (B, a, a1, c, g, j) mit Soße (a, a1) dazu Blumenkohlgemüse (a, a1, i, j) und Kartoffeln	Kartoffel-Spargel-Ragout in Sauce Hollandaise (a, a1, g, i, j) dazu Brokkoliragout (a, a1, c, g, i) und Chinakohlsalat mit Kräuter-Orangen-Dressing	Seelachsfilet in Tomatensoße mit bunten Karotten, Blumenkohl (a, a1, d, i, j) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und Chinakohlsalat mit Kräuter-Orangen-Dressing (175 kcal / 1,4 BE)	Chinesischer Nudelsalat mit Sojaspitzen, Curry-Hähnchenspieß und Sweet-Childressing (a, a1, c, f, g, k)	Taboulé-Salat mit Tomate, Gurke, Rucola und Fetakäse dazu Minzjoghurt (a, a1, g)
19.04.2024	Milchreis (a, g) mit Zucker und Zimt dazu Erdbeerkompott (3, a, a1, a2, g)	Spaghetti Carbonara mit Zwiebeln und Kochschinken (2, 3, 6, 9, a, c, g, i, j) dazu Mixsalat mit Hausdressing (a)	Gebackenes Hühnchen (a, c, g) an lauwarmen Kartoffelsalat mit Meerrettich verfeinert (a, g, i, j) dazu Mixsalat mit Hausdressing (a)	Hörnchennudeln (a, a1, c, f, j, k, m) mit Tomaten-Paprika-Soße (a, a1, g, i, j) dazu Mixsalat mit Hausdressing (a)	Hörnchennudeln (a, a1, c, f, j, k, m) mit Tomaten-Paprika-Soße (a, a1, g, i, j) dazu Mixsalat mit Hausdressing (a) (204 kcal / 1,8 BE)	Spargel-Tomatensalat mit Kirschtomaten, Paprika, Bärlauch, Parmesan dazu Kräuterdressing (a, g, i, j) und Vollkornbrötchen (a, a1, a2, a3, a4)	Eiersalat mit Schnittlauch (a, c, g, i, j) dazu Mixsalat und ein Vollkornbrötchen (a, a1, a2)
20.04.2024	Rinderhacksteak (C, a, a1, g) mit Bratensoße (a, a1, a2) dazu Bohnengemüse (a, a1, a2) und Kartoffeln	Sa M1 7,60 €		21.04.2024	Hausgemachte Schweineroulade (g) in pikanter Soße (B, a, g, i, j) mit "Leipziger Allerlei" (a, a1, g) und Kartoffeln	So M1 7,60 €	
22.04.2024	Schnitzeljohannisbeersuppe 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, 9, a, a1, i) dazu Obst	Spaghetti (a, a1) "Napoli" (3, g) dazu Hähnchenbrust "nature" mit Tomatensoße (3, a, a1, i) und Obst	Spinat-Knusperrisotto (a, a1, c, g, i) mit Rahmsauce (a, g, i, j) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g)	Gabelspaghetti (a, a1, c, f, j, k, m) mit Sauce Bolognese (3, 9, a, a1, i) dazu Obst (245 kcal / 2,4 BE)	Bunter Salat mit Kochschinkenstreifen (6, 9), Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen & Ei mit Hausdressing (a, c)	Baguette (a1) "Hot Dog" mit Würstchen (1, 2, 4, 6, 9, g), Ketchup (7), Senf (g), Gewürzgurke (4, 7) und Röstzwiebeln (a1)
23.04.2024	Spargel-Bärlauch-Suppe mit geröstetem Bauchspeck (B, a, a1, g, i, j, 2, 3, 4) dazu ein Vollkornbrötchen (a, a1, a2, k)	Gyroschnitzel (a, g, i, B, j) mit Reis (i) dazu Weißkraut-Paprika-Salat und Tzatziki (g)	Sauerbraten vom Rind mit Soße (C, g, i, a) dazu Rotkohl (a, a1) und Klöße	Gemüseschnitzel mit einer Tomaten-Sahne-Soße dazu Kartoffeln und Weißkraut-Paprika-Salat (a, c, g, i, j)	Gemüseschnitzel mit einer Tomaten-Sahne-Soße dazu Kartoffeln und Weißkraut-Paprika-Salat (a, c, g, i, j) (134 kcal / 1,2 BE)	Salat „Venezia“ Blattsalat, Karotten, Paprika, Perlzwiebeln, Hähnchenbruststreifen, Americandressing (2, a, g)	Gebratenes Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Garnitur (4, 6, a, a1, g, j)
24.04.2024	Eierkuchen (a, a1, c, g) dazu Bio-Apfelmus (2)	Gedünstete Hähnchenbrust mit Möhren-Kohlrabi-Gemüse (a, a1, i, j) und Geflügelsauce (a, a1, c, g) dazu Kartoffeln	Paniertes Schweineschnitzel (B, a1, c) "Wiener Art" mit Spargelgemüse (a, i, j) dazu Sauce Hollandaise (a, a1, c, g, i, j) und Kartoffeln	Vollkornnudeln (a, a1, c, f, j) mit einer Bärlauch-Sahne-Soße (a, a1, g, e) dazu Bio-Apfelmus (2)	Gedünstete Hähnchenbrust mit Möhren-Kohlrabi-Gemüse (a, a1, i, j) dazu Schwarzwälder Schinken (B, 6, g) und Tomaten-Joghurt-Dressing (2, a)	Spaghettisalat (a, a1, c) mit Schwarzwälder Schinken (B, 6, g) und Tomaten-Joghurt-Dressing (2, a)	Gefüllte Hähnchenbrustroulade (Pesto, gehackten Tomaten, Feta) auf Couscousalat mit Bärlauch-Joghurt-Dressing (a, a1, a2, g, i, e)
25.04.2024	Veg. Möhreintopf (a, a1, f, g, i) mit Eierstichwürfeln (c) dazu Brötchen (a1, a2, f, g, k) und Schokopudding (g)	Seelachsfilet (a, a1, d, f) mit Dillsauce (a, a1, f, g, i) und Gemüseris (i) dazu Schokopudding (g)	Marinierter Hering in Hausfrauensauce mit Apfel, Zwiebel und Gurke (a, d, g, i, j) dazu gebutterte Kartoffeln (g)	Reispfanne (a, g, e, i, j) mit Zucchini-Gemüse dazu eine Pestosoße (a, g, i, j) und Schokopudding (g)	Seelachsfilet (a, a1, d, f) mit Dillsauce (a, a1, f, g, i) und Gemüseris (i) dazu Schokopudding (g) (185 kcal / 1,2 BE)	Salat von Tomate, Gurke, Paprika, rote Zwiebel und Blatt Petersilie dazu Pesto-Joghurt-Dressing (a, g, i, j, e)	Vollkornbrot mit getrockneten Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Rucola und Ziegenkäse dazu Senfdressing (a, a1, g, h, i, j)
26.04.2024	Mexicanischer Bohneneintopf mit Kartoffeln, Mais, Kidneybohne und Hackfleisch dazu Brot (B, a, g, i, j, k)	Currywurst (B) mit fruchtiger Currysoße (a, a1, g) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und Farmersalat mit Mandarine (a, 2)	Kasslerkambraten (1, 2, 4, 6, 9) mit Rahmsauerkraut (a, a1, g, i, j) dazu Soße (a, a1, B, g, i, j) und Kartoffeln	Schupfnudelpfanne mit Kaisergemüse (Blumenkohl, Broccoli, Möhren) (a, g, i, j) mit einer Käse-Schnittlauch-Soße (a, g, i, j) dazu Farmersalat mit Mandarine (a, 2)	Schupfnudelpfanne mit Kaisergemüse (Blumenkohl, Broccoli, Möhren) (a, g, i, j) mit einer Käse-Schnittlauch-Soße (a, g, i, j) dazu Farmersalat mit Mandarine (a, 2) (111 kcal / 1,2 BE)	„Schopskasalat“ Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse (g, 2, 4) mit einem Backbrötchen (a, a1)	Gebratene Hähnchenbrust mit Nudelsalat und Garnitur (4, a, a1, g, j)
27.04.2024	Geflügelbratwurst (a, a1, a2) mit einer Zwiebel-Sahne-Soße (a, a1, a2, i, j) und Möhrengemüse (a, i) dazu Kartoffeln	Sa M1 7,60 €		28.04.2024	Rinderroulade (5, c, j) mit Soße (a, a1, g, i, j) und Apfelrotkohl (a, a1) dazu Kartoffeln	So M1 7,60 €	
29.04.2024	Nudeleintopf mit bunter Gemüseauswahl, Hähnchenfleisch, Eierstich (a, c, f, j, h, m) und Körnerbrot (a1, a2, a4, k)	Schweinegulasch (B, a, g, i, j) mit Spirelli (a, a1, c, k)	Wirsingroulade (a, a1, B, c, f, g, i, j) mit Zwiebelsoße (B, a, g, i, j) dazu Kartoffeln	Schwarzwurzel-Knusperrischnitzel (a, a1, g, i, 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 Curryroulade im Vollkornbaguette (a, a1, a2, a3, a4, g)
30.04.2024	Soljanka (2, 4, 8, a, g, i, j) mit Brötchen (a1, a2, a3)	Geflügelhackbraten (2, 4, 7, a, a1, c, i) in Bratensoße (a, g, i, j) mit buntem Gemüse (Möhre, Erbse, Spargel, Blumenkohl) (a, i) und Bio-Kartoffeln	Hausgemachte Hähnchenroulade (Pesto, Tomate, Feta) mit Paprikasahnesauce (a, g, e, i, j) und Kartoffelpüree (g)	Pikanter Kräuterquark (g) mit Gemüse dazu Bio-Kartoffeln und Möhrengemüse (a, i)	Geflügelhackbraten (2, 4, 7, a, a1, c, i) in Bratensoße (a, g, i, j) mit buntem Gemüse (a, i) und Bio-Kartoffeln (108 kcal / 1,2 BE)	Griechischer Reinsudelsalat mit Tomate, Paprika, Gurke, Olive dazu gebratene Hirtenrolle und hausgemachtes Tzazikidressing (B, a, c, g, i, j)	Rosmarinkartoffeln mit Spargel, Tomate, Zwiebellauch und Ziegenkäse dazu Bärlauchpestodressing (a, g, i, j)
01.05.2024	Königsberger Klopse (B, c, a, a1, g) mit Kapernsoße (a, a1, g, i) und Kartoffeln dazu Rote-Bete-Salat (5)	Mo M1 7,60 €	Tag der Arbeit Die Lieferung für den Feiertag erfolgt am Dienstag, den 30.04.2024, tiefgekühlt. Bestellschluss: Montag, den 29.04.2024 um 08:00 Uhr.				
02.05.2024	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) und hausgemachtem Kartoffelpüree (g) und Gurkensalat (a)	Braten vom Weideschat mit Soße (B, a, a1, g, i, j) dazu Bohnengemüse (a, g, i, j) und Kartoffeln	Ravioli (a, a1, c, g, i) in leckerer Tomatensoße (a, a1, i) dazu Gurkensalat (a)	Gebratenes Fischfilet (a, a1, f, d) mit Butter-Zitronensoße (a, a1, c, g, i) und hausgemachtem Kartoffelpüree (g) dazu Gurkensalat (a) (136 kcal / 1,3 BE)	Couscoussalat mit Fetakäse, frischem Gemüse und Rucola dazu Joghurt-Dressing (a, g, i)	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat und Remoulade (6, 8, a, a1, c, f, g, j, k)
03.05.2024	Grießbrei (a, a1, g) mit Zucker und Zimt dazu Kirschkompost (3, a, a1, a2, g)	Rindergulasch (C, a, g, i, j) mit Kartoffelklößen (a, a1)	Marinierte Schweinemedaillons (B) auf Ratatouille-Gemüse (a, a1, g, i, j) und Rosmarinkartoffeln	Kartoffelklöße (a, a1) 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 hausgemachtem Kartoffelsalat (a, c, g, j)
04.05.2024	Rindergeschnetzeltes (3, C, a, a1, i, g) mit Champignons und gebutterten Spätzle (a, a1, a2, e, g, i, j)	Sa M1 7,60 €		05.05.2024	Hausgemachte Schweineroulade (B, a, a1, j) mit Bratensoße (a1, g, j) und Rosenkohlgemüse (a, a1, i) dazu Kartoffeln	So M1 7,60 €	

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

