

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 Sulfite > 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. (Kontrollstelle Grünstempel DE-ÖKO-021)
 Ernährungspfad nach den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung

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 €	
Kalenderwoche 23	Mo 03.06.2024	Erbseintopf mit Kartoffelwürfeln, Sellerie und Möhre (a, g, i, j) dazu Geflügelwieners (b, a, i, j, g) und Vollkornbrot (a, a1)	Geschnetzeltes vom Schwein (2, B, a, a1, g, i, j) mit gebutterten Spätzle (a, a1, c, g, i) dazu Obst	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, g, i, h) mit Kräutersoße (a, a1, g, i) und Kartoffeln	Gemüsefrikadelle paniert aus Karotten, Erbsen, Kohlrabi (a1, a3, c, t, g, h) mit Kräutersoße (3, a, a1, f, g) und Kartoffeln (123 kcal / 1,2 BE)	Salatteller mit Kräuterfrischkäsetasche und Joghurdressing (a, a1, g)	Hausgemachter Geflügelsalat mit Curry und Mandarine dazu bunter Mixsalat und Brötchen (a, g, i, j)
	Di 04.06.2024	Herzhafter Gutsherrentopf mit Rindfleischwürfeln (C, a, a1, a2, i, j) dazu Brot (a1, a2, a3)	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 Rotkohl Gemüse (a, a1, g, i) 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 Senfdressing (a, a1, g, j, c)	Marinierter Nudelsalat mit geröstetem Speck und Paprika, Champignons, Zucchini und Rucola mit Tomatenpestodressing (b, B, a, a1, i, j)
	Mi 05.06.2024	Soljanka (2, 4, 6, B, a, g, i, j) mit Brötchen (a1, a2, a3) und Obst	Hähnchen-Sahne-Ragout (a, g, i) dazu Spirellnudeln (a, a1, c) dazu hausgemachter Fruchtjoghurt (g)	Rotbarschfilet (d) auf Brokkoligemüse in Sauce Hollandaise (a, a1, a2, g, i) mit Petersilienkartoffeln	Rührei (a, a1, c, g, h) mit Rahmspinat (a, a1, g, i) und Kartoffeln	Hähnchen-Sahne-Ragout (a, g, i) dazu Spirellnudeln (a, a1, c) dazu hausgemachter Fruchtjoghurt (g) (210 kcal / 1,9 BE)	Chinesischer Nudelsalat (a, a1, a2, c, f) mit Sojakeimen, Frühlingsrolle (a, a1, a2, k) und Frenchdressing (a, a1, e, j, g)	Schwedischer Kartoffelsalat mit rote Bete, Apfel, Senfgrünen, Matjes und Dill (a, a1, d, i, j, g)
	Do 06.06.2024	Gemüseterrine mit Kasslerfleisch (3, 6, B, a, i) dazu Brot (a1, a2, k)	Paniertes Kabeljaufilet (a1, d, g) mit Dillsoße (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 Kaisergemüse (a, a1, g) und Kartoffeln	Gemüsefrikassee (a1, c, f, g) (Karotten, Erbsen, Mais, Blumenkohl) mit Vollkornreis (i) dazu Blumenkohlsalat	Paniertes Kabeljaufilet (a1, d, g) mit Dillsoße (a, a1, f, g, i) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und Blumenkohlsalat (132 kcal / 1,2 BE)	Couscoussalat mit Fetakäse, frischem Gemüse und Rucola dazu Joghurdressing (g)	Hähnchenschnitzel mit Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur (a, a1, c, g, h, i, j)
	Fr 07.06.2024	Hefeklöße (a, a1, c) mit einer fruchtigen Erdbeer-Kirsch-Soße (3, a, a1, a2, g)	Gabelspaghetti (a, a1, c, f, j, k, m) mit Sauce Bolognese (3, B, a, a1, i) dazu Rote-Bete-Apfelsalat (2)	Gebrautes Kasslersteak (B, i, j, 2, 4, 6) mit Tomate und Mozzarella überbacken (g) dazu Kartoffelgratin (g)	Mediterrane Reispfanne mit Paprika, Zucchini und Champignons (a, i) dazu eine Parmesansoße (a, a1, i, j) und Rote-Bete-Apfelsalat (2)	Gabelspaghetti (a, a1, c, f, j, k, m) mit Sauce Bolognese (3, B, a, a1, i) dazu Rote-Bete-Apfelsalat (2) (245 kcal / 2,4 BE)	Salatteller mit Erdnuss-Hähnchenspieß dazu Joghurdressing (a, a1, e, j, g)	Asiatische Bowl mit Glasnudelsalat, Frühlingsrolle, süß-scharfer Gurkensalat, bunter Salat und Curry-Karotten-Dip (a, a1, g, i, j)
Sa 08.06.2024	Rinder-Gemüse-Gulasch (C, a, a1, g, i, j) dazu Böhmisches Knödel (a, a1, g)	Sa M1 7,60 €		09.06.2024		Spanferkelrollbraten (B) mit Sauerkraut (a, i) dazu Soße (B, a, a1, g, i) und Kartoffeln	So M1 7,60 €	
Kalenderwoche 24	Mo 10.06.2024	Kartoffelsuppe mit Blumenkohl, Karotte, Sellerie (B, a, g, i, j) mit Wiener (B, 2, 3, 4, 6) dazu Brot (a, a1, a2)	Bauernroulade vom Schwein (a, i, j, B) mit Bratensoße (a, g, i, j) an Porreeahngemüse (g, i, j) und Kartoffeln	Kohlroulade (B, a, c, g, i, j) mit Zwiebelsoße (B, a, g, i, j) dazu Kartoffeln und Obst	Vollkornnudeln (a, a1) mit Blumenkohlbolognese (a, i) dazu Käse (g) und Obst	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 (b, a1, j, B) und Ei (c) mit Joghurt-Hausdressing (a, g)	Baguette (a1) Tomate-Mozzarella mit Kräuter-Remoulade (g, i, j)
	Di 11.06.2024	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 Sauerkraut (a, a1, i) und Kartoffeln	Zwiebelrostbraten vom Schwein mit Bayrisch Kraut (B, a, a1, i, j) dazu Paprikarahmsauce (a, g, i, j) und Kartoffeln	Spätzlepfanne mit Gemüse (a, c, g, i, j) und Paprikarahmsauce (a, g, i, j) dazu Bio-Obst (123 kcal / 1,8 BE)	Spätzlepfanne mit Gemüse (a, c, g, i, j) und Paprikarahmsauce (a, g, i, j) dazu Bio-Obst (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 12.06.2024	Gräupcheneintopf mit Kasslerfleisch dazu Brot (B, 6, B, a, g, i, j)	Putengulasch (a, g, i, j) mit Nudeln (a, a1) dazu Möhrensalat	Pfannengeschnetzeltes aus Rinderleber, Rindfleisch mit Zwiebeln und Paprika dazu Kartoffelpüree (a, c, g, i, j)	Kartoffel-Spargel-Ragout in Sauce Hollandaise (a, a1, g, i, j) dazu Brokkolinnuggets (a, a1, c, g, i) und Möhrensalat	Putengulasch (a, g, i, j) mit Nudeln (a, a1) dazu Möhrensalat (204 kcal / 1,8 BE)	Nudel- Gurken- Rucolasalat (a, a1, c) mit Hähnchenbrust und Hausdressing (c, g, i, j)	Eiersalat mit Schnittlauch (a, c, g, i, j) dazu Mixsalat und ein Vollkornbrötchen (a, a1, a2)
	Do 13.06.2024	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 bunter Chinakohlsalat mit Orangendressing (a)	Hähnchen Cordon Bleu (B, a, a1, c, g, i) mit Soße (a, a1) dazu Blumenkohlgemüse (a, a1, i, j) und Kartoffeln	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)	Chinesischer Nudelsalat mit Sojasprossen, Curry-Hähnchenspieß und Sweet-Chilidressing (a, a1, e, f, g, k)	Taboulé-Salat mit Tomate, Gurke, Rucola und Fetakäse dazu Minzjoghurt (a, a1, g)
	Fr 14.06.2024	Milchreis (a, g) mit Zucker und Zimt dazu Erdbeerkompott (3, a, a1, a2, g)	Spaghetti Carbonara mit Zwiebeln und Kochschinken (2, 3, 6, B, a, c, g, i, j) dazu Mixsalat mit Hausdressing (a)	Gebackenes Hühnchen (a, 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)	Gebrautes Schnitzel (B, a1, c) mit Nudelsalat und Garnitur (a, a1, c, f)
06 15.06.2024	Rinderhacksteak (C, a, a1, g) mit Bratensoße (a, a1, a2) dazu Bohnengemüse (a, a1, a2) und Kartoffeln	Sa M1 7,60 €		16.06.2024		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 €	



Mobiler Mittagsservice



Speiseplan

Juni 2024

vom 03.06.2024 bis 30.06.2024
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
07:30 Uhr - 13:00 Uhr

Web-App-Bestellung

menuemobil-kids.net/mobil



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 € (Angaben pro 100 g)	Leichte Kost LeiKo 6,30 €	Salat Sa 6,50 €	Kaltgericht Ka 5,95 €
Mo 17.06.2024	Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch (C, a, a1, a2, i) dazu Brot (a1, a2, a3, a4)	Gedünstete Hähnchenbrust mit Möhren-Kohlrabi-Gemüse (a, a1, i) und Geflügelsoße (a, a1, c, g) dazu Kartoffeln	Spaghetti (a, a1) „Napoli“ (3, g) dazu Hähnchenbrustfilet „natur“ mit Tomatensoße (3, a, a1, i) und Obst	Spinat-Knuspermedaillons (a, a1, c, g, i) mit Rahmsauce (a, g, f, i) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und Obst	Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch (C, a, a1, a2, i) dazu Brot (a1, a2, a3, a4) (115 kcal / 1,0 BE)	Bunter Salat mit Kochschinkenstreifen (6, B), Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen & Ei mit Hausdressing (a, c)	Baguette (a1) „Hot Dog“ mit Würstchen (1, 2, 4, 6, B, g), Ketchup (7), Senf (j), Gewürzgurke (4, 7) und Röstzwiebeln (a1)
Di 18.06.2024	Mexikanischer Bohneneintopf mit Kartoffeln, Mais, Kidneybohne und Hackfleisch dazu Brot (B, a, g, i, j, k)	Gyros geschnitztes (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, Perlwiebeln, Hähnchenbruststreifen und Americandressing (2, a, g)	Gebratenes Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Garnitur (4, B, a, a1, g, j)
Mi 19.06.2024	Eierkuchen (a, a1, c, g) dazu Bio-Äpfel (2)	Nudeln (a, a1, c) und Tomatensoße (a1, i) mit Geflügel-Jagdwurstwürfeln (2, 3, 4, 6, a, i) dazu Obst	Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“ (B, a1, c) 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 Obst	Nudeln (a, a1, c) und Tomatensoße (a1, i) mit Geflügel-Jagdwurstwürfeln (2, 3, 4, 6, a, i) dazu Obst (209 kcal / 2,1 BE)	Spaghettisalat (a, a1, c) mit Schwarzwälder Schinken (B, 6) und Tomaten-Joghurdressing (2, a)	Gefüllte Hähnchenbrustroulade (Pesto, getrockneten Tomaten, Feta) auf Couscoussalat mit Bärlauch-Joghurd-Dressing (a, a1, a2, g, i, e)
Do 20.06.2024	Veg. Möhreeneintopf (a, a1, f, g, i) mit Eierstichwürfeln (c) dazu Brötchen (a1, a2, f, g, j, k) und Obst	Gebratenes Seelachsfilet (a, a1, d, f) mit Dillsauce (a, a1, f, g, i) und Gemüseris (i) dazu Schokopudding (g)	Marinierter Hering in Hausfrauensoße 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-Joghurd-Dressing (a, g, i, j, e)	Vollkornbrot mit getrockneten Tomaten, Zwiebellauch, Zucchini, Rucola und Ziegenkäse dazu Senfdressing (a, a1, g, h, i, j)
Fr 21.06.2024	Spargel-Bärlauch-Suppe mit geröstetem Bauchspeck (B, a, a1, g, i, j, 2, 3, 4) dazu ein Vollkornbrötchen (a, a1, a2, k)	Geflügel-Currywurst mit fruchtiger Currysoße (a, a1, g) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und Farmersalat mit Mandarine (a, 2)	Kasslerkambraten (1, 2, 4, 6, B) mit Rahmsauerkraut (a, a1, g, i, j) dazu Soße (a, a1, B, g, i, j) und Kartoffeln	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)	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) (111 kcal / 1,2 BE)	„Schopskasalat“ Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse (g, 2, 4) mit einem Backerbrötchen (a, a1)	Gebratene Hähnchenbrust mit Nudelsalat und Garnitur (4, a, a1, g, j)
Sa 22.06.2024	Geflügelbratwurst (a, a1, a2) mit einer Zwiebel-Sahne-Soße (a, a1, a2, i, j) und Möhrengemüse (a, i) dazu Kartoffeln	Sa M1 7,60 €	So 23.06.2024	Rinderroulade (5, c, j) mit Soße (a, a1, g, i, j) und Apfelrotkohl (a, a1) dazu Kartoffeln	So M1 7,60 €		
Mo 24.06.2024	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 Spirali (a, a1, c, k) und Obst	Wirsingroulade (a, a1, B, c, f, g, i, j) mit Zwiebelsoße (B, a, g, i, j) dazu Kartoffeln	Kohlrabischnitzel (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 (a, c, f, j, h, m) (119 kcal / 1,8 BE)	Salat von Melone, Tomate, Gurke, Rucola, Fetakäse dazu Kräuterdressing (a, g, i) mit einem Vollkornbrötchen (2, a, a1, k)	Gegrilltes Putensteak mit Curry-Remoulade im Vollkornbrötchen (a, a1, c, g)
Di 25.06.2024	Reiseintopf mit Parboiled-Reis, Karotten, Erbsen, Kohlrabi, Porree, Sellerie, Blumenkohl (a, i) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k)	Geflügelhackbraten (2, 4, 7, a, a1, j, 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 Paprikasahnesoße (B, a, g, e, i, j) und Kartoffelpüree (g)	Pikanter Kräuterquark (g) mit Gemüse dazu Bio-Kartoffeln und Möhrengemüse (a, i) und Möhrengemüse (a, i)	Geflügelhackbraten (2, 4, 7, a, a1, j, c, i) in Bratensoße (a, g, i, j) mit buntem Gemüse (Möhre, Erbse, Spargel, Blumenkohl) (a, i) und Bio-Kartoffeln (108 kcal / 1,2 BE)	Griechischer Reinsnudelsalat 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)
Mi 26.06.2024	Ungarische Gulaschsuppe (2, 3, B, a, a1, i) mit Kartoffeln und Gemüseeinlage dazu Brötchen (a1, a2)	Königsberger Klopse (B, c, a, a1, g) mit Kapernsoße (a, a1, g, i) und Kartoffeln dazu Rote-Bete-Salat (2, 5)	Hausgemachtes Thüringer Rostbrätel mit geschmorten Zwiebeln (B, a, i, j) dazu Soße (a, g, i, j) und Bratkartoffeln	Möhrenbolognese (a, g, i, j) mit Nudeln (a, c, g, i, j) dazu Käse (g) Rote-Bete-Salat (2, 5)	Königsberger Klopse (B, c, a, a1, g) mit Kapernsoße (a, a1, g, i) und Kartoffeln dazu Rote-Bete-Salat (5) (123,1 kcal / 1,0 BE)	Couscoussalat mit Fetakäse, frischem Gemüse und Rucola dazu Joghurdressing (a, g, i)	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat und Remoulade (6, B, a, a1, c, f, g, j, k)
Do 27.06.2024	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) dazu hausgemachtem Kartoffelpüree (g) und Gurkensalat (a)	Braten vom Weideschaf mit Soße (B, a, a1, g, i, j) und 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) und Gurkensalat (a) (136 kcal / 1,3 BE)	Nudelsalat mit Pesto, Tomate, rote Zwiebel, Gurke und Parmesan dazu Balsamicodressing (a, c, j, g, e)	Linsensalat mit Kirschtomaten, Sellerie, Apfel, Paprika und gebratener Hähnchenbrust dazu Balsamicodressing (a, a1, j)
Fr 28.06.2024	Grießbrei (a, a1, g) mit Zucker und Zimt dazu Kirschkompott (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) 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, Croûtons und Hähnchenbrust dazu Hausdressing (a, a1, g)	Geflügelboulette (a, c, j) mit hausgemachtem Kartoffelsalat (a, c, g, j)
So 29.06.2024	Rindergeschnitztes (3, C, a, a1, i, g) mit Champignons und gebutterten Spätzle (a, a1, a2, e, g, i, j)	Sa M1 7,60 €	So 30.06.2024	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

