

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 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) Krebstiere; 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 10 Uhr am Vortag

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. (Kontrollliste 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) LeKo 6,30€	Salat Sa 6,50 €	Kaltgericht Ka 5,95 €
Mo 01.07.2024	Bunte Gemüsesuppe (Lauch, Blumenkohl, Möhre, Kohlrabi, Erbse, Kartoffeln) mit Kasselerfleisch (6, B, a, i, j) dazu Vollkornbrot (a, a2, k)	Hackfleisch-Weißkraut-Pfanne (B, a, a, i, j) mit Kartoffeln dazu Obst	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 v	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 Kräuterfrischkäsesauce und Joghurdressing (a, a1, g)	Couscoussalat mit rote Bete, Apfel, Sellerie und Ziegenkäse verfeinert mit Walnüssen (a, a1, i, e, h) dazu Joghurdressing (a, g) v
Di 02.07.2024	Linsensuppe mit Rotwurst (3, 9, a, a1, i) dazu Brot (a, a1, a2, k)	Wurstgulasch (2, 4, 6, B, a1, i, j) mit Nudeln (a, a1, c, k) und hausgemachte Fruchtquarkspeise (g)	Gebackene Scholle (a, a1, c, d) mit Remouladensauce dazu Kartoffel-Speck-Salat (B, k, j)	Möhrenschnitzel (a, c, i, h) mit Kräutersoße (a, a1, g, i) und Kartoffelpüree (g) dazu hausgemachte Fruchtquarkspeise (g) v	Wurstgulasch (2, 4, 6, B, a1, i, j) mit Nudeln (a, a1, c, k) und hausgemachte Fruchtquarkspeise (g) (223 kcal / 9 BE)	Brotsalat mit Eisberg, Feta, Tomate, Gurke und Senfdressing (a, a1, g, i, c) v	Deutsche Bowl aus Kartoffelsalat, gebratene Nürnberger, hausgemachtes Mixpickles, Weißkrautsalat und einem Frischkäse-Senf-Dip (B, c, a, g, i, j)
Mi 03.07.2024	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleischwürfeln dazu Vollkornbrot (C, a, a1, i, j, k)	Gebratenes Hähnchenschnitzel (a, c) mit Mais-Papikagemüse (a, i) dazu Soße (a, a, j) und Kartoffeln	Thüringer Mutzbraten (B) mit Sauerkraut (a, i) dazu Soße (a, a1, i, j) und Kartoffeln	Curry-Gemüse-Ragout (a, a1, g, i, f) mit Schupfnudeln (a, a1, i) dazu Karotten-Zucchini-Salat v	Gebratenes Hähnchenschnitzel (a, c) mit Erbsen-Maisgemüse (a, i) dazu Soße (a, i, j) und Kartoffeln (187 kcal / 1,2 BE)	Bulgursalat mit Spargel, Tomate, Paprika und Schinkenstreifen dazu Basilikumpesto-Dressing (B, a, a, i, 6)	Chicken Nuggets süß-sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur (4, 7, a, a1, g, i, j)
Do 04.07.2024	Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleischbällchen (B, a, a1, c, f, g, i) dazu ein Vollkornbrötchen (a1, a2, 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 Bohnensalat	Gebratenes Schweinenackensteak (B, j) mit Letschogemüse (a, g, i, j) und Braikartoffeln	Bio-Blumenkohlgemüse in Sauce Hollandaise (a, a1, a2, g, i, j) dazu Kartoffeln und hausgemachter Bohnensalat v	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 Bohnensalat (126 kcal / 1,2 BE)	Salatteller mit Erdnuss-Hähnchenspieß dazu Joghurdressing (a, a1, e, j, g)	Backfisch mit Kartoffelsalat und Garnitur (4, d, a, a1, c, g)
Fr 05.07.2024	Kartoffelsuppe mit Wiener (B, 2, 3, 4, i, j) dazu Brot (a1, a2, k)	Rindergeschneitzelles (C, a, g, i, j) mit Zwiebeln und Pfifferlingen verfeinert dazu gebutterte Spätzle (a, c, g, i)	Zwiebelrostbraten vom Schwein mit Bayrisch Kraut dazu Soße und Kartoffeln (B, a, g, i, j)	Bunte Spätzlepfanne (a, a1, c, g) mit Gemüse (Karotte, Erbse, Blumenkohl, Brokkoli) dazu Paprikarahmsauce (a, a1, g, i) und Mix-Salat (a) v	Bunte Spätzlepfanne (a, a1, c, g) mit Gemüse (Karotte, Erbse, Blumenkohl, Brokkoli) dazu Paprikarahmsauce (a, a1, g, i) und Mix-Salat (a) (105,6 kcal / 1,2 BE) v	Mexicanischer Bulgursalat mit Mais, Kidneybohnen, rolen, Zwiebeln, Tomate (a, a1, a2, i) dazu Chilli-Joghurt-Dip (g) v	Baguette mit gebratenem Kasseler, Meerrettichremoulade und Krautsalat (4, B, a, g, i, j)
Sa 06.07.2024	Cordon bleu vom Hähnchen (B, a, c) dazu Stutenkehlgerüst mit Soße und Kartoffeln (a, i, j, g)	Sa M1 7,60 €	So 07.07.2024	So M1 7,60 €	Burgunderbraten vom Rind (C, a, a1, g, i, j) mit Kaisergemüse (a, a1, g) und Kartoffeln	So M1 7,60 €	
Mo 08.07.2024	Deflige Erbsensuppe mit Wiener (B, a, g, 6, j) und Vollkornbrot (a, a1, a2, k)	Schweinegeschneitzelles (3, B, a, a1, g, i, j) *Gyros Art mit Kräuterris (i) und Tzaziki (g)	Paprikaschote (a1, c, i) gefüllt mit Bratensoße (B, a1, a, g, i) und Kartoffeln	Vegetarische Bolognese (a, a1, g, i) mit Vollkornspirelli (a, a1, c, k, m) dazu Käse (g) v	Vegetarische Bolognese (a, a1, g, i) mit Vollkornspirelli (a, a1, c, k, m) dazu Käse (g) (157,9 kcal / 1,8 BE) v	*Chefsalat* Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Ei (2, 4, 6, c, f), Käse (3, g) mit Joghurdressing (a, c, i, j) v	Vollkornbaguette (a, a1, a2, a3, a4) Tomate-Mozzarella mit Kräuter-Remoulade (g, i, j) v
Di 09.07.2024	Porigraupeneintopf mit Gemüse und Kasselerfleisch (2, 4, 6, B, a, a1, f, j, k, m) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k)	Geflügelrikadelle (a, c, g, i, j) mit Soße (a, g, i, j) dazu Möhrengemüse (a, i) und Kartoffeln	Hähnchenschenkel mit Soße (3, a, a1, i) dazu Rotkohlgemüse (a, g, i, j) und Kartoffeln	Bunte Nudeln (a, a1) mit fruchtiger Tomaten-Mozzarella-Soße (3, a, g, i) dazu Weißkrautsalat v	Geflügelrikadelle (a, c, g, i, j) mit Soße (a, g, i, j) dazu Möhrengemüse (a, g, i, j) und Kartoffeln (108 kcal / 1,6 BE)	Raviolisalat mit Kirschtomaten, Paprika, Mais und Mozzarella dazu Tomatenpestodressing (a, c, g, i, j) v	Hähnchenschnitzel mit Essig-/Cil-Kartoffelsalat und Garnitur (a, a1, c, g, h, i, j)
Mi 10.07.2024	Bauertopf mit Kartoffel, Paprika, Champignon, Erbse, Karotte, Hackfleisch (B, a, g, i, j) dazu Brötchen (a1, a2, a3)	Panierte Jagdwurstscheibe (2, 4, 6, B, a, a1, c, g, j) mit Nudeln (a, a1, c, f) und Tomatensoße (3, a, a1, g)	Gekochter Tafelspitz vom Rind (c) mit einer Petersilien-Meerrettich-Soße (a, g, i, j) dazu Wickelkloße (a, g, f)	Naturreispfanne mit Mais, Karotten, Blumenkohl und Erbsen dazu Kräutersoße (a, g, i) dazu Bio-Obst v	Naturreispfanne mit Mais, Karotten, Blumenkohl und Erbsen dazu Kräutersoße (a, g, i) dazu Bio-Obst (112 kcal / 1,2 BE) v	Nudel - (a, a1, c) Gurken - Rucoliasalat mit Hähnchenbrust und Hausdressing (c, g, i, j) v	Baguette mit Schweinebraten, Weißkrautsalat, Zwiebelmarmelade und Kräuterremoulade (B, a, a1, j)
Do 11.07.2024	Gemüseintopf (Kartoffeln, Möhren, Erbsen, Kohlrabi und Blumenkohl) mit Eierstich (a, c, g, i) dazu Körnerbrot (a1, a2, k)	Bratfisch in Backteig (a, a1, d, j) mit Senf-Dill-Soße (a, a1, f, g, i, j) dazu Kartoffelpüree (g) und Tomatensalat	Sülze vom Schwein (B, 4, 6, i, j) dazu hausgemachte Remouladensauce (a, g, i, j) und Braikartoffeln	Gemüsereispfanne mit Paprika, Zucchini, Zwiebel (i, j) dazu eine fruchtige Currysoße (a, g, i, j) und Tomatensalat v	Bratfisch in Backteig (a, a1, d, j) mit Senf-Dill-Soße (a, a1, f, g, i, j) dazu Kartoffelpüree (g) und Tomatensalat (134 kcal / 1,4 BE)	Tunisischer Couscoussalat mit Salz-Zitronen, Tomate, Gurke und Falafelbällchen dazu Joghurdressing (a, a1, a2, c, i, j, f, g, n) v	Gebratenes Putenschnitzel (a1, c) mit Nudelsalat und Garnitur (4, 3, 5, a1, c, a, g)
Fr 12.07.2024	Nudeleintopf mit buntem Gemüse, Eierstich und Hähnchenfleisch (a, a1, B, c, i, j) dazu Brot (a, a1, k)	Putengulasch in einer Zitronen-Pfeffer-Rahmsauce dazu Nudeln (a, c, g, i, j)	Gebratenes Schweinsteak mit Würzfleisch (B, a, g, i, j) dazu gebutterte Spätzle (a, c, g, i)	Eierkuchen (a, a1, c, g) mit Apfelmus (2) v	Nudeleintopf mit buntem Gemüse, Eierstich und Hähnchenfleisch (a, a1, B, c, i, j) dazu Brot (a, a1, k) (138 kcal / 1,1 BE)	Salat „Primus“ mit gebratenen Putenbruststreifen, Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, Dill mit Kräuterdressing (c, g, i, j) v	Griechische Bowl aus Tomaten-Reissalat mit Tzaziki, Cevapcici, Rotkohlsalat und eingelegten Gurken (B, C, a, g)
Sa 13.07.2024	Rostbratwurst (2, 6, 3, g, i, j) mit Zwiebelsoße (a1, f, i) dazu Sauerkraut (a, i) und Kartoffeln	Sa M1 7,60 €	So 14.07.2024	So M1 7,60 €	Rindergulasch (C, g, i, j) mit Rotkohlgemüse (a, i) dazu Bohmische Knödel (a, a1, c, g)		
Mo 15.07.2024	Serbischer Bohneneintopf mit Knacker (B, a, i, j, 4, 6) dazu ein Brötchen (a, a1, k)	Buntes Hühnerfrickassee (a, a2, d, f, g, i) mit Gemüse und Reis (i)	Kabeljaufilet (d) auf cremigen Linsen (a, a1, g, i) dazu Kartoffeln	Gemüsefrikadelle aus Kartoffel, Erbse, Möhre (a, a1, a2, c, g, i, k) mit Sauce Hollandaise (a, a1, a2, g, i, j) dazu Kartoffeln v	Buntes Hühnerfrickassee (a, a2, f, g, i) mit Gemüse und Reis (i) (182 kcal / 1,5 BE)	Salat „Menü Mobil“ mit Ei (c), Käse, Eisbergsalat, Gurke, Mais, eingelegter Kürbis und Hausdressing (c, g) v	Baguette (a1) *Hot Dog* mit Würstchen (1, 2, 4, 6, B, g), Ketchup (7), Senf (g), Gewürzgurke (4, 7) und Röstzwiebeln (a1)
Di 16.07.2024	Kartoffel-Kürbis-Cremesuppe (a, a1, g, i, j) mit Kokosmilch verfeinert dazu gebratene Hähnchenbrustwürfel und Vollkornbrot (a, a1, a2, k)	Hähnchennuggets (a, a1, a2, i, j, f) mit Soße (a, a1, j) und Mischgemüse dazu hausgemachte Kartoffelpüree (g)	Griechische Hirtenrolle (B, a, c, i, j) mit einer Tomaten-Sahne-Soße (a, i) dazu Rosmarinkartoffeln und Weißkrautsalat	Vollkornnudeln (a, a1) mit cremiger Käse-Schnittlauch-Soße (3, a, a1, f, g) und hausgemachter Fruchtjoghurt (g) v	Vollkornnudeln (a, a1) mit cremiger Käse-Schnittlauch-Soße (3, a, a1, f, g) und hausgemachter Fruchtjoghurt (g) (186 kcal / 2,1 BE) v	Bunter Sommersalat mit Tomate, Gurke, Zwiebellauch, Zucchini, roten Zwiebeln, Bohnen und Feta dazu Kräuterdressing (a, a1, c, g) v	Gebratenes Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Garnitur (4, B, a, a1, g, j)
Mi 17.07.2024	Reiseintopf mit Blumenkohl, Karotte, Erbse (a, i, j) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Obst	Würzfleisch vom Schwein (B, a, g, d, f, i, j) mit Pilzen und Bio-Kartoffeln	Kartoffel-Pfefferlingpfanne mit gebackenem Hähnchenfleisch (a, g, i, j) dazu ein Sauerrahm-Schnittlauch-Dip (g)	Quarkkugeln (a, a1, g) mit Apfelmus (2) v	Reiseintopf mit Blumenkohl, Karotte, Erbse dazu Vollkornbrot (a, a1, g, i, j, k) und Obst (119 kcal / 1,8 BE)	Marinierter Nudel-Tomatensalat mit Kirschtomaten, getrockneten Tomaten, Zwiebellauch, Rucola und Feta dazu Tomaten-Pestodressing (a, a1, e, i) v	Italienische Bowl mit Spaghettisalat, Pesto, Tomate, Mozzarella, Melone (a, a1, c, e, k) dazu Parmaschinken (B), Rucoliasalat und Balsamicodressing



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 29	Do 18.07.2024	Ungarische Gulaschsuppe (2, 3, B, a, a1, i) mit Kartoffeln und Gemüse dazu Brötchen (a1, a2, f, g, i, j, k)	Seelachsfilet gebacken (a, a1, d) mit Kräutersoße (3, a, a1, f, g, i) und Vollkornreis dazu Farmersalat (a, a1)	Thüringer Rostbrät mit geschmorten Zwiebeln (B, a, i, j) dazu Soße (B, a, g, i, j) und Kartoffeln	Vegetarisches Chili sin Carne (a, a1, g, i) mit Kidneybohnen, Tomate, Mais und Möhre dazu Vollkornreis (i) und Farmersalat (a, a1)	Seelachsfilet gebacken (a, a1, d) mit Kräutersoße (3, a, a1, f, g, i) und Vollkornreis dazu Farmersalat (a, a1) (185 kcal / 1,5 BE)	Salat von Rosmarinkartoffeln, Aubergine, Kirschtomaten, Zwiebellauch und Ziegenkäse dazu Pestodressing	
	Fr 19.07.2024	Weißkohleintopf mit Kasslerfleisch (1, 2, 4, 6, B, i, j) dazu Brot (a, a1, a2, k)	Putengeschnetzeltes mit Paprika, Mais und Zwiebel in einer Rahmsoße (a, a1, c, g, i, j) dazu gebutterte Spätzle (a, c, g, i, j)	Hausgemachte Schweine-roulade (B, a, a1, j) mit Rosenkohl Gemüse (a, a1, i) dazu Zwiebelsoße (a, a1, g, i, j) und Kartoffelklöße	Milchreis mit heißen Kirschen (a, a1, g) dazu Zucker und Zimt	Weißkohleintopf mit Kasslerfleisch (1, 2, 4, 6, B, i, j) dazu Brot (a, a1, a2, k)	Salat mit eingelegten Pilzen, Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Blatt Petersilie und Parmesan dazu Balsamicodressing (a, a1, g)	
	Sa 20.07.2024	Schweinebraten (B, j) mit Bohnengemüse (a, i) dazu Bratensoße (a, a1, i, j) und Kartoffeln	M1 7,60 €	*	☿ 21.07.2024	Sauerbraten (C, i, j) mit Rotkohlgemüse (a, a1, i) und Bratensoße (C, a, a1, i, j) dazu Kartoffeln	So M1 7,60 €	*
Kalenderwoche 30	Mo 22.07.2024	Gemüsesuppe (mit Kartoffeln, Karotten, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl) (3, a, a1, i) dazu eine Scheibe Vollkornbrot (a, a1, a2, k)	Gedünstete Hähnchenbrust mit Tomaten-Frischkäse-Soße (a, a1, g, i) dazu Couscous (a, a1, g)	Seehechtfilet paniert (d) mit Dillsoße (a, a1, f, g) und Kartoffelpüree (3, g)	Möhrenbolognese (a, a1, g, i, j) mit Nudeln (a1, c, f, i, k, m) dazu Käse (g)	Gemüsesuppe (mit Kartoffeln, Karotten, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl) (3, a, a1, i) dazu eine Scheibe Vollkornbrot (a, a1, a2, k) (119 kcal / 1,1 BE)	Salat „Roma“ Eisberg, Tomate, Schinken (B, 6), Mozzarella und Frenchdressing (g)	Gegrilltes Putensteak mit Curry-Remoulade im Vollkornbrötchen (a, a1, c, g)
	Di 23.07.2024	Linsensuppe mit Bockwurst (2, 4, 6, 7, B, a, h, i) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k)	Gulasch vom Schwein (B, a, a1, g, i, j) dazu Kartoffeln und Mixsalat mit Hausdressing (a)	Semmelknödel (a, a1, c, g, i) mit Pfifferling-Rahm-Soße (a, g, i, j) dazu gebratene Hähnchenbrust	Rote-Bete-Medaillons (a, a1, c, i) mit Schnittlauchsoße (a, i, g) dazu Salzkartoffeln und Mixsalat mit Hausdressing (a)	Rote-Bete-Medaillons (a, a1, c, i) mit Schnittlauchsoße (a, i, g) dazu Salzkartoffeln und Mixsalat mit Hausdressing (a) (118 kcal / 1,4 BE)	Amerikanischer Salat* Eisbergsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen, Tomate, Gurke dazu gebratene Hähnchenbruststreifen und American Dressing (a, g, i, j)	Sylter Heringssalat mit Brötchen und Mixsalat (2, 6, a, a1, a3, c, d, g, i, j)
	Mi 24.07.2024	Maultaschen-Gemüse-Eintopf mit Brokkoli, Blumenkohl und Karotte (a, c, g, i, j) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k)	Putenschnitzel (a, c, i) mit Blumenkohlgemüse (a, i) dazu Bratensoße (a, g, i) und Salzkartoffeln	Gebratenes Schweinekammsteak (B, j) mit Letschogemüse (B, a, i, j) dazu Bratkartoffeln	Bio-Nudeln (a, a1, c) mit Spinal-Rahmsoße (a, a1, g, i) dazu Karotten-Zucchini-Salat	Maultaschen-Gemüse-Eintopf mit Brokkoli, Blumenkohl und Karotte (a, c, g, i, j) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) (111 kcal / 1,2 BE)	*Caesars Chickensalat*, Mozzarella, Parmesan, Croûtons und Hähnchenbrust dazu Hausdressing (a, a1, c, g, i)	Gebratene Jagdwurstscheibe (2, 4, 6, a1, B, c, g, j) mit hausgemachten Nudelsalat (a, g, i, j)
	Do 25.07.2024	Möhreneintopf mit Rindfleisch (a, a1, C, i) dazu Vollkornbrot (a1, a2, k)	Gebratenes Fischstäbchen mit einer Kräuter-Sahne-Soße (a, a1, g, i) dazu Kartoffelpüree (g) und Gurkensalat (a)	Wildgulasch mit Waldpilz-Preiselbeersoße (B, a, a1, g) dazu Bohmische Knödel (a, a1, g)	Bunte Nudeln (a1, c, f, i, 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 (a) (124 kcal / 1,2 BE)	Manierter Tomatensalat mit Rucola, Gurke, rote Zwiebeln, Fetakäse und Balsamicodressing (a, a1, g)	Backfisch mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Garnitur (4, d, a, a1, c, g)
	Fr 26.07.2024	Buntes Eierfrikassee mit Erbsen und Möhren (a, a2, c, f, g, i, j) dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat	Hausgemachter Hackbraten (B, a) mit Möhrengemüse (a1, c, f, g) dazu Soße (B, a, g, i, j) und Kartoffeln	Gebratenes Lachsfilet mit Tomaten-Lauch-Gemüse dazu gebutterte Kartoffeln (a, d, g, i, j)	Blumenkohlblatting (a1, a, c, g) mit Sauce Hollandaise (a, g, i, j) dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat	Buntes Eierfrikassee mit Erbsen und Möhren (a, a2, c, f, g, i, j) dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat (106 kcal / 1,2 BE)	Bunter Gartensalat mit Zucchini, Kräutern (Schnittlauch, Petersilie, Dill) dazu Ziegenkäse und Joghurdressing (a, g, i, j)	Chicken Nuggets süß-sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur (4, 7, a, a1, f, g, i, j)
	Sa 27.07.2024	Senfkrustenbraten (B, j) mit Blumenkohlgemüse (a, i) dazu Bratensoße (a, a1, i, j) und Kartoffeln	Sa M1 7,60 €	*	☿ 28.07.2024	Kaninchenkeule mit Wacholder-Rahm-Soße (B, a, i, j) dazu Wirsinggemüse (B, a, i, j) und Kartoffeln	So M1 7,60 €	*
Kalenderwoche 31	Mo 29.07.2024	Tomatensuppe mit Nudeln und Gemüseeinlage (a, c, i, j, k) dazu ein Vollkornbrötchen (a1, a2, k) und Obst	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 Kartoffelpüree (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 Kräuterfrischkäsetasche und Joghurdressing (a, a1, g)	Hausgemachter Geflügelsalat mit Curry und Mandarine dazu bunter Mixsalat und Brötchen (a, g, i, j)
	Di 30.07.2024	Herzhafter Gutsherreneintopf mit Rindfleischwürfel (C, a, a1, a2, i, j) dazu Brot (a1, a2, a3)	Frikadelle vom Schwein (B, a, a1, c, f, g, j) mit Erbsengemüse (a, i) dazu Soße (a, a1, g, i) und Kartoffeln	Rinderschmorbraten (c) mit Soße (a, c, g, i) dazu Rotkohlgemüse (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 (6, B, a, a1, i, j)
	Mi 31.07.2024	Soljanka (2, 4, 6, B, a, g, i, j) mit Brötchen (a1, a2, a3) und Obst	Hähnchen-Sahne-Ragout (a, g, i) dazu Spirelinudeln (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 Spirelinudeln (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, Senfgurken, Matjes und Dill (a, a1, d, i, j, g)
	Do 01.08.2024	Gemüseterrine mit Kasslerfleisch (3, 6, B, a, i) dazu Brot (a1, a2, k)	Gabelspaghetti (a, a1, c, f, j, k, m) mit Geflügel-Bolognese (a, a1, i, j) dazu Rote-Bete-Apfelsalat (2)	Gefüllte Schweinelende (B, a1, g, i, j) mit Bratensoße (B, a, a1, g, j) dazu Kaiser Gemüse (a, a1, g) und Kartoffeln	Mediterrane Reisplanne mit Paprika, Zucchini und Champignons (a, i, j) dazu eine Parmesan-Soße (a, a1, i, j) und Rote-Bete-Apfelsalat (2)	Gabelspaghetti (a, a1, c, f, j, k, m) mit Geflügel-Bolognese (a, a1, i, j) dazu Rote-Bete-Apfelsalat (2) (245 kcal / 2,4 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 02.08.2024	Hefeklöße (a, a1, c) mit einer fruchtigen Erdbeer-Kirsch-Soße (3, a, a1, a2, g)	Paniertes Kabeljaufilet (a1, d, g) mit Dillsoße (a, a1, f, g, i) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und Blumenkohlsalat	Gebratenes Kasslersteak (B, i, j, 2, 4, 6) mit Tomate und Mozzarella überbacken (g) dazu Kartoffelgratin (g)	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)	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 03.08.2024	Rinder-Gemüse-Gulasch (C, a, a1, g, i, j) dazu Bohmische Knödel (a, a1, g)	Sa M1 7,60 €	*	☿ 04.08.2024	Spanferkelrollbraten (B) mit Sauerkraut (a, i) dazu Soße (B, a, a1, g, j) und Kartoffeln	So M1 6,30 €	*	



Mobiler Mittagsservice

Speiseplan

Juli 2024

vom 01.07.2024 bis 04.08.2024
Kalenderwoche 27-31



- 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

