

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) 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. (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 07.10.2024	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 Geflügelsouße (a, a1, c, g) dazu Kartoffeln	Spaghetti (a, a1, Napoli) (3, g) dazu Hähnchenbrustfilet „natur“ mit Tomatensoße (3, a, a1, i)	Spinat-Knuspermedaillons (a, a1, c, g, i) mit Rahmsouße (a, a1, a2, i) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g)	Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch (C, a, a1, a2, i) dazu Brot (a1, a2, a3, a4) (115 kcal / 1,0 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 08.10.2024	Mexikanischer Bohneneintopf mit Kartoffeln, Mais, Kidneybohne und Hackfleisch dazu Brot (B, a, g, i, j, k)	Gyrosgeschnetzeltes (a, g, i, B, j) mit Reis (i) dazu Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing	Sauerbraten vom Rind mit Soße (C, g, i, a) dazu Rotkohl (a, a1) und Klöße	Gemüseschnitzel mit einer Tomaten-Sahne-Soße dazu Kartoffeln	Gemüseschnitzel mit einer Tomaten-Sahne-Soße dazu Kartoffeln (134 kcal / 1,2 BE)	Marinierter Antipastisalat (a, a1) mit Fetakäse (g) dazu Balsamicodressing und Ciabattabrotchen (a, a1, a2, a3)	Syfler Heringssalat mit Brötchen und Mixsalat (2, 6, a, a1, a3, c, d, g, i, j)
Mi 09.10.2024	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 Karotten-Zucchini-Salat	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, i) mit einer Käse-Schnittlauch-Soße (a, a1, g, i, j, e) dazu Karotten-Zucchini-Salat	Nudeln (a, a1, c) und Tomatensoße (a1, i) mit Geflügel-Jagdwurstwürfeln (2, 3, 4, 6, a, i) dazu Karotten-Zucchini-Salat (209 kcal / 2,1 BE)	Griechischer Reinsnudelsalat mit Tomate, Paprika, Gurke, Olive dazu gebratene Hirtenrolle und hausgemachtes Tzazikidressing (B, a, c, g, i, j)	Rosmarinkartoffeln mit Zucchini, Tomate, Zwiebellauch und Ziegenkäse dazu Bärlauchpestodressing (a, g, i, j)
Do 10.10.2024	Veg. Möhreineintopf (a, a1, f, g, i) mit Eierstichwürfeln (c) dazu Brötchen (a1, a2, f, g, i, k) und Schokopudding (g)	Gebratenes Seelachsfilet (a, a1, d, f) mit Dillsoße (a, a1, f, g, i) und Gemüserais (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 Dillsoße (a, a1, f, g, i) und Gemüserais (i) dazu Schokopudding (g) (185 kcal / 1,2 BE)	Chinesischer Nudelsalat mit Sojasprossen, Curry-Hähnchenspieß und Sweet-Chilidressing (a, a1, e, f, g, k)	Taboulié-Salat mit Tomate, Gurke, Rucola und Fetakäse dazu Minzjoghurt (a, a1, g)
Fr 11.10.2024	Thai-Curry-Suppe mit Ramen, frischem Gemüse und Kokosmilch (a, a1, c, f, k, i, j) dazu ein Vollkornbrötchen (a, a1, a2, h) * Ramen sind asiatische Bandnudeln	Geflügel-Currywurst mit fruchtiger Currysoße (a, a1, g) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und Farmersalat (a)	Kasslerkammbrot (1, 2, 4, 6, B) mit Rahmsauerkraut (a, a1, g, i, j) dazu Soße (a, a1, B, g, i, j) und Kartoffeln	Nudelpfanne mit Kaisergemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren) (a, g, i, j) mit einer Käse-Schnittlauch-Soße (a, g, i, j) dazu Farmersalat (a)	Nudelpfanne mit Kaisergemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren) (a, g, i, j) mit einer Käse-Schnittlauch-Soße (a, g, i, j) dazu Farmersalat (a) (111 kcal / 1,2 BE)	Salatteller mit marinierten Pilzen, getrockneten Tomaten, Tomate, Zwiebellauch und Balsamicodressing dazu Vollkornbrötchen (a, a1, a2, h)	Gebratenes Schnitzel (B, a1, c) mit Nudelsalat und Garnitur (a, a1, c, f)
Sa 12.10.2024	Geflügelbratwurst (a, a1, a2) mit einer Zwiebel-Sahne-Soße (a, a1, a2, i, j) und Möhrengemüse (a, i) dazu Kartoffeln						
				13.10.2024		Rinderroulade (5, c, j) mit Soße (a, a1, g, i, j) und Apfelrotkohl (a, a1) dazu Kartoffeln	
Mo 14.10.2024	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) 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 und Körnerbrot (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 15.10.2024	Ungarische Gulaschsuppe (2, 3, B, a, a1, i) mit Kartoffeln und Gemüseeinlage dazu Brötchen (a1, a2)	Geflügelhackbraten (2, 4, 7, a, a1, j, c, i) in Bratensoße (a, g, i, j) mit buntem Gemüse (Möhre, Erbse, Kohlrabi, Blumenkohl) (a, i) und Bio-Kartoffeln	Gefüllte Hähnchenbrustroulade "Florentiner Art" dazu ein Kartoffel-Kürbis-Ragout (a, g, i, j)	Pikanter Kräuterquark (g) mit Gemüse dazu Bio-Kartoffeln und Möhrengemüse	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)	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)
Mi 16.10.2024	Reiseintopf mit Parboiled-Reis, Karotten, Erbsen, Kohlrabi, Porree, Sellerie, Blumenkohl (a, i) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k)	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 Joghurt-Dressing (a, g, i)	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat und Remoulade (6, B, a, a1, c, f, g, i, k)
Do 17.10.2024	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)	Sülze vom Schwein (4, 6, B, i, j) dazu hausgemachte Remouladensoße (a, g, i, j) und Bratkartoffeln	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, g, i, e)	Geflügelboulette (a, c, j) mit hausgemachten Kartoffelsalat (a, c, g, j)
Fr 18.10.2024	Grießbrei (a, a1, g) mit Zucker und Zimt dazu Birnenkompott (3, a, a1, a2, g)	Rindergulasch mit Paprika und Zwiebeln (C, a, g, i, j) dazu gebutterte Spätzle (a, c, g, i) und Mixsalat mit Hausdressing (a)	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)	Linsensalat mit Kirschtomaten, Sellerie, Apfel, Paprika und gebratener Hähnchenbrust dazu Balsamicodressing (a, a1, i)
Sa 19.10.2024	Rindergeschnetzeltes (3, C, a, a1, i, g) mit Champignons und gebutterten Spätzle (a, a1, a2, e, g, i, j)						
				20.10.2024		Hausgemachte Schweineroulade (B, a, a1, j) mit Bratensoße (a1, g, i, j) und Rosenkohl-Gemüse (a, a1, i) dazu Kartoffeln	



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 €	(Angebot bis 100 g)	Leiko 6,30 €	Sa 6,50 € Ka 5,95 €	
Kalenderwoche 43	Mo 21.10.2024	Bunte Gemüsesuppe (Lauch, Blumenkohl, Möhre, Kohlrabi, Erbse, Kartoffeln) mit Kasselerfleisch (B, a, i, j) dazu Vollkornbrot (a, a2, k)	Hackfleisch-Weißkraut-Pfanne (B, a, g, i, j) mit Kartoffeln	Grüne Bandnudeln mit Pfifferling-Rahm-Soße (a, a1, g, i) dazu gebratene Hähnchenbrust	Linsengragout mit buntem Gemüse (Karotte, Erbse, Paprika) (a, a1, g, i) dazu Kartoffeln	Bunte Gemüsesuppe (Lauch, Blumenkohl, Möhre, Kohlrabi, Erbse, Kartoffeln) mit Kasselerfleisch (B, a, i, j) dazu Vollkornbrot (a, a2, k) (119 kcal / 1,1 BE)	Salatteller mit Kräuterfrischkäsetasche und Joghurdressing (a, a1, g)	Couscousalat mit rote Bete, Apfel, Sellerie und Ziegenkäse verfeinert mit Walnüssen (a, a1, i, e, h) dazu Joghurdressing (a, g)
	Di 22.10.2024	Linsensuppe mit Rotwurst (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 hausgemachte Fruchtquarkspeise (g)	Gebackene Scholle (a, a1, c, d) mit Remouladensoße (a, g, i, j) dazu Kartoffel-Speck-Salat (B, k, j)	Möhrenschnitzel (a, c, i, h) mit Kräutersoße (a, a1, g, i) und Kartoffelpüree (g)	Wurstgulasch (2, 4, 6, B, a1, i, j) mit Nudeln (a, a1, c, k) und hausgemachte Fruchtquarkspeise (g) (223 kcal / 1,9 BE)	Reisnudelsalat mit spanischer Paprikawurst, Tomate, Zwiebellauch und Kräuterdressing (B, a, c, j, g, e)	Rosmarin-Kartoffelsalat mit Kürbis, Kirschtomaten und Fetakäse (a, g, i, j)
	Mi 23.10.2024	Bauerneintopf mit Hackfleisch, Kartoffeln, Kartotten, Erbsen und Paprika (B, a, g, i, j) dazu ein Brötchen (a, a1, a2)	Gebratenes Hähnchenschnitzel (a, c) mit Mais-Papikagemüse (a, i) dazu Soße (a, i, j) und Kartoffeln	Thüringer Mutzbraten (B) mit Sauerkraut (a, i) dazu Soße (a, a1, i, j) und Kartoffeln	Curry-Gemüse-Pfanne mit Reis (a, a1, i) dazu ein Karotten-Zucchini-Salat	Gebratenes Hähnchenschnitzel (a, c) mit Erbsen-Maisgemüse (a, i) dazu Soße (a, i, j) und Kartoffeln (187 kcal / 1,2 BE)	Bulgursalat mit Tomate, Paprika und Schinkenstreifen dazu Basilikumpesto-Dressing (B, a, e, i, f)	Chicken Nuggets süß-sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur (4, 7, a, a1, g, i, j)
	Do 24.10.2024	Maultaschen-Gemüse-Eintopf mit Brokkoli, Blumenkohl und Karotten (a, c, g, i, j) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k)	Kutter-Fisch-Frikadelle aus Kartoffeln und Frischkäse (a, a1, d, f, g, k) dazu Dillsauce (a, a1, g, i) und Reis (i, j) sowie hausgemachter Bohnensalat	Gebratenes Schweinenackensteak (B, j) mit Letschogemüse (a, g, i, j) und Bratkartoffeln	Bio-Blumenkohlgemüse (a, a1, a2, g, i, j) in Sauce Hollandaise (a, a1, a2, g, i, j) dazu Kartoffeln und hausgemachter Bohnensalat	Kutter-Fisch-Frikadelle aus Kartoffeln und Frischkäse (a, a1, d, f, g, k) dazu Dillsauce (a, a1, g, i) und Reis (i, j) sowie hausgemachter Bohnensalat	Salatteller mit Erdnuss-Hähnchenspieß dazu Joghurdressing (a, a1, e, j, g)	Backfisch mit Kartoffelsalat und Garnitur (4, d, a, a1, c, g)
	Fr 25.10.2024	Sojajanka (2, 4, 6, B, a, g, i, j) mit Brötchen (a1, a2, a3)	Rindergeschnetzeltes (C, a, g, i, j) mit Zwiebeln und Pfifferlingen verfeinert dazu gebutterte Spätzle (a, c, g, i)	Puten-Mango-Curry mit Cashewnüssen verfeinert (a, c, e, f, i, j, k) dazu Basmatireis (i, j)	Bunte Spätzlepfanne (a, a1, c, g) mit Gemüse (Karotte, Erbse, Blumenkohl, Brokkoli) dazu Paprikarahmsauce (a, a1, g, i) und Weißkraut-Paprika-Salat	Bunte Spätzlepfanne (a, a1, c, g) mit Gemüse (Karotte, Erbse, Blumenkohl, Brokkoli) dazu Paprikarahmsauce (a, a1, g, i) und Weißkraut-Paprika-Salat (105,6 kcal / 1,2 BE)	Mexikanischer Bulgursalat mit Mais, Kidneybohnen, roten Zwiebeln, Tomate (a, a1, a2, i) dazu Chili-Joghurt-Dip (g)	Nudelsalat mit gekochtem Ei, Kochschinken und buntem Gartengemüse (a, c, g, i, j)
Sa 26.10.2024	Cordon bleu vom Hähnchen (B, a, c) dazu Blumenkohlgemüse mit Soße und Kartoffeln (a, i, j, g)	Sa M1 7,60 €		27.10.2024		Burgunderbraten vom Rind (C, a, a1, g, i, j, l) mit Kaisergemüse (a, a1, g) und Kartoffeln	So M1 7,60 €	
Kalenderwoche 44	Mo 28.10.2024	Deftige Erbsensuppe mit Wiener (B, a, g, j) und Vollkornbrot (a, a1, a2, k)	Schweinegeschnetzeltes (3, B, a, a1, g, i, j) "Gyros Art" mit Kräuterreis (i) und Tzaziki (g)	Paprikaschote (a1, c, i) gefüllt mit Hackfleisch dazu Bratensoße (B, 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 Joghurdressing (a, c, i, j)	Vollkornbaguette (a, a1, a2, a3, a4) Tomate-Mozzarella mit Kräuter-Remoulade (e, g, i, j)
	Di 29.10.2024	Perigräupeneintopf mit Gemüse und Kasslerfleisch (2, 4, 6, B, a, a1, f, j, k, m) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k)	Geflügelfrikadelle (a, c, g, i, j) mit Soße (a, g, i, j) dazu Kohlrabigemüse (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 Rotkohlsalat	Geflügelfrikadelle (a, c, g, i, j) mit Soße (a, g, i, j) dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln (108 kcal / 1,6 BE)	Raviolisalat mit Kirschtomaten, Paprika, Mais und Mozzarella dazu Tomatenpestodressing (a, c, g, l, j)	Hähnchenschnitzel mit Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur (a, a1, c, g, h, i, j)
	Mi 30.10.2024	Bauerntopf 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, i) 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, t)	Naturreispfanne mit Mais, Karotten, Blumenkohl und Erbsen dazu Kräutersoße (a, g, i) dazu Bio-Obst (a, a1, c, g, i, j)	Naturreispfanne mit Mais, Karotten, Blumenkohl und Erbsen dazu Kräutersoße (a, g, i) dazu Bio-Obst (112 kcal / 1,2 BE)	Bunter Gartensalat mit gepickelten Kürbis und roten Zwiebeln dazu Himbeerdressing (a, g, i, j)	Baguette mit Schweinebraten, Weißkrautsalat, Zwiebelmarmelade und Kräutermoulade (B, a, a1, j)
	Do 31.10.2024	Gefüllter Schweinerollbraten (B, i, j) mit einer Zwiebelsoße (B, a, i, j, g) und Blumenkohl dazu Kartoffeln	Do M1 7,60 € Reformationstag		Die Lieferung für den Feiertag und das Wochenende erfolgt am Mittwoch, den 30.10.2024, tiefgekühlt. Bestellschluss: Dienstag, den 29.10.2024 um 08:00 Uhr			
	Fr 01.11.2024	Nudeleintopf mit buntem Gemüse, Eierstich und Hühnerfleisch (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 Schweinefleisch mit Würstchen und einer Bratensoße (B, a, g, i, j) dazu gebutterte Spätzle (a, c, g, i)	Milchreis (g) mit Zucker und Zimt dazu heiße Kirschen (3, a, a1, a2, g)	Nudeleintopf mit buntem Gemüse, Eierstich und Hühnerfleisch (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)	Griechische Bowl aus Tomaten-Reissalat mit Tzaziki, Cevapcici, Rotkohlsalat und eingelegten Gurken (B, C, a, g)
	Sa 02.11.2024	Rostbratwurst (2, 6, B, g, i, j) mit Zwiebelsoße (a1, f, j) dazu Sauerkraut (a, i) und Kartoffeln	Sa M1 7,60 €		03.11.2024		Rindergulasch (C, g, i, j) mit Rotkohlgemüse (a, i) dazu Böhmisches Knödel (a, a1, c, g)	So M1 7,60 €



Mobiler Mittagsservice

Speiseplan

Oktober 2024

vom 07.10.2024 bis 03.11.2024

Kalenderwoche 41-44

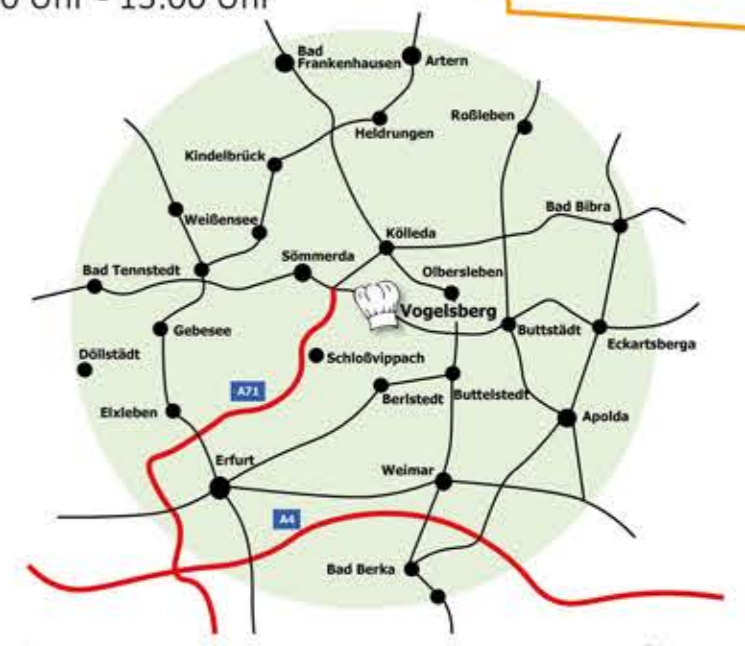


- Unsere Vorteile:**
- Preis inklusive Dessert*, keine Mindestbestellmenge
 - **Hausgemacht:** Kartoffelpüree, Kartoffelsalat, Desserts und Salate, keine Lieferkosten
 - regionale Lieferanten und Zutaten
 - gesunde und abwechslungsreiche Menüs
 - Seniorenteller von Menü 1 + 2 (STM) Kleine Portion, kleine Preise!
- * laut Menüzusammenstellung

Kunde werden?

- Anfrage per Telefon: 036372/97680 oder Online: www.menuemobil.net
- Öffnungszeiten: Mo- Fr 08:00 Uhr - 13:00 Uhr

Web-App-Bestellung
menuemobil-kids.net/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

