

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 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. (Kontrollstempel DE-ÖKO-021)
 Ernährungspfad nach den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung

Datum	Menü 1 / Seniorenteller (STM) M1 6,45 € STM1 6,15 €	Menü 2 / Seniorenteller (STM) M2 6,85 € STM2 6,55 €	Menü 3 M3 8,10 €	V1 - vegetarisch Veg 6,85 €	Leichte Kost (Angaben pro 100 g) LeitKo 6,55€	Salat Sa 6,90 €	Kaltgericht Ka 6,50 €
Mo 06.01.2025	Gemüsesuppe (mit Kartoffeln, Karotten, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl) (3, a, a1, i) dazu eine Scheibe Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Obst	Gedünstete Hähnchenbrust mit einer fruchtigen Tomatensoße (a, a1, g, i) dazu Eblyreis (a, a1, g) und Obst	Seehechtfilet paniert (d) mit Dillsoße (a, a1, f, g) und Kartoffelpüree (3, g) dazu Obst	Möhrenbolognese (a, a1, g, i, j) mit Nudeln (a1, c, f, j, k, m) dazu Käse (g) und Obst	Gemüsesuppe (mit Kartoffeln, Karotten, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl) (3, a, a1, i) dazu eine Scheibe Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Obst (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 07.01.2025	Linsensuppe mit Bockwurst (2, 4, 6, 7, B, a, h, i) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Obst	Gulasch vom Schwein (B, a, a1, g, i, j) dazu Kartoffeln und Mixsalat mit Hausdressing (a)	Semmelknödel (a, a1, c, g, i) mit Pilz-Rahm-Soße (a, g, i, j) dazu gebratene Hähnchenbrust	Gebutterte Spätzle (a, a1, c, g) mit einer Käse-Schnittlauch-Soße, verfeinert mit Rostzwiebeln (a, g, i, j, 6) dazu Mixsalat mit Hausdressing (a)	Linsensuppe mit Bockwurst (2, 4, 6, 7, B, a, h, i) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Obst (144 kcal / 1,7 BE)	Hähnchenschnitzel mit buntem Kartoffelsalat (Tomate, Gurke, Paprika) in Essig/Öl (a, g, i, j)	Sytlter Heringssalat mit Brötchen und Mixsalat (2, 6, a, a1, a3, c, d, g, i, j)
Mi 08.01.2025	Rote Bete-Eintopf mit Kartoffel (a, g, i, j) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Obst	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 Spinat-Rahmsoße (a, a1, g, i) dazu Karotten-Zucchini-Salat	Rote Bete-Eintopf mit Kartoffel (a, g, i, j) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Obst (107 kcal / 1,4 BE)	„Caesars Chickensalat“, Mozzarella, Parmesan, Croûtons und Hähnchenbrust dazu Hausdressing (a, a1, c, g, i)	Gebratene Jagdwurstscheibe (2, 4, 6, a1, B, c, g, i) mit hausgemachten Nudelsalat (a, g, i, j)
Do 09.01.2025	Möhreneintopf mit Rindfleisch (a, a1, C, i) dazu Vollkornbrot (a1, a2, k) und Obst	Gebratenes Fischstäbchen mit einer Kräuter-Sahne-Soße (a, a1, g, i) dazu Kartoffelpüree (g) und Gurkensalat (a)	Wildgulasch mit Waldpilz-Preiselbeersauce (B, a, a1, g) dazu Böhmische Knödel (a, a1, g)	Bunte Nudeln (a1, c, f, j, k, m) mit Tomaten-Mozzarella-Soße (a1, g, i) dazu Gurkensalat (a)	Gebratenes Fischstäbchen mit einer Kräuter-Sahne-Soße (a, a1, g, i) dazu Kartoffelpüree (g) und Gurkensalat (a) (124 kcal / 1,2 BE)	Marinierter 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 10.01.2025	Buntes Eierfrikassee mit Erbsen und Möhren (a, a2, c, f, g, i, j) dazu Salzkartoffeln und Obst	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)	Milchreis mit heißen Kirschen (a, a1, g) dazu Zucker und Zimt	Buntes Eierfrikassee mit Erbsen und Möhren (a, a2, c, f, g, i, j) dazu Salzkartoffeln und Obst (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 11.01.2025	Senfkrustenbraten (B, j) mit Blumenkohlgemüse (a, i) dazu Bratensoße (a, a1, i, j) und Kartoffeln	Sa M1 7,80 €		So 12.01.2025	Kaninchenkeule mit Wacholder-Rahm-Soße (B, a, i, j) dazu Wirsinggemüse (B, a, i, j) und Kartoffeln	So M1 7,80 €	
Mo 13.01.2025	Grünkohleintopf mit Mettenden und Kartoffeln (B, a, g, i, j, 2, 4, 6) dazu Brot (a, a1, a2) und Obst	Gabelspaghetti (a, a1, c, f, j, k, m) mit Bolognese vom Schwein (B, a, a1, i, j) dazu Obst	Seelachsfilet mit einer Butter-Kräuter-Kruste (a, a1, d, g, i) dazu Sahnesoße (a, a1, g, i) und Kartoffelpüree (g, e)	Gemüseschnitzel mit Karotten, Erbsen, Kohlrabi (a1, g, i, h) dazu eine Kräutersoße (a, a1, g, i) und Kartoffeln	Gemüseschnitzel mit Karotten, Erbsen, Kohlrabi (a1, a3, c, f, g, h) dazu eine 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 14.01.2025	Herzhafter Gutsherreneintopf mit Rindfleischwürfel (C, a, a1, a2, i, j) dazu Brot (a1, a2, a3) und Obst	Geflügelrikadelle (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, 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, i, c)	Marinierter Nudelsalat mit geröstetem Speck und Paprika, Champignons, Zucchini und Rucola mit Tomatenpestodressing (B, B, a, a1, i, j)
Mi 15.01.2025	Soljanka (2, 4, 6, B, a, g, i, j) mit Brötchen (a1, a2, a3) und Obst	Hähnchen-Sahne-Ragout (a, g, i) mit Spirellinudeln (a, a1, c) dazu hausgemachter Fruchtquark (g)	Gedünstetes Fischfilet (d) auf Rahm-Blattspinat (a, g, i, j) dazu Butterkartoffeln (g)	Eierpatty (a, c, g, i) mit einer Paprikasahnesoße (a, g, i, j) dazu Kartoffeln und hausgemachter Fruchtquark (g)	Hähnchen-Sahne-Ragout (a, g, i) mit Spirellinudeln (a, a1, c) dazu hausgemachter Fruchtquark (g) (210 kcal / 1,9 BE)	Chinesischer Nudelsalat (a, a1, a2, c, f) mit Sojakaikemen, 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 16.01.2025	Gemüseterrine mit Kasslerfleisch (3, 6, B, a, i) dazu Brot (a1, a2, k) und Obst	Paniertes Fischfilet (a1, d, g) mit Dillsoße (a, a1, f, g, i) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und Blumenkohlsalat	Gebratene Schweinelende (B, a1, g, i, j) mit Bratensoße (B, a, a1, g, i) dazu Kaisergemüse (a, a1, g) und Kartoffeln	Kartoffel-Gemüse-Pfanne in Sauce Hollandaise (a, a1, g, i, j) dazu Blumenkohlsalat	Paniertes Fischfilet (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)	Reisnudelsalat mit Chorizowurst, Paprika, Zwiebellauch und zweierlei Tomate dazu Pestodressing (a, B, g, i, j, e)
Fr 17.01.2025	Hefekloße (a, a1, c) mit einer fruchtigen Erdbeer-Kirsch-Soße (3, a, a1, a2, g)	Geschnetzeltes vom Schwein (2, B, a, a1, g, i, j) mit gebutterten Spätzle (a, a1, c, g, i) dazu Rote-Bete-Apfelsalat (2)	Gebratener Kasseler mit Grünkohlgemüse (B, a, g, i, j, 2, 4, 6) dazu Kartoffeln	Gemüsefrikassee (a1, c, f, g) (Karotten, Erbsen, Mais, Blumenkohl) mit Vollkornreis (i) dazu Rote-Bete-Apfelsalat (2)	Gemüsefrikassee (a1, c, f, g) (Karotten, Erbsen, Mais, Blumenkohl) mit Vollkornreis (i) dazu Rote-Bete-Apfelsalat (2) (146 kcal / 1,6 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 18.01.2024	Rinder-Gemüse-Gulasch (c, a, a1, g, i, j) dazu Böhmische Knödel (a, a1, g)	Sa M1 7,80 €		So 19.01.2025	Spanferkelrollbraten (B) mit Sauerkraut (a, i) dazu Soße (B, a, a1, g, j) und Kartoffeln	So M1 7,80 €	



Mobiler Mittagsservice

Speiseplan

Januar 2025

vom 06.01.2025 bis 02.02.2025

Kalenderwoche 02-05



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



Datum	Menü 1 / Seniorenteller (STM) STM1 6,45 €	Menü 2 / Seniorenteller (STM) STM2 6,55 €	Menü 3 M3 8,10 €	V1 - vegetarisch Veg 6,85 €	Leichte Kost (Anaben ab 100g) LeiKo 6,55 €	Salat Sa 6,90 €	Kaltgericht Ka 6,50 €
Kalenderwoche 04							
Mo 20.01.2025	Kartoffelsuppe mit Blumenkohl, Karotte, Sellerie (B, a, g, i, j) mit Wiener (B, 2, 3, 4, 6) dazu Brot (a, a1, a2) und Obst	Bauernrolade 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 Blumenkohlolognese (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) und Obst (142 kcal / 1,7 BE)	Bunter Salat mit Kochschinkenstreifen (B, 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 Rostzwiebeln (a1)
Di 21.01.2025	Mohrensuppe mit Rindfleischwürfeln (C, a, i, g) dazu Brot (a1, k)	Roetbratwurst (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 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)	Salat „Venezia“ Blattsalat, Karotten, Paprika, Perzweibeln, Hähnchenbruststreifen und Americandressing (2, a, g)	Gebratenes Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Garnitur (4, B, a, a1, g, j)
Mi 22.01.2025	Gräupcheneintopf mit Kasslerfleisch dazu Brot (B, B, a, g, i, j)	Putengulasch (a, g, i, j) mit Nudeln (a, a1) dazu ein bunter Bohnensalat (2)	Grünkohlgerichte verfeinert mit Pinienkernen und Fetakäse (a, e, g, i, k) dazu ein gegrilltes Rinderhacksteak (C, a, g, i, j) und Kartoffeln	Rührei (a, a1, c, g, h) mit Rahmspinat (a, a1, g, i) und Kartoffeln	Putengulasch (a, g, i, j) mit Nudeln (a, a1) dazu ein bunter Bohnensalat (204 kcal / 1,8 BE)	Spaghettisalat (a, a1, c) mit Schwarzwälder Schinken (B, B) und Tomaten-Joghurt-Dressing (2, a)	Gefüllte Hähnchenbrustrolade (Pesto, getrockneten Tomaten, Feta) auf Couscoussalat mit Bärlauch-Joghurt-Dressing (a, a1, a2, g, i, e)
Do 23.01.2025	Käse-Lauch-Creme-Suppe mit Hackfleischbällchen (B, a, a1, c, f, g, i) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k)	Seelachswürfel in Tomatensoße mit bunten Karotten und Blumenkohl (a, a1, d, i, j) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und bunter Chinakohlsalat mit Orangendressing (a)	Schlichteplatte mit Leber- und Blutwurst dazu gekochter Schweinebauch (B, g, i, j, 4, 6) und Sauerkraut (a, i, j) dazu Kartoffeln	Mediterrane Reispfanne mit Paprika, Zucchini und Champignons (a, i) dazu eine Parmesansoße (a, a1, i, j) und bunter Chinakohlsalat mit Orangendressing (a)	Seelachswürfel in Tomatensoße mit bunten Karotten und Blumenkohl (a, a1, d, i, j) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und bunter Chinakohlsalat mit Orangendressing (a) (224 kcal / 1,8 BE)	Salat von Tomate, Gurke, Paprika, rote Zwiebel und Blatt Petersilie dazu Pesto-Joghurt-Dressing (a, g, i, j, e)	Vollkornbrot mit getrockneten Tomaten, Zwiebellauch, Zucchini, Rucola und Ziegenkäse dazu Senfdressing (a, a1, g, h, i, j)
Fr 24.01.2025	Grießbrei mit Vanillegeschmack (a, g) mit Zucker und Zimt dazu Apfelkompott (2)	Spaghetti Carbonara mit Zwiebeln und Kochschinken (2, 3, 6, B, a, c, g, i, j) dazu Weißkraut-Paprika-Salat	Gebackenes Hühnchen (a, c, g) an lauwarmen Kartoffelsalat mit Meerrettich verfeinert (a, g, i, j) dazu Weißkraut-Paprika-Salat	Hörnchennudeln (a, a1, c, f, j, k, m) mit Tomaten - Paprika - Soße (a, a1, g, i, j) dazu Weißkraut-Paprika-Salat	Hörnchennudeln (a, a1, c, f, j, k, m) mit Tomaten - Paprika - Soße (a, a1, g, i, j) dazu Weißkraut-Paprika-Salat (204 kcal / 1,8 BE)	„Schopskasalat“ Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse (2, 4, g) mit einem Backerbrötchen (a, a1)	Gebratene Hähnchenbrust mit Nudelsalat und Garnitur (4, a, a1, g, j)
Sa 25.01.2025	Rinderhacksteak (C, a, a1, g) mit Bratensoße (a, a1, a2) dazu Bohnengemüse (a, a1, a2) und Kartoffeln	Sa M1 7,80 €	So 26.01.2025	Hausgemachte Schweineroulade (B) in pikanter Soße (B, a, g, i, j) mit „Leipziger Allerlei“ (a, a1, g) und Kartoffeln	So M1 7,80 €		
Kalenderwoche 05							
Mo 27.01.2025	Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch (C, a, a1, a2, i) dazu Brot (a1, a2, a3, a4) und Obst	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, i, j) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g)	Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch (C, a, a1, a2, i) dazu Brot (a1, a2, a3, a4) und Obst (115 kcal / 1,4 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 28.01.2025	Mexikanischer Bohneneintopf mit Kartoffeln, Mais, Kidneybohne und Hackfleisch dazu Brötchen (B, a, g, i, j, k)	Bauerngulasch vom Schwein mit Jagdwurst (B, a, g, i, j, 2, 4, 6) dazu Kartoffelpüree (g) und Rotkohlsalat	Sauerbraten vom Rind mit Soße (C, g, i, a) dazu Rotkohl (a, a1) und Klöße	Gemüseschnitzel mit einer Tomaten-Sahne-Soße dazu Kartoffeln (a, c, g, i, j) und Rotkohlsalat	Gemüseschnitzel mit einer Tomaten-Sahne-Soße dazu Kartoffeln (a, a1, a2, a3, a4) und Obst (134 kcal / 1,4 BE)	Mannierter Antipastisalat (a, a1) mit Fetakäse (g) dazu Balsamicodressing und Ciabattabrötchen (a, a1, a2, a3)	Bayrischer Wurstsalat (B, g, i, j) mit Brötchen und Mixsalat (2, 6, a, a1, a3, c, d, g, i, j)
Mi 29.01.2025	Wirsingkohleintopf mit Rindfleisch (C, a, a1, i, j) dazu Brot (a, a1, a2, k) und Obst	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 Blumenkohlgerichte (a, i, j) dazu Sauce Hollandaise (a, a1, c, g, i, j) und Kartoffeln	Quarkkeulchen (a, a1, g) mit Bio-Äpfeln (2) (100 kcal / 1,2 BE)	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 Reismudelsalat 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 Bärlauchpesto-dressing (a, g, i, j)
Do 30.01.2025	Veg. Möhreintopf (a, a1, f, g, i) mit Eierstichwürfeln (c) dazu Brötchen (a1, a2, f, g, j, k) und Schokopudding (g)	Gebratenes 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 Dillsauce (a, a1, f, g, i) und Gemüseris (i) dazu Schokopudding (g) (185 kcal / 1,2 BE)	Seelachsfilet (a, a1, d, f) mit Dillsauce (a, a1, f, g, i) und Gemüseris (i) dazu Schokopudding (g) (185 kcal / 1,2 BE)	Chinesischer Nudelsalat mit Sojasprossen, Curry-Hähnchenspieß und Sweet-Chilidressing (a, a1, e, f, g, k)	Kartoffelsalat mit Kürbis, Zwiebellauch (a, g, i, j) dazu Nürnberger Würstchen (2, 4, 6, B, a, g)
Fr 31.01.2025	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)	Kasslerkambraten (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)	Salateller 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)
So 01.02.2025	Geflügelbratwurst (a, a1, a2) mit einer Zwiebel-Sahne-Soße (a, a1, a2, i, j) und Möhrengemüse (a, i) dazu Kartoffeln	Sa M1 7,80 €	So 02.02.2025	Rinderroulade (B, c, j) mit Soße (a, a1, g, i, j) und Apfelrotkohl (a, a1) dazu Kartoffeln	So M1 7,80 €		

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

