

# 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 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) M1 6,45 €	Menü 2 / Seniorenteller (STM) M2 6,55 €	Menü 3 M3 8,10 €	V1 - vegetarisch Veg 6,85 €	Leichte Kost (Angaben pro 100 g) LeKo 6,55 €	Salat Sa 6,90 €	Kaltgericht Ka 6,50 €
<b>Kalenderwoche 23</b>							
Mo 02.06.2025	Bunte Gemüsesuppe (Lauch, Blumenkohl, Möhre, Kohlrabi, Erbse, Kartoffeln) mit Kasserleifisch (6, B, a, i, j) dazu Vollkornbrot (a, a2, k) und Obst	Hackfleisch-Weißkraut-Pfanne (B, a, g, i, j) mit Kartoffeln und Obst	Bandnudeln mit Pilz-Rahm-Soße (a, a1, g, i) dazu gebratene Hähnchenbrust und Obst	Bunte Spätzlepfanne (a, a1, c, g) mit Gemüse (Karotte, Erbse, Blumenkohl, Brokkoli) dazu Paprikarahmsauce (a, a1, g, i) und Obst (195,6 kcal / 1,2 BE)	Bunte Spätzlepfanne (a, a1, c, g) mit Gemüse (Karotte, Erbse, Blumenkohl, Brokkoli) dazu Paprikarahmsauce (a, a1, g, i) und Obst (195,6 kcal / 1,2 BE)	Salatteller mit Kräuterfrischkäsetasche und Joghurt dressing (a, a1, g)	Couscousalat mit rote Bete, Apfel, Sellerie und Ziegenkäse verfeinert mit Walnüssen (a, a1, i, e, h) dazu Joghurt dressing (a, g)
Di 03.06.2025	Linsensuppe mit Rohwurst (3, B, a, a1, g) dazu Brot (a, a1, a2, k) und Vanillepudding (g)	Wurstgulasch (2, 4, 6, B, a1, i, j) mit Nudeln (a, a1, c, k) und Vanillepudding (g)	Gebackene Scholle (a, a1, c, g) mit Remouladensoße (a, a1, j) dazu Kartoffel-Speck-Salat (B, k, j)	Möhrenschnitzel (a, c, i, h) mit Kräutersoße (a, a1, g, i) und Kartoffelpüree (g) dazu Vanillepudding (g)	Wurstgulasch (2, 4, 6, B, a1, i, j) mit Nudeln (a, a1, c, k) und Vanillepudding (g) (223 kcal / 1,9 BE)	Reisnudelsalat mit spanischer Paprikawurst, Tomate, Zwiebellauch und Kräuterdressing (B, a, c, j, g, e)	Rosmarin-Kartoffelsalat mit Spargel, Kirschtomaten und Fetakäse (a, g, i, j)
Mi 04.06.2025	Hähnchen-Curry-Lauchsuppe mit Kartoffeln (a, a1, g, i, j) dazu ein Vollkornbrötchen (a1, a2, a3, k) und Obst	Gebratenes Hähnchenschnitzel (a, c) mit Erbsengemüse (a, i) dazu Soße (a, i, j) und Kartoffeln	Thüringer Mutzbraten (B) mit Sauerkraut (a, i) dazu Soße (a, a1, i, j) und Kartoffeln	Bio-Blumenkohlgemüse in Sauce Hollandaise (a, a1, a2, g, i, j) dazu Kartoffeln und Karotten-Zucchini-Salat	Gebratenes Hähnchenschnitzel (a, c) mit Erbsengemüse (a, i) dazu Soße (a, i, j) und Kartoffeln (187 kcal / 1,2 BE)	Bulgursalat mit Tomate, Paprika und Schinkenstreifen dazu Bärlauchpesto-Dressing (B, a, e, i, f)	Chicken Nuggets süß-sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur (4, 7, a, a1, g, i, j)
Do 05.06.2025	Ravioli-Gemüse-Eintopf mit Brokkoli, Blumenkohl und Karotten (a, c, g, i, j) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und hausgemachter Bohnensalat	Kibbelinge (a, a1, d, g) mit einer Dillsoße (a, g, i, j) dazu Reis (i, j) und hausgemachter Bohnensalat	Spargel-Tomaten-Lauchgemüse mit Sauce Hollandaise (a, a1, g, i, j) und Lachs (d) (Low Carb)	Curry-Gemüse-Pfanne mit Reis (a, a1, i) dazu ein hausgemachter Bohnensalat	Kibbelinge (a, a1, d, g) mit einer Dillsoße (a, g, i, j) dazu Reis (i, j) und hausgemachter Bohnensalat (144 kcal / 1,3 BE)	Salatteller mit Erdnuss-Hähnchenspieß dazu Joghurt dressing (a, a1, e, i, g)	Backfisch mit Kartoffelsalat und Garnitur (4, d, a, a1, c, g)
Fr 06.06.2025	Soljanka (2, 4, 6, B, a, g, i, j) mit Brötchen (a1, a2, a3) und Obst	Rindergeschnetzeltes (C, a, g, i, j) mit Zwiebeln und Pilzen verfeinert dazu gebutterte Spätzle (a, c, g, i) und Weißkraut-Paprika-Salat	Schnitzel vom Schwein (B, a, c) mit Spiegelei (c) dazu unser hausgemachtes Kartoffelgratin (a, a1, c, g, i, j) und Weißkraut-Paprika-Salat	Eierkuchen (a, c, g) mit Apfelsmus (2)	Rindergeschnetzeltes (C, a, g, i, j) mit Zwiebeln und Pilzen verfeinert dazu gebutterte Spätzle (a, c, g, i) und Weißkraut-Paprika-Salat (109 kcal / 1,4 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 07.06.2025	Cordon bleu vom Hähnchen (B, a, c) dazu Blumenkohlgemüse mit Soße und Kartoffeln (a, i, j, g)				Kaninchenkeule mit Wacholder-Rahm-Soße (B, a, i, j) dazu Wirsinggemüse (B, a, i, j) und Kartoffeln		
Mo 09.06.2025	Rinderbraten (C, a, i, j) mit Rotkohl (a, i, j) dazu Soße (C, a, i, j) und Kartoffeln						
Di 10.06.2025	Perlgraupeneintopf mit Gemüse und Kasserleifisch (2, 4, 6, B, a, a1, f, j, k, m) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Obst	Geflügelkassole (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 Rotkohl (a, i, j) und Kartoffeln	Bunte Nudeln (a, a1) mit fruchtiger Tomaten-Mozzarella-Soße (3, a, g, i) dazu Rotkohlsalat	Geflügelkassole (a, c, g, i, j) mit Soße (a, g, i, j) dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln (108 kcal / 1,8 BE)	Bunter Gartensalat mit gepickelten Radieschen, roten Zwiebeln und Ziegenkäse dazu Kräuterdressing (a, g, i, j)	Hähnchenschnitzel mit Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur (a, a1, c, g, h, i, j)
Mi 11.06.2025	Bauerntopf mit Kartoffel, Paprika, Champignon, Erbse, Karotte, Hackfleisch (B, a, g, i, j) dazu Brötchen (a1, a2, a3) und Bio-Obst	Paniertes Jagdwurstscheibe (2, 4, 6, B, a, a1, c, g, i, j) mit Nudeln (a, a1, c, f) und Tomatensoße (3, a, a1, g) dazu Bio-Obst	Gekochter Tafelspitz vom Rind (C) mit einer Petersilien-Meerrettich-Soße (a, g, i, j) dazu Wickelküche (a, g, i)	Naturreispfanne mit Mais, Karotten, Blumenkohl und Erbsen dazu Kräutersoße (a, g, i) dazu Bio-Obst	Naturreispfanne mit Mais, Karotten, Blumenkohl und Erbsen dazu Kräutersoße (a, g, i) dazu Bio-Obst (112 kcal / 1,2 BE)	Raviolisalat mit Kirschtomaten, Paprika, Mais und Mozzarella dazu Tomatenpesto dressing (a, c, g, i, j)	Baguette mit Schweinebraten, Weißkrautsalat, Zwiebelmarmelade und Kräutermoullade (B, a, a1, j)
Do 12.06.2025	Gemüseintopf (Kartoffeln, Möhren, Erbsen, Kohlrabi und Blumenkohl) mit Eierstich (a, c, g, i) dazu Körnerbrot (a1, a2, k) und Obst	Bratfisch in Backteig (a, a1, d, j) mit Senf-Dill-Soße (a, a1, f, g, i, j) dazu Kartoffelpüree (g) und Schokopudding (g)	Schweinekrustenbraten (B, j) mit Bayrisch Kraut (a, g, i, j) dazu Soße (B, a, g, i, j) und Kartoffeln	Gemüsereispfanne mit Paprika, Zucchini, Zwiebel (i, j) dazu eine fruchtige Currysoße (a, g, i, j) und Schokopudding (g)	Bratfisch in Backteig (a, a1, d, j) mit Senf-Dill-Soße (a, a1, f, g, i, j) und Kartoffelpüree (g) und Schokopudding (g) (134 kcal / 1,4 BE)	Couscousalat mit Paprika, Minze, Blatt Petersilie, Tomate, Gurke und Falafelbällchen dazu Joghurt dressing (a, a1, a2, c, i, j, f, a, h)	Gebratenes Putenschnitzel (a1, c) mit Nudelsalat und Garnitur (4, 3, 5, a1, c, a, g)
Fr 13.06.2025	Eierragout mit einer Senfsoße dazu Gemüseris (a, c, g, i, j) und Rotkohlsalat	Putengulasch in einer Zitronen-Pfeffer-Rahmsauce dazu Nudeln (a, c, g, i, j) und Rotkohlsalat	Gelbes Thai Curry (a, a, f, i) mit Gemüse, Hähnchen und Reis (i, j) (laktosefrei, kalorienarm)	Milchreis (g) mit Zucker und Zimt dazu heiße Kirschen (3, a, a1, a2, g)	Eierragout mit einer Senfsoße dazu Gemüseris (a, c, g, i, j) und Rotkohlsalat (106 kcal / 1,2 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 14.06.2025	Rindergulasch (C, g, i, j) mit Rotkohlgemüse (a, i) dazu Böhmisches Knödel (a, a1, c, g)				Gebratene Schweinelende (B, j) mit Rahmporreegemüse (a, g, i, j) dazu Soße (B, a, g, i, j) und Kartoffeln		
Mo 16.06.2025	Serbischer Bohneneintopf mit Knacker (B, a, i, j, 4, 6) dazu ein Brötchen (a, a1, k) und Obst	Buntes Hühnerrikassee (a, a2, d, f, g, i) mit Gemüse und Reis (i) dazu Obst	Kabeljau auf Schmorgurke mit Dillsoße (a, a1, g, i) dazu Kartoffeln und Obst	Gemüsefrikadelle aus Kartoffel, Erbse, Möhre (a, a1, a2, c, g, i, k) mit Sauce Hollandaise (a, a1, a2, g, i, j) dazu Kartoffeln und Obst	Buntes Hühnerrikassee (a, a2, f, g, i) mit Gemüse und Reis (i) dazu Obst (182 kcal / 1,5 BE)	Salat „Menü Mobil“ mit Ei (c), Käse, Eisbergsalat, Gurke, Mais, eingelegter Kürbis und Hausdressing (c, g)	Baguette (a1) „Hot Dog“ Würstchen (1, 2, 4, 6, B, g), Ketchup (7), Senf (g), Gewürzgurke (4, 7) und Röstzwiebeln (a1)
Di 17.06.2025	Kartoffel-Lauchcremesuppe mit gebratenem Speck (B, a, g, i, j) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Obst	Szegediner Gulasch vom Schwein mit Paprika und Sauerkraut (B, a, c, i, j) dazu Kartoffelpüree (g) und Obst	Griechische Hirtenrolle (B, a, c, i, j) mit cremiger Käse-Soße (a, i) dazu Rosmarinkartoffeln und Weißkrautsalat	Vollkornnudeln (a, a1) mit cremiger Käse-Schnittlauch-Soße (3, a, a1, f, g) und Obst	Vollkornnudeln (a, a1) mit cremiger Käse-Schnittlauch-Soße (3, a, a1, f, g) und Obst (196 kcal / 2,1 BE)	Bunter Salat mit Tomate, Gurke, Zwiebellauch, Zucchini, roten Zwiebeln, Bohnen und Feta dazu Kräuterdressing (a, a1, c, g)	Gebratenes Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Garnitur (4, B, a, a1, g, j)
Mi 18.06.2025	Reiseintopf mit Blumenkohl, Karotte, Erbse, Kohlrabi und Hühnerfleisch (a, i, j) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Obst	Würzfleisch vom Schwein (B, a, g, d, f, i, j) mit Pilzen dazu Bio-Kartoffeln und Möhrnsalat	Seelachsfilet in einer Eihülle (d, i, j) mit Blattspinat (a, g, i, j) und gebutterten Kartoffeln (g)	Gekochtes Ei (c) in Senfsoße (a, g, i, j) dazu Bio-Kartoffeln und Möhrnsalat	Reiseintopf mit Blumenkohl, Karotte, Erbse, Kohlrabi und Hühnerfleisch (a, i, j) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Obst (119 kcal / 1,8 BE)	Marinierter Nudel-Tomatenalat mit Kirschtomaten, getrockneten Tomaten, Zwiebellauch, Rucola und Feta dazu Tomaten-Pesto dressing (a, a1, e, i)	Matjesbaguette mit roten Zwiebeln, Remoulade und Salat (a, d, i, j)







## Mobiler Mittagsservice

# Speiseplan

## Juni 2025

vom 02.06.2025 bis 06.07.2025

Kalenderwoche 23-27

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) Leiko 8,55 €	Salat Sa 6,90 €	Kaltgericht Ka 6,50 €	
Kalenderwoche 25	19.06.2025	Kartoffelsuppe mit Gemüse und Bockwurst (1, 2, 4, B, a, g, i, j) dazu Brot (a, a1, a2) und Obst	Seelachsfilet gebacken (a, a1, d) mit Kräutersoße (3, a, a1, f, g, i) und Vollkornreis dazu Weißkrautsalat	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, j) mit Kidneybohnen, Tomate, Mais und Möhre dazu Vollkornreis (j) und Weißkrautsalat	Seelachsfilet gebacken (a, a1, d) mit Kräutersoße (3, a, a1, f, g, i) und Vollkornreis dazu Weißkrautsalat (195 kcal / 1,5 BE)	Salat von Rosmarinkartoffeln, Aubergine, Kirschtomaten, Zwiebellauch und Ziegenkäse dazu Pestodressing (a, g, i, j)	
	20.06.2025	Weißkohlentopf mit Kasselerfleisch (1, 2, 4, 6, B, i, j) dazu Brot (a, a1, a2, k) und Obst	Putengeschnetzeltes mit Paprika, Mais und Zwiebel (a, a1, c, g, i, j) dazu gebutterte Spätzle (a, c, g, i, j) und Mixsalat mit Hausdressing (a)	Hausgemachte Schweineroulade (B, a, a1, j) mit Leipziger Allerlei (a, a1, j) dazu Zwiebelsoße (a, a1, g, i, j) und Kartoffelkübche	Blumenkohlbratung (a1, a, c, g) mit Sauce Hollandaise (a, g, i, j) dazu Salzkartoffeln und Mixsalat mit Hausdressing (a)	Weißkohlentopf mit Kasselerfleisch (1, 2, 4, 6, B, i, j) dazu Brot (a, a1, a2, k) und Obst (204 kcal / 1,8 BE)	Salat mit eingelegten Pilzen, Sojasprossen, Karotte, Blatt Petersilie und Parmesan dazu Balsamico Dressing (a, a1, g)	
	21.06.2025	Schweinebraten (B, j) mit Bohnengemüse (a, i) dazu Bratensoße (a, a1, i, j) und Kartoffeln	Sa M1 7,80 €		22.06.2025	Sauerbraten (C, i, j) mit Rotkohlgemüse (a, a1, i) und Bratensoße (C, a, a1, i, j) dazu Kartoffeln	So M1 7,80 €	Glasnudelsalat mit Algen, Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Paprika und Teriyaki-Sesam-Hähnchenspieß dazu Sweet-Chili-Dressing (a, a1, e, i, j, k, f)
Kalenderwoche 26	23.06.2025	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 Eibylreis (a, a1, g) und Obst	Seehochfilet paniert (d) mit Dillssoße (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 Vollkornbaguette (a, a1, c, g)
	24.06.2025	Lintensuppe 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 mit einer Gemüse-Lauch-Sahnesoße (a, g, i, j) dazu gebackene Hähnchenbrust	Gebutterte Spätzle (a, a1, c, g) mit einer Käse-Schnittlauch-Soße, verfeinert mit Röstzwiebeln (a, g, i, j) dazu Mixsalat mit Hausdressing (a)	Lintensuppe 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 Essigöl (a, g, i, j)	Sylter Heringssalat mit Brötchen und Mixsalat (2, 6, a, a1, a2, c, d, g, i, j)
	25.06.2025	Rote Bete-Eintopf mit Kartoffel und Schweinefleisch (B, a, g, i, j) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und ein Sauerrahmdip (g)	Putenschnitzel (a, c, i, j) mit Erbsengemüse (a, i) dazu Bratensoße (a, g, i) und Salzkartoffeln	Gebratenes Schweinesteak (B, j) mit Rahmhampignons (a, g, i, j) und gebutterte Spätzle dazu Karotten-Zucchini-Salat	Bio-Nudeln <sup>bio</sup> (a, a1, c) mit Spinat-Rahmsauce (a, a1, g, i) dazu Karotten-Zucchini-Salat	Rote Bete-Eintopf mit Kartoffel und Schweinefleisch (B, a, g, i, j) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und ein Sauerrahmdip (g) (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, j) mit hausgemachten Nudelsalat (a, g, i, j)
	26.06.2025	Möhreneintopf mit Rindfleisch (C, a, a1, 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-Preiselbeersoße (B, a, a1, g) dazu Böhmisches 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)	Mannierter Tomatensalat mit Rucola, Gurke, rote Zwiebeln, Fetakäse und Balsamicodressing (a, a1, g)	Backfisch mit hausgemachtem Bärlauch-Kartoffelsalat und Garnitur (4, d, a, a1, c, g)
	27.06.2025	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 Lauchgemüse dazu gebutterte Kartoffeln (a, d, g, i, j)	Milchreis (g) mit Birnenkompott (2) 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 Joghurt dressing (a, g, i, j)	Salat von Gurke, Paprika, roten Zwiebeln, Kichererbsen, Ei und Matjes (c, d, h, i) (Low Carb, High Protein)
28.06.2025	Senfkrustenbraten (B, j) mit Blumenkohlgemüse (a, i) dazu Bratensoße (a, a1, i, j) und Kartoffeln	Sa M1 7,80 €		29.06.2025	Rindergeschnetzeltes „Köstritzer Art“ (C, a, g, i, j) mit gebutterten Spätzle (a, c, g, i, j)	So M1 7,80 €		
Kalenderwoche 27	30.06.2025	Spargel-Bärlauch-Cremesuppe mit Kartoffeln (a, g, i, j) dazu ein Vollkornbrötchen (a, a1, a2, k) und Obst	Gabelspaghetti (a, a1, c, f, j, k, m) mit Bolognese vom Schwein (B, a, a1, i, j) dazu Obst	Gedünstetes Zanderfilet (d, i, j) mit einer Zitronen-Pfeffer-Soße dazu geschwenkte Butterkartoffeln (g)	Gemüseschnitzel mit Karotten, Erbsen, Kohlrabi (a1, g, i, h) dazu eine Kräutersoße (3, a, a1, f, g) 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 Joghurt dressing (a, a1, g)	Hausgemachter Geflügelsalat mit Curry und Mandarine dazu bunter Mixsalat und Brötchen (a, g, i, j)
	01.07.2025	Herzhafter Gutsherreneintopf mit Rindfleischwürfel (C, a, a1, a2, i, j) dazu Brot (a1, a2, a3) und Obst	Geflügelknadelle (a, a1, c, f, g, i) mit Rotkohlgemüse (a, i) dazu Soße (a, a1, g, i) und Kartoffeln	Rindschmorbraten (c) mit Soße (a, c, g, i) dazu Rotkohlgemüse (a, a1, g, i) und Kartoffeln	Bio-Nudeln <sup>bio</sup> (a, a1, c) mit Frischkäse-Tomaten-Soße (a, a1, g, i) dazu Weißkraut-Zucchini-Salat	Bio-Nudeln <sup>bio</sup> (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)
	02.07.2025	Soljanka (2, 4, 6, B, a, g, i, j) mit Brötchen (a1, a2, a3) und hausgemachter Fruchtquark (g)	Hähnchen-Sahne-Ragout (a, g, i) mit Spirellinudeln (a, a1, c) dazu hausgemachter Fruchtquark (g)	Tomaten-Spargel-Gemüse verfeinert mit Pinienkernen und Fetakäse (a, e, g, i, j, k) dazu ein gegrilltes Rinderhacksteak (C, a, g, i, j) und Kartoffeln	Rote Bete Medallions (a, c, g, i, j) mit einer Sahnesoße (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 Sojaeikern, Frühlingssprossen (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)
	03.07.2025	Gemüsetermine mit Kasselerfleisch (3, 6, B, a, i) dazu Brot (a1, a2, k) und Obst	Seelachsfilet (a, a1, d, f) mit Dillssoße (a, a1, f, g, i) und Gemüseris (j) dazu Blumenkohlsalat	Gebratene Schweinelende (B, a1, g, i, j) mit Bratensoße (B, a, a1, g, j) dazu Kaisergemüse (a, a1, g) und Kartoffeln	Kartoffel-Gemüse-Pfanne in Sauce Hollandaise (a, a1, g, i, j) dazu Blumenkohlsalat	Seelachsfilet (a, a1, d, f) mit Dillssoße (a, a1, f, g, i) und Gemüseris (j) dazu Blumenkohlsalat (132 kcal / 1,2 BE)	Couscoussalat mit Fetakäse, frischem Gemüse und Rucola dazu Joghurt dressing (g)	Reisnudelsalat mit Chorizowurst, Paprika, Zwiebellauch und zweierlei Tomate dazu Pestodressing (a, B, g, i, j, e)
	04.07.2025	Hefeküchle (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)	Cordon Bleu vom Huhn (B, a, g, c, 1, 2, d) mit Sauce Hollandaise (a, g, i, j) dazu Blumenkohl und Kartoffeln	Gemüsefrikassee (a1, c, f, g) (Karotten, Erbsen, Mais, Blumenkohl) mit Vollkornreis (j) dazu Rote-Bete-Apfelsalat (2)	Gemüsefrikassee (a1, c, f, g) (Karotten, Erbsen, Mais, Blumenkohl) mit Vollkornreis (j) dazu Rote-Bete-Apfelsalat (2) (146 kcal / 1,8 BE)	Salatteller mit Erdnuss-Hähnchenspieß dazu Joghurt dressing (a, a1, e, j, g)	Asiatische Bowl mit Glasnudelsalat, Frühlingssprossen, süß-scharfer Gurkensalat, bunter Salat und Curry-Karotten-Dip (a, a1, g, i, j)
05.07.2025	Rinder-Gemüse-Gulasch (C, a, a1, g, i, j) dazu Böhmisches Knödel (a, a1, g)	Sa M1 7,80 €		06.07.2025	Spanferkelrolbraten (B) mit Sauerkraut (a, i) dazu Soße (B, a, a1, g, j) und Kartoffeln	So M1 7,80 €		

**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](http://www.menuemobil.net)
- Öffnungszeiten: Mo- Fr 08:00 Uhr - 13:00 Uhr

**Web-App-Bestellung**  
[menuemobil-kids.net/mobil](http://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

