	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 6,55 €	Salat Sa 6,90 €	Kaltgericht Ka 6,50 €
Kalenderwoche 28	Mo 07.07.2025	Kartoffelsuppe mit Blumenkohl, Karotte, Sellerie (B, a, g, i, j) mit Wiener (B, 2, 3, 4, 6) dazu Brot (a, a1, a2) und Obst	Saftiges Hähnchenbrustfilet in einer Sahne-Schnittlauchsoße (a, g, i, j) dazu Paprikareis (i, j) und Obst	Kohlroulade (B, a, c, g, i, j) mit Zwiebelsoße (B, a, g, i, j) dazu Kartoffeln und Obst	Eierpatty (a, a1, c, g, h) mit Rahmspinat (a, a1, g, i) und Kartoffeln v	Eierpatty (a, a1, c, g, h) mit Rahmspinat (a, a1, g, i) und Kartoffeln (108 kcal / 1,3 BE) v	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 08.07.2025	Fischsuppe mit Kartoffel, Lauch, Karotte und Blumenkohl dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, d, k) und Obst	Putengulasch (a, g, i, j) mit Nudeln (a, a1) dazu ein bunter Bohnensalat (2)	Zwiebelrostbraten vom Schwein mit Bayrisch Kraut (B, a, a1, i, j) dazu Soße (B, a, g, i, j) und Kartoffeln	Mediterrane Reispfanne mit Paprika, Zucchini und Champignons (a, i) dazu eine Parmesansoße (a, a1, i, j) und bunter Bohnensalat (2) v	Putengulasch (a, g, i, j) mit Nudeln (a, a1) dazu ein bunter Bohnensalat (204 kcal / 1,8 BE)	Salat von Spargel, Tomate, Gurke, rote Zwiebel und Kochschinken (B, a, i, j), dazu ein Vollkornbrötchen (a, a1, a2, k)	Gebratenes Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Garnitur (4, B, a ,a1, g, j)
	Mi 09.07.2025	Gräupcheneintopf mit Gemüse und Kasslerfleisch dazu Brot (6, B, a, g, i, j) und Obst	Rostbratwurst (B, 2, 6, g, i, j) mit Soße (B, a1, i, j) dazu Mischgemüse (a, a1, i) und Kartoffeln	Gedünstetes Fischfilet (d) auf Rahm-Blattspinat (a, g, i, j) dazu Butterkartoffeln (g)	Vollkornnudeln (a, a1) mit Blumenkohlbolognese (a, i) dazu Käse (g) und Obst v	Vollkornnudeln (a, a1) mit Blumenkohlbolognese (a, i) dazu Käse (g) und Obst (214 kcal / 1,9 BE) v	Spaghettisalat (a, a1, c) mit Schwarzwälder Schinken (B, 6) und Tomaten-Joghurtdressing (2, a)	Gefüllte Hähnchenbrustroulade (Pesto, getrockneten Tomaten, Feta) auf Couscoussalat mit Bärlauch-Joghurt-Dressing (a, a1, a2, g, i, e)
	Do 10.07.2025	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 Bio-Apfelmus (2) BIO	Gespickter Rinderbraten (B, C) mit Soße (C, a, g, i, j) dazu Blumenkohl (i, j) und Kartoffeln	Eierkuchen (a, c, g) mit Bio-Apfelmus (2) BIO v	Seelachswürfel in Tomatensoße mit bunten Karotten und Blumenkohl (a, a1, d, i, j) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und Bio-Apfelmus BIO (224 kcal / 1,9 BE)	Geflügelsalat mit Tomate, Gurke, Paprika, rote Zwiebeln, Oliven und Spargel, dazu ein Brötchen (a1, a2, a3)	Vollkornbrotsalat mit getrockneten Tomaten, Zwiebellauch, Zucchini, Rucola und Ziegenkäse dazu Senfdressing (a, a1, g, h, i, j) v
	Fr 11.07.2025	Deftiger Tortellinieintopf mit Rindfleischeinlage und buntem Gemüse (C, a, c, g, i, j) dazu ein Brötchen (a, a1)	Kasslerkammbraten (1, 2, 4, 6, B) mit Karottengemüse (a, i, j) und Soße (B, a, g, i, j) dazu Kartoffeln	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 v	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) v	„Schopskasalat" Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse (2, 4, g) mit einem Bäckerbrötchen (a, a1) v	Gebratene Hähnchenbrust mit Nudelsalat und Garnitur (4, a, a1, g, j)
	Sa 12.07.2025	Rinderhacksteak (C, a, a1, g) mit Bratensoße (a, a1, a2) dazu Bohnengemüse (a, a1, a2) und Kartoffeln	Sa M1 7,80 €		So 13.07.2025	Hausgemachte Schweineroulade (B) in pikanter Soße (B, a, g, i, j) mit "Leipziger Allerlei" (a, a1, g) und Kartoffeln	So M1 7,80 €	
Kalenderwoche 29	Mo 14.07.2025	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 Rahmsoße (a, g, f, i) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) v	Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch (C, a, a1, a2, i) dazu Brot (a1, a2, a3, a4) und Obst (115 kcal / 1,4 BE)	Fitnesssalat mit Tomate, Paprika, Ei und gerösteten Kürbiskernen und Walnüssen (a, c, g, i, j) v	Baguette (a1) Tomate-Mozzarella mit Kräuter-Remoulade (g, i, j) v
	Di 15.07.2025	Mexikanischer Bohneneintopf mit Kartoffeln, Mais, Kidneybohne und Hackfleisch dazu Brötchen (B, a, g, i, j, k)	Pikante Gehacktesstippe vom Schwein mit Paprika und buntem Gemüse (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 v	Gemüseschnitzel mit einer Tomaten-Sahne-Soße dazu Kartoffeln (a, c, g, i, j) und Rotkohlsalat (134 kcal / 1,4 BE) v	Marinierter Antipastisalat (a, a1) mit Fetakäse (g) dazu Balsamicodressing und Ciabattabrötchen (a, a1, a2, a3) v	Bayrischer Wurstsalat (B, g, i, j) mit Brötchen und Mixsalat (2, 6, a, a1, a3, c, d, g, i, j)
	Mi 16.07.2025	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 Kaisergemüse (a, i, j) dazu Sauce Hollandaise (a, a1, c, g, i, j) und Kartoffeln	Quarkkeulchen (a, a1, g) mit Vanillesoße (a, a1, g) v	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 Reisnudelsalat 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 17.07.2025	Veg. Möhreneintopf (a, a1, f, g, i) mit Eierstichwürfeln (c) dazu Brötchen (a1, a2, f, g, j, k) und Schokopudding (g) v	Paniertes Fischfilet (a1, d, g) mit Dillsoße (a, a1, f, g, i) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) 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 Zucchinigemüse dazu eine Pestosoße (a, g, i, j) und Schokopudding (g) v	Paniertes Fischfilet (a1, d, g) mit Dillsoße (a, a1, f, g, i) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und Schokopudding (g) (185 kcal / 1,2 BE)	Chinesischer Nudelsalat mit Sojasprossen, Curry-Hähnchenspieß und Sweet-Chilidressing (a, a1, e, f, g, k)	Norddeutscher Kartoffelsalat mit Apfel, Fleischwurst und Frühlingszwiebel (B, a, c, g, i, j, 2, 4)
	Fr 18.07.2025	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 v	Geflügel-Currywurst mit fruchtiger Currysoße (6, a, a1, g) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g) und Farmersalat (a)	Gebackenes Schollenfilet (d, g) mit Kartoffel-Speck-Salat (B, 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) v	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) v	Salatteller mit marinierten Pilzen, getrockneten Tomaten, Tomate, Zwiebellauch und Balsamicodressing dazu Vollkornbrötchen (a, a1, a2, h) v	Gebratenes Schnitzel (B, a1, c) mit Nudelsalat und Garnitur (a, a1, c, f)
	Sa 19.07.2025	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 20.07.2025	Rinderroulade (5, C, j) mit Soße (a, a1, g, i, j) und Apfelrotkohl (a, a1) dazu Kartoffeln	So M1 7,80 €	

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 weiterzu-entwickeln. Für uns ein Zeichen, Ihre Wünsche und Erwartungen an eine gesunde Ernährung erfüllt zu haben. Aus diesem Grund haben wir uns für eine BIO-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) glutenh. 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 Sulfit > 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 prozess-bedingte 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 mikrowellengeeigneter Haube abdecken.
3. Bei 800 Watt, 10-15 min. erhitzen.

Je nach Gerät/Leistung muss die Zeit angepasst werden.

So erkennen Sie unsere BIO - Kennzeichnung
Wo BIO drauf steht, ist auch BIO drin. Mit der BIO -Komponente, die mit dem BIO -Siegel gekenzeichnet 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

Menü Mobil
Ihre regionale Frische

Mobiler Mittagsservice
Speiseplan Juli 2025
vom 07.07.2025 bis 03.08.2025
Kalenderwoche 28-31

	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 6,55 €	Salat Sa 6,90 €	Kaltgericht Ka 6,50 €
Kalenderwoche 30 Mo	21.07.2025	Nudeleintopf mit bunter Gemüseauswahl, Hähnchenfleisch, Eierstich (a, c, f, j, h, m) mit Körnerbrot (a1, a2, a4, k) und Obst	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 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 v	Nudeleintopf mit bunter Gemüseauswahl, Hähnchenfleisch, Eierstich mit Körnerbrot (a, c, f, j, h, m) und Obst **(119 kcal / 1,8 BE)**	Salat von Tomate, Gurke, Paprika, rote Zwiebeln, Oliven und Thunfisch (a, d, g, i, j)	Gegrilltes Putensteak mit Curry-Remoulade im Vollkornbrötchen (a, a1, c, g)
Di	22.07.2025	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 BIO	Gefüllte Hähnchenbrustroulade "Florentiner Art" dazu ein Kartoffel-Spargel-Ragout (a, g, i, j) und Fruchtjoghurt (g)	Hausgemachter Kräuterquark (g) mit Bio-Kartoffeln BIO dazu Fruchtjoghurt (g) v	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 BIO **(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) v
Mi	23.07.2025	Reiseintopf mit Hühnchen, 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 Rostbratel mit geschmorten Zwiebeln (B, a, i, j) dazu Soße (a, g, i, j) und Bratkartoffeln	Vollkornnudeln (a, a1) mit cremiger Käse-Schnittlauch-Soße (3, a, a1, f, g) dazu Rote-Bete-Salat (2, 5) v	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 Joghurtdressing (a, g, i) v	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat und Remoulade (6, B, a, a1, c, f, g, j, k)
Do	24.07.2025	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	Vegetarisches Chili sin Carne (a, a1, g, i) mit Kidneybohnen,Tomate, Mais und Möhre dazu Vollkornreis (i) und Gurkensalat (a) v	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) v	Geflügelboulette (a, c, j) mit hausgemachten Kartoffelsalat (a, c, g, j)
Fr	25.07.2025	Grießbrei (a, a1, g) mit Zucker und Zimt dazu Birnenkompott (2) v	Rindergulasch mit Paprika und Zwiebeln (C, a, g, i, j) dazu gebutterte Spätzle (a, c, g, i) und Mixsalat mit Hausdressing (a)	Marinierte Schweinemedallions (B) auf Ratatouille-Gemüse (a, a1, g, i, j) und Rosmarinkartoffeln	Linsenragout mit buntem Gemüse (Karotte, Erbse, Paprika) (a, a1, g, i) dazu Kartoffeln und Birnenkompott (2) v	Linsenragout mit buntem Gemüse (Karotte, Erbse, Paprika) (a, a1, g, i) dazu Kartoffeln und Birnenkompott (2) **(181 kcal/1,5 BE)** v	"Caesers Chickensalat" Mozzarella, Parmesan, Croûtons und Hähnchenbrust dazu Hausdressing (a, a1, g)	Linsensalat mit Kirschtomaten, Sellerie, Apfel, Paprika und gebratener Hähnchenbrust dazu Balsamicodressing (a, a1, j) v
Sa	26.07.2025	Rindergeschnetzeltes (3, C, a, a1, i, g) mit Champignons und gebutterten Spätzle (a, a1, a2, e, g, i, j)	Sa M1 7,80 €		So 27.07.2025	Hausgemachte Schweineroulade (B, a, a1, j) mit Bratensoße (a1, g, j) und Rosenkohlgemüse (a, a1, i) dazu Kartoffeln	So M1 7,80 €	
Kalenderwoche 31 Mo	28.07.2025	Bunte Gemüsesuppe (Lauch, Blumenkohl, Möhre, Kohlrabi, Erbse, Kartoffeln) mit Kasselerfleisch (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 Paprikarahmsoße (a, a1, g, i) und Obst v	Bunte Spätzlepfanne (a, a1, c, g) mit Gemüse (Karotte, Erbse, Blumenkohl, Brokkoli) dazu Paprikarahmsoße (a, a1, g, i) und Obst **(105,6 kcal / 1,2 BE)**	Salatteller mit Kräuterfrischkäsetasche und Joghurtdressing (a, a1, g) v	Couscoussalat mit rote Bete, Apfel, Sellerie und Ziegenkäse verfeinert mit Walnüssen (a, a1, i, e, h) dazu Joghurtdressing (a, g) v
Di	29.07.2025	Linsensuppe mit Rotwurst (3, B, a, a1, i) 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, 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) dazu Vanillepudding (g) v	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) v
Mi	30.07.2025	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 BIO v	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, 6)	Chicken Nuggets süß-sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur (4, 7, a ,a1, g, i, j)
Do	31.07.2025	Ravioli-Gemüse-Eintopf mit Brokkoli, Blumenkohl und Karotten (a, c, g, i, j) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und hausgemachter Bohnensalat v	Kibbelinge (a, a1, d, g) mit einer Dillsoße (a, g, i, j) dazu Reis (i, j) und hausgemachter Bohnensalat	Spargel-Tomaten-Lauch-gemüse 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 v	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 Joghurtdressing (a, a1, e, j, g)	Backfisch mit Kartoffelsalat und Garnitur (4, d, a, a1, c, g)
Fr	01.08.2025	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 Apfelmus (2) v	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)** v	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	02.08.2025	Cordon Bleu vom Hähnchen (B, a, c) dazu Blumenkohlgemüse mit Soße und Kartoffeln (a, i, j, g)	Sa M1 7,80 €		So 03.08.2025	Kaninchenkeule mit Wacholder-Rahm-Soße (B, a, i, j) dazu Wirsinggemüse (B, a, i, 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
  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