

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 32	Mo 04.08.2025	Deftige Erbsensuppe mit Wiener (B, a, g, i) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Obst	Schachlikpfanne mit Leber (B, a, g, i) und Paprika dazu Kartoffelpüree (g) und Obst	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) und Obst	Vegetarische Bolognese (a, a1, g, i) mit Vollkornspirelli (a, a1, c, k, m) dazu Käse (g) und Obst (157,9 kcal / 1,8 BE)	*Chefsalat* Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Ei (2, 4, 6, c, f), Käse (3, g) mit Joghurthering (a, c, i, j)	Vollkornbaguette (a, a1, a2, a3, a4) Tomate-Mozzarella mit Kräuter-Remoulade (a, g, i, j)
	Di 05.08.2025	Perlgraupeneintopf mit Gemüse und Kasslerfleisch (2, 4, 6, B, a, a1, f, j, k, m) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Obst	Geflügelfrikadelle (a, c, g, i, j) mit Soße (a, g, i, j) dazu Kohlrabigemüse (a, i) und Kartoffeln	Hähnchenschinken mit Soße (3, a, a1, i) dazu Rotkohl- und Kartoffeln	Bunte Nudeln (a, a1) mit fruchtiger Tomaten-Mozzarella-Soße (3, a, g, i) dazu Weißkrautsalat	Geflügelfrikadelle (a, c, g, i, j) mit Soße (a, g, i, j) dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln (108 kcal / 1,6 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 06.08.2025	Bauerntopf mit Kartoffel, Paprika, Champignon, Erbse, Karotte, Hackfleisch (B, a, g, i, j) dazu Brötchen (a1, a2, a3) und Bio-Obst	Panierte Jagdwurstscheibe (2, 4, 6, B, a, a1, c, g, i) 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 Wickelklöße (a, g, f)	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 Tomatenpestodressing (a, c, g, i, j)	Baguette mit Schweinebraten, Weißkrautsalat, Zwiebelmarmelade und Kräuterremoulade (B, a, a1, j)
	Do 07.08.2025	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)	Schweinекrustenbraten (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) dazu Kartoffelpüree (g) und Schokopudding (g) (134 kcal / 1,4 BE)	Couscoussalat mit Paprika, Minze, Blatt Petersilie, Tomate, Gurke und Falafelbällchen dazu Joghurthering (a, a1, a2, c, i, j, f, g, h)	Gebratenes Putenschnitzel (a1, c) mit Nudelsalat und Garnitur (4, 3, 5, a1, c, a, g)
	Fr 08.08.2025	Eierragout mit einer Senfsoße dazu Gemüseris (a, c, g, i, j) und Rotkohlsalat	Putengulasch in einer Zitronen-Pfeffer-Rahmsoße dazu Nudeln (a, c, g, i, j) und Rotkohlsalat	Gelbes Thaicurry (a, e, 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)
Kalenderwoche 33	Sa 09.08.2025	Rindergulasch (c, g, i, j) mit Rotkohl- und Kartoffeln (a, i) dazu Bohmische Knödel (a, a1, c, g)	Sa M1 7,80 €			Gebratene Schweinelende (B, j) mit Rahmporreegemüse (a, g, i, j) dazu Soße (B, a, g, i, j) und Kartoffeln	So M1 7,80 €	
	Mo 11.08.2025	Serbischer Bohneneintopf mit Knacker (B, a, i, j, 4, 6) dazu ein Brötchen (a, a1, k) und Obst	Buntes Hühnerfrikassee (a, a2, d, f, g, i) mit Gemüse und Reis (i) dazu Obst	Gedünsteter Seelachs auf Schmorgurke mit Dillsauce (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 Hühnerfrikassee (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 (j), Gewürzgurke (4, 7) und Röstzwiebeln (a1)
	Di 12.08.2025	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 einer Tomaten-Sahne-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 (186 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 13.08.2025	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 Möhrensalat	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 Möhrensalat	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-Tomatensalat mit Kirschtomaten, getrockneten Tomaten, Zwiebellauch, Rucola und Feta dazu Tomaten-Pestodressing (a, a1, e, i)	Matjesbaguette mit roten Zwiebeln, Remoulade und Salat (a, d, i, j)
	Do 14.08.2025	Kartoffelsuppe mit Gemüse und Bockwurst (1, 2, 4, 6, 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 Weißkraut-Zucchini-Salat	Thüringer Rostbrat 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 Weißkraut-Zucchini-Salat	Seelachsfilet gebacken (a, a1, d) mit Kräutersoße (3, a, a1, f, g, i) und Vollkornreis dazu Weißkraut-Zucchini-Salat (185 kcal / 1,5 BE)	Spaghettisalat (a, a1, c) mit Schwarzwälder Schinken (6, B) und Tomaten-Joghurthering (2, g)	Salat von Rosmarinkartoffeln, Aubergine, Kirschtomaten, Zwiebellauch und Ziegenkäse dazu Pestodressing (a, g, i, j)
	Fr 15.08.2025	Weißkohleintopf mit Kasslerfleisch (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 bunter Kohlsalat	Hausgemachte Schweine-roulade (B, a, a1, j) mit Leipziger Allerlei (a, a1, i) dazu Zwiebelsoße (a, a1, g, i, j) und Kartoffelklöße	Blumenkohlbratung (a1, a, c, g) mit Sauce Hollandaise (a, g, i, j) dazu Salzkartoffeln und bunter Kohlsalat	Weißkohleintopf 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, Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Blatt Petersilie und Parmesan dazu Balsamico Dressing (a, a1, g)	Glasnudelsalat mit Algen, Sojasprossen, Karotte, Paprika und Teriyaki-Sesam-Hähnchenspieß dazu Sweet-Chili-Dressing (a, a1, a, i, j, k, f)
	Sa 16.08.2025	Schweinebraten (B, j) mit Bohnengemüse (a, i) dazu Bratensoße (a, a1, i, j) und Kartoffeln	Sa M1 7,80 €			Sauerbraten (c, i, j) mit Rotkohl- und Kartoffeln (a, a1, i) und Bratensoße (c, a, a1, i, j) 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 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) glutenh. Getreide; a1) Weizen; a2) Roggen; a3) Gerste; a4) Hafer; b) Krabbiere; c) Eier; d) Fische; e) Erdnüsse; f) Sojabohnen; g) Milch; h) Schalenfrüchte; i) Sellerie; j) Senf; k) Sesamsamen; l) Schwefeldioxid und Sulfid > 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:

- Backofen auf 150 Grad vorheizen.
- TK-Alu-Assiette mit Deckel in den Ofen stellen. (mittlere Schiene)
- Ober/Unterhitze 50-60 min. Umluft 40-50 min.

Mikrowelle:

- Aluminiumdeckel entfernen.
- Mit mikrowellengeeigneter Haube abdecken.
- 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



		Menü 1 / Seniorenteller (STM)	Menü 2 / Seniorenteller (STM)	Menü 3	V1 - vegetarisch	Leichte Kost	Salat	Kaltgericht
		M1 6,45 € STM1 6,15 €	M2 6,85 € STM2 6,55 €	M3 8,10 €	Veg 6,85 €	(Angaben pro 100 g)	Leiko 6,55 €	Sa 6,90 € Ka 6,50 €
Kalenderwoche 34	Mo 18.08.2025	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	Seehechtfilet paniert (a) 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 (8, 6), Mozzarella und Frenchdressing (g)	Gegrilltes Putensteak mit Curry-Remoulade im Vollkornbaguette (a, a1, c, g)
	Di 19.08.2025	Linzensuppe mit Bockwurst (2, 4, 6, 7, 8, a, h, i) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Obst	Gulasch vom Schwein (8, a, a1, g, i, j) dazu Kartoffeln und Mixsalat mit Hausdressing (a)	Semmelknödel mit einer Pilz-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)	Linzensuppe mit Bockwurst (2, 4, 6, 7, 8, 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)	Sylter Heringssalat mit Brötchen und Mixsalat (2, 6, a, a1, a3, c, d, g, i, j)
	Mi 20.08.2025	Rote Bete-Eintopf mit Kartoffel und Schweinefleisch (8, a, g, i, j) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und ein Sauerrahmdip (g)	Putenschnitzel (a, c, i) mit Erbsengemüse (a, i) dazu Bratensoße (a, g, i) und Salzkartoffeln	Gebratenes Schweinesteak (8, i) mit Rahmhampignons (a, g, i, j) und gebutterte Spätzle dazu Karotten-Zucchini-Salat	Bio-Nudeln  (a, a1, c) mit Spinat-Rahmsauce (a, a1, g, i) dazu Karotten-Zucchini-Salat	Rote Bete-Eintopf mit Kartoffel und Schweinefleisch (8, 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)
	Do 21.08.2025	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-Preiselbeersauce (8, a, a1, g) dazu Bohmische 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 22.08.2025	Buntes Eierfrikassee mit Erbsen und Möhren (a, a2, c, f, g, i, j) dazu Salzkartoffeln und Obst	Hausgemachter Hackbraten (8, a) mit Möhrengemüse (a1, c, f, g) dazu Soße (8, 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 Joghurdressing (a, g, i, j)	Salat von Gurke, Paprika, roten Zwiebeln, Kichererbsen, Ei und Matjes (c, d, h, i) (Low Carb, High Protein)
	Sa 23.08.2025	Senfkrustenbraten (8, i) mit Blumenkohlgemüse (a, i) dazu Bratensoße (a, a1, i, j) und Kartoffeln						
Kalenderwoche 35	Mo 25.08.2025	Gemüseterrine mit Kasselerfleisch (3, 6, B, a, i) dazu Brot (a1, a2, k) und Obst	Gabelspaghetti (a, a1, c, f, j, k, m) mit Bolognese vom Schwein (8, 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, a3, c, f, g, 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 26.08.2025	Herzhafter Gutsherreneintopf mit Rindfleischwürfel (C, a, a1, a2, i, j) dazu Brot (a1, a2, a3) und Obst	Geflügelknäckel (a, a1, c, f, g, j) mit Rotkohlgemüse (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 (8, B, a, a1, i, j)
	Mi 27.08.2025	Soljanka (2, 4, 6, 8, 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-Lauch-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 Medaillons (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 Sojakernen, 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 28.08.2025	Hausgemachte Wurstsuppe mit Blutwurst, Schweinefleisch (8, a, a1, i, j) und Nudeln dazu ein Brötchen (a, a1, i, j)	Seelachsfilet (a, a1, d, f) mit Dillsoße (a, a1, f, g, i) und Gemüseris (i) dazu Blumenkohlsalat	Gebratene Schweinelende (8, a1, g, i, j) mit Bratensoße (8, a, a1, g, i) 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 Dillsoße (a, a1, f, g, i) und Gemüseris (i) dazu Blumenkohlsalat (132 kcal / 1,2 BE)	Couscoussalat mit Fetakäse, frischem Gemüse und Rucola dazu Joghurdressing (a, a1, e, j, g)	Reisnudelsalat mit Chorizowurst, Paprika, Zwiebellauch und zweierlei Tomate dazu Pestodressing (a, B, g, i, j, e)
	Fr 29.08.2025	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)	Cordon Bleu vom Huhn (8, a, g, c, 1, 2, 4) mit Sauce Hollandaise (a, g, i, j) dazu Blumenkohl und 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 30.08.2025	Rinder-Gemüse-Gulasch (C, a, a1, g, i, j) dazu Bohmische Knödel (a, a1, g)						
	So 31.08.2025							



Mobiler Mittagsservice



Speiseplan

August 2025

vom 04.08.2025 bis 31.08.2025

Kalenderwoche 32-35

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

