

Ihr mobiler Mittagstisch GmbH

Täglich frisch zubereitet
und warm auf einem
Porzellanteller geliefert!



Bestellungen bitte bis Freitag
dem Fahrer mitgeben bzw. per >>>

info@mobilermittagstisch.berlin
www.mobilermittagstisch.berlin

Fon: 030 / 47 47 52 60
Fax: 030 / 47 47 52 59
persönlich erreichen Sie uns:
Mo - So + Feiertags: 09.00-14.00

Name:

Anschrift:

Telefon:

KW 11	Menü 1	Menü 2	Menü 3 Vegetarisch	Menü 4	Menü 5	Desserts
Montag 10.03.2025	Geschmorter Schweinegulasch mit Rotkohl und Kartoffeln <input type="checkbox"/> 11,45 €	Hähnchenbrustfilet mit Kräuter-Dillsoße, Erbsen-Karottengemüse und Kartoffeln <input type="checkbox"/> 11,95 €	Blumenkohl-Käsebratling mit Kräuter-Dillsoße, Erbsen-Karottengemüse und Frühlingspüree <input type="checkbox"/> 10,85 €	Hähnchenbrustfilet mit Kokos-Erdnusssoße und Gemüsereis <input type="checkbox"/> 11,95 €	Thunfisch auf buntem Salatteller und Joghurt- oder Essig-Öldressing <input type="checkbox"/> 12,20 €	Erdbeerjoghurt <input type="checkbox"/> 1,30 €
Dienstag 11.03.2025	Hausgemachter Hackbraten mit Rahmsoße, grünes Bohngemüse und Kartoffeln <input type="checkbox"/> 11,95 €	Quarkkeulchen mit Vanillesoße <input type="checkbox"/> 10,70 €	Mit Couscous gefüllte Paprikaschote dazu Paprika-Tomatensoße und Butterreis <input type="checkbox"/> 10,80 €	Rinderschmorbraten mit Bratensoße, Apfelrotkohl und Kartoffeln <input type="checkbox"/> 12,40 €	Seelachsfilet mit Spinat und Kartoffeln <input type="checkbox"/> 11,75 €	Apfelmus <input type="checkbox"/> 1,30 €
Mittwoch 12.03.2025	Kichererbsen-Currytopf mit Blattspinat und Tomaten dazu Basmati-Reis <input type="checkbox"/> 10,70 €	Hühnchen auf buntem Salatteller und Joghurt- oder Essig-Öldressing <input type="checkbox"/> 12,20 €	Bolognese "Vegan" mit mediterranen Kräutern, Reibekäse und Bio Vollkorn Spirelli <input type="checkbox"/> 10,80 €	Hausgemachter Grießbrei mit Heidelbeersoße <input type="checkbox"/> 10,30 €	Schweinebraten mit Zwiebelsoße, Brokkoli-Möhre-Bohnenmix und Kartoffeln <input type="checkbox"/> 12,25 €	Vanillepudding <input type="checkbox"/> 1,30 €
Donnerstag 13.03.2025	Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons und Spätzle <input type="checkbox"/> 11,35 €	Gegrillte Kräuter-Bratwurst mit Zwiebelsoße, Sauerkraut und Kartoffeln <input type="checkbox"/> 11,95 €	Hausgemachter Kräuterquark mit Brokkoli und Kartoffeln <input type="checkbox"/> 10,65 €	Vegetarische Lasagne mit Mozzarellakäse und Tomatensoße <input type="checkbox"/> 10,85 €	Mozzarella & Oliven auf buntem Salatteller und Joghurt- oder Essig-Öldressing <input type="checkbox"/> 12,20 €	Heidelbeerquark <input type="checkbox"/> 1,30 €
Freitag 14.03.2025	Kalbsrahmgulasch mit Rotkohl und Kartoffeln <input type="checkbox"/> 13,50 €	Hirtenkäse auf buntem Salatteller und Joghurt- oder Essig-Öldressing <input type="checkbox"/> 12,20 €	Zucchini in Tomatensoße mit mediterranen Kräutern und Reibekäse, Tagliatelle und Gurkensalat mit Dill <input type="checkbox"/> 10,75 €	Paniertes Seelachsfilet mit Kräuter-Dillsoße, Kartoffeln und Tomatensalat <input type="checkbox"/> 11,95 €	Thai-Gemüsecurry mit Kokosmilch, frischem Ingwer und Hähnchen Butterreis <input type="checkbox"/> 10,95 €	Mandarinkompott <input type="checkbox"/> 1,30 €
Samstag 15.03.2025	Boulette mit Rahmsoße, Rotkohl und Kartoffelpüree <input type="checkbox"/> 11,95 €	Paniertes Schweineschnitzel mit Rahmsoße, Blumenkohl und Kartoffeln <input type="checkbox"/> 12,20 €	Gekochte Eier mit Senfsoße, Blumenkohl und Kartoffelpüree <input type="checkbox"/> 10,85 €	Mozzarella & Oliven auf buntem Salatteller und Joghurt- oder Essig-Öldressing <input type="checkbox"/> 12,20 €	Orientalischer Kichererbsen-Gemüseschmortopf mit Tomaten-Zucchini-Gemüse <input type="checkbox"/> 10,45 €	Apfelpompott <input type="checkbox"/> 1,30 €
Sonntag 16.03.2025	Hähnchensteak mit Geflügelsoße, Honigmöhren und Kartoffeln <input type="checkbox"/> 11,90 €	Mit frischen Kräutern gegrilltes Champignonragout und Kartoffelpüree <input type="checkbox"/> 10,70 €	Vegetarisch gefüllte Frühlingsrolle mit Asiam Gemüse und Butterreis <input type="checkbox"/> 10,80 €	Berliner Kasslerbraten mit Bratensoße, Rahmwirsing und Kartoffeln <input type="checkbox"/> 12,35 €	Tiroler Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln dazu Apfelmus <input type="checkbox"/> 11,35 €	Karamellpudding <input type="checkbox"/> 1,30 €

Laut Lebensmittelverordnung sind die Menüs nur zum täglichen Verzehr geeignet.
Auf Wunsch erhalten Sie unsere Speisepläne mit Angabe von Zusatzstoffen sowie eine Übersicht der Nährwerte.