

# 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 30	Menü 1	Menü 2	Menü 3 Vegetarisch	Menü 4	Menü 5	Desserts
<b>Montag</b> 22.07.2024	Rinder-Gemüseragout mit Spirelli <input type="checkbox"/> 11,20 €	Hähnchen auf buntem Salat-teller und Joghurt- oder Essig-Öldressing <input type="checkbox"/> 11,70 €	Gebratenes Sellerieschnitzel mit Rahmporree und Kartoffeln <input type="checkbox"/> 10,45 €	Boulette mit Bratensoße, Rahmporree und Kartoffeln <input type="checkbox"/> 11,45 €	Mit Quark & Rosinen gefüllter Eierkuchen dazu Vanillesoße <input type="checkbox"/> 10,20 €	Heidelbeer-quark <input type="checkbox"/> 1,30 €
<b>Dienstag</b> 23.07.2024	Fischfilet mit Frischkäse-Basilikumsoße, Kohlrabi & Möhren und Kartoffeln <input type="checkbox"/> 11,25 €	Kohlroulade mit Hackfleisch gefüllt dazu Speckstippe und Kartoffeln <input type="checkbox"/> 11,70 €	Vegetarisch gefüllte Ravioli mit Tomatensoße und Reibekäse <input type="checkbox"/> 10,40 €	Kräuterquark mit frischen Gurken dazu Kartoffeln und Möhrensalat <input type="checkbox"/> 10,20 €	Bayrischer Fleischkäse mit Bratensenfsoße, Kohlrabi & Möhren und Kartoffelpüree <input type="checkbox"/> 11,30 €	Apfelmus <input type="checkbox"/> 1,30 €
<b>Mittwoch</b> 24.07.2024	Gekochte Rinderbrust mit Meerrettichsoße, Wurzel-gemüse und Kartoffeln <input type="checkbox"/> 11,80 €	Vegane Frikadelle mit Cham-pignonsoße, Erbsen-Karot-tengemüse und Kartoffeln <input type="checkbox"/> 10,95 €	Vegetarische Bratwurst mit Zwiebelsoße, Sauerkraut und Kartoffeln <input type="checkbox"/> 10,85 €	Kalbsrahmgulasch mit Rotkohl und Kartoffeln <input type="checkbox"/> 13,20 €	Hefeklöße mit Waldbeerensoße <input type="checkbox"/> 10,20 €	Schoko-pudding <input type="checkbox"/> 1,30 €
<b>Donnerstag</b> 25.07.2024	Hähnchenbrustfilet mit Pfirsich-Currysoße, Champignonragout und Basmati-Reis <input type="checkbox"/> 11,45 €	Paprikaschote mit Schweinehack gefüllt dazu Paprika-Tomatensoße und Kartoffeln <input type="checkbox"/> 11,25 €	Kartoffelauflauf mit Hokkaido-Kürbis & Paprika dazu Kerbelsoße <input type="checkbox"/> 10,30 €	Gebackenes Eieromlette mit Champignonragout und Kartoffeln <input type="checkbox"/> 10,35 €	Bolognese "Vegan" mit medi-terranean Kräutern, Reibekäse und Penne-Nudeln <input type="checkbox"/> 10,30 €	Erdbeer-joghurt <input type="checkbox"/> 1,30 €
<b>Freitag</b> 26.07.2024	Putenrahmgulasch mit Brok-oli und Kartoffeln <input type="checkbox"/> 10,95 €	Heißer Apfelstrudel mit Vanillesoße <input type="checkbox"/> 10,45 €	Gemüsepfanne mit Kartoffeln <input type="checkbox"/> 10,30 €	Curry-Ingwer Hähnchengeschetztes mit Basmati-Reis <input type="checkbox"/> 12,95 €	Paniertes Seelachsfilet mit Rahmspinat und Kartoffel-püree <input type="checkbox"/> 11,25 €	Kirsch-joghurt <input type="checkbox"/> 1,30 €
<b>Samstag</b> 27.07.2024	Paniertes Schweineschnitzel mit Rahmsoße, Blumenkohl und Kartoffeln <input type="checkbox"/> 11,70 €	Hausgemachter Hackbraten mit Rahmsoße, Blumenkohl und Kartoffeln <input type="checkbox"/> 11,45 €	Gekochte Eier mit kalte grüne Frankfurter Soße, Blumen-kohl und Kartoffelpüree <input type="checkbox"/> 10,35 €	Hirtenkäse auf buntem Salat-teller und Joghurt- oder Essig-Öldressing <input type="checkbox"/> 11,70 €	Orientalische Falafelbällchen mit Tomaten-Paprikasugo und Gemüse Couscous <input type="checkbox"/> 10,45 €	Kokosquark <input type="checkbox"/> 1,30 €
<b>Sonntag</b> 28.07.2024	Hühnerfrikassee mit Spargel & Champignons dazu Butterreis <input type="checkbox"/> 10,95 €	Zartes Hirschgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffeln <input type="checkbox"/> 12,20 €	Griechisches Gemüse-Moussaka mit Tomate, Zucchini, Aubergine und Tomatensoße <input type="checkbox"/> 10,35 €	Gebackener Quarkstrudel mit Vanillesoße und Apfelkompott <input type="checkbox"/> 10,20 €	Rheinischer Sauerbraten mit Bratensoße, Apfelrotkohl und Kartoffeln <input type="checkbox"/> 11,95 €	Mousse au Chocolat <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.