

Unser Service für Sie!

- Die Lieferung erfolgt zuverlässig und ohne Vertragsbindung. Kurzfristige Bestellungen für den Folgetag werden gerne angenommen.
- Die Bestellung kann auch in einer Thermobox vor der Tür abgestellt werden.
- Wenn gewünscht können Sie uns auch Ihren Schlüssel anvertrauen.

Unser Versprechen!

Unser Anspruch ist natürlicher Geschmack. Daher verzichten wir konsequent auf kennzeichnungspflichtige Zutaten wie geschmacksverstärkende Zusätze, wie Hefeextrakte oder Würzen, künstliche und naturidentische Aromen, Farbstoffe oder Konservierungsstoffe.



**Leckeress Essen
ohne selbst zu kochen**

Das Team von MENÜMOBIL
freut sich auf Ihre Bestellungen:

Tel.: 0 23 35 - 639 19 30
E-Mail: menuemobil@esv.de



MENÜMOBIL
Unser Essensservice auf Rädern



Für jeden etwas dabei!

Damit unser Menüangebot wirklich jeden Geschmack trifft, bieten wir Ihnen ein abwechslungsreiches und genussvolles Speisenangebot.

Gourmets werden bei uns ebenso fündig, wie Vegetarier oder Freunde guter Hausmannskost.

Wir bieten täglich eine Auswahl von sechs verschiedenen Menüs – nicht nur für Senioren, sondern auch für Familien. Geliefert wird nach Wetter und in die umliegenden Städte.

Wir bringen Genuss ins Haus!

Liebe Kundinnen und Kunden,

sich wohlfühlen, Energie haben, Lebenslust spüren und den Tag genießen – all das kann Ernährung bewirken. Unser MENÜMOBIL macht das möglich – leckeres Essen, ohne selbst zu kochen.

Das Team von MENÜMOBIL der Ev. Stiftung Volmarstein bringt Ihnen Genuss ins Haus. Ob alt oder jung – Familie oder alleinstehend - seien Sie unser Gast – wir freuen uns auf Sie!

Ihr
Küchenchef Torsten Gosmann



volmarstein Wirtschaftsdienste
Ihr MenüMobil bringt Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit!

Menü	1	2	3	4	5	6	Bestellschein
angeboten	6,00 €	6,50 €	5,20 €	7,80 €	6,15 €	5,95 €	Kalenderwoche 26
	leichte Vollkost	Diabetiker	Mini Menüs	Gourmet	Vegetarisch	Vollkost	Mo
22.06.	Haarigem Tomaten-Reis-Einstopf mit Petersilien Art. 4029	Frikadelle "Düsteren Art" vom Rind und Schwein in cremiger Weizensoße mit Champignons, dazu Erbsen und... Art. 4003	Hausgemachte Nüstringroulade in Buttersoße dazu bayrisches Weiküchle-Gemüse und Potentillenkartoffeln Art. 4000	Zarter Lammkulebraten "Provence" in Kräutersoße mit Oliven, Spinat und Frühlingszwiebeln Art. 4218	Apfelschmelz mit Vanillesoße Art. 4012	Grillchevrec vom Schwein in dunkler Soße mit Spargel, dazu Hühnerfleisch und Spargelkartoffeln Art. 4076	
23.06.	Käsehacksteak vom Rind und Schwein in Sahne-Soße, dazu Erbsen mit Mören und Tomatenbratlingen Art. 4012	Gebirgische Gaulteufel in Apfel-Zwetsch-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln Art. 4445	Fines Gemüseragout in Sauerrahmsauce mit Salzkartoffeln Art. 4072	Rindersteakbraten in kräftiger Soße mit Kartoffeln und Speckwürstchen Art. 4200	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese Art. 4052	Herzhafte Linsenmousse "Hausmannsart" mit deftiger Bauernkurst vom Schwein Art. 4011	Di
24.06.	Hackbraten in Käsesoße dazu grüne Erbsen "Petersilien" und Salzkartoffeln Art. 4081	Quarksalat auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) Art. 4090	Zartes Hühnerfleisch in Champignonsauce dazu Erbsen "hausmanns" und Langkornreis Art. 4070	Selbstgefertigt in Kräuterrinade dazu Kartoffelknödel, gemüse und Fleischbraten Art. 4007	Reibekuchen mit Apfelmus Art. 4017	Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebraten dazu Kartoffelwürstchen und Soße à la Hollandaise Art. 4081	Mi
25.06.	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüseterose, dazu Kartoffeln Art. 4023	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Mören, dazu Spratzen Art. 4090	Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherherbst vom Schwein Art. 4202	Zartes Schweinemedallion in feiner Rahmsauce mit Apfelschmelz und Spätzle Art. 4047	Spratzen in Käsesoße mit Tomaten-Petersilie-Garnitur Art. 4017	Zweischichtenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtige Pfirsichkompott mit Süßungsmitteln und einer Zuckerkartoffel Art. 4025	Do
26.06.	Gemüsepfanne nach "Gärtnerin Art" mit trüffelartigen Mettbraten vom Schwein Art. 4023	Dunster Fischtopf vom Aalstock mit Gemüse, Saucen und Salzkartoffeln Art. 4093	Gefüllte Knödel in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree Art. 4028	Mini-Steaklets "Geefler Art" vom Schwein in einer Schlemmersoße mit Paprika und Spätzle, dazu Erbsen "hausmanns" und... Art. 4170	Vegetarischer Kürbis-Kartoffelknopf mit Spinat Art. 4028	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsauce, dazu Kartoffelknödel Art. 4025	Fr
27.06.	Gebirgische Fischfrikadelle dazu Rahmsoße und Fenchelknödel Art. 4022	Cremige Erbsensuppe mit buntem Gemüsebeleg Art. 4485	Kügelchen "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln Art. 4020	Kap-Schneidchen in feiner Hühner-Soße mit Frühlingszwiebeln, dazu Kartoffelknopf Art. 4108	Einbecker-Rhubarber-Auflauf mit Streusel dazu Johannisbeeren Art. 4028	Gefüllte Kartoffelknödel in feiner Rahmsauce, dazu Kartoffelknödel Art. 4107	Sa
28.06.	Zartes Hähnchenbraten in Curry-Sahnesauce mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüsesalat Art. 4415	Zartes Rindergeschmecktes "Bismarck" mit Hausmanns-Spätzle Art. 4083	Sauerkraut vom Rind in herbhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle Art. 4207	Hähnchen "Cordon bleu" mit Hühnerfleisch, Gemüse, dazu Hühnerfleisch, dazu Frühlingszwiebeln Art. 4170	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln Art. 4099	Kaltbacksteak in cremiger Weizensoße dazu Spargelgemüse und Spätzle Art. 4047	So

MENÜMOBIL macht es möglich!

- Tägliche Auswahl aus sechs Menüs
- Nachtisch, Kuchen, Salat, Obst auf Wunsch
- Kurzfristige Lieferung am Folgetag der Bestellung
- keine Vertragsbindung
- Kostenloses Probeessen jederzeit möglich
- Einfache Bestellung per Telefon oder E-Mail

