Stellen Sie uns auf die Probe!

2 Menüs bestellen, 1 Menü bezahlen *)

**) 2 Menüs auswählen und das günstigere Menü erhalten Sie gratis. Diese Probieraktion gilt nur für Neukunden, wenn an 2 aufeinanderfolgenden Tagen mindestens täglich 1 Menü bestellt wird! Daraus entsteht keine Vertragsbindung.*

Gerne können Sie uns auch unter 0800 750 6666 gebührenfrei anrufen!.

Einfache Bestellung

Sie können Ihre Bestellung per Telefon, per Fax, im Internet oder direkt beim Fahrer abgeben. Es entsteht keine Vertragsbindung oder Mindestabnahmemenge, schon ab einem Menü Frei-Haus Lieferung. Ihre Bestellung geben Sie bitte bis 14:00 Uhr am Vortag der Lieferung ab.

Zuverlässige, pünktliche Lieferung

Unsere Fahrer beliefern Sie zuverlässig von Mo.-So. mit frisch gekochten, warmen Menüs, schon ab einem Menü frei Haus. An Wochenenden und Feiertagen erhalten Sie zu allen Menüs ein leckeres Dessert.

Einfache und transparente Bezahlung

Sie als Kunde können zwischen Abbuchung, Überweisung oder Barzahlung wählen. Sollten Sie Fragen haben, steht Ihnen unser freundliches frisch-menü Team zur Verfügung.

Mittagszeit, unsere Zeit für Sie!

7 Tage die Woche 365 Tage im Jahr

Betriebe

Senioren-heime

Kita & Schulen

Private Haushalte

frisch menü GmbH
Fuldastr. 9
34225 Baunatal

Telefon: 0800 750 6666
Telefax: 0800 750 7667
Für Sie gebührenfrei!

E-Mail:info@fm-baunatal.de
Internet:www.frisch-menü.de

Ihre MITTAGSZEIT
...unsere Zeit für Sie

V16-201906

7 Tage die Woche 365 Tage im Jahr frisch gekocht, warm geliefert! Alle Fahrzeuge mit Wärmeöfen und Kühlbox ausgestattet.

menü BRING-DIENST frisch menü GmbH

www.frisch-menü.de

Erfahrung schafft Vertrauen

Wir pflegen seit fast 40 Jahren eine vertrauensvolle Beziehung zu unseren Kunden. Ihre Anregungen und Wünsche haben uns dabei geholfen, unsere Menüs ganz nach Ihren Wünschen auszurichten.

Ob schmackhafte regionale, saisonale Küche, mediterrane oder vegetarische Menüs, wir legen größten Wert auf einen ausgewogenen Speiseplan.

Musterspeiseplan

Aktuelle Speisepläne finden Sie im Internet unter www.frisch-menü.de

Gesund essen – jeden Tag

Unsere Küchenchefs setzen auf beste Lebensmittel und Zutaten sowie saisonale Produkte, möglichst aus der Region, und verzichten konsequent auf Geschmacksverstärker, auch bei den Sonderkostformen. Dank kurzer Lieferwege und Standzeiten ist der Erhalt von Frische, Vitaminen und Nährstoffen gewährleistet. KH*) Alle Menüs mit Kohlenhydrat-Berechnung (KH) in g.

	Menü I	Menü II	Menü III das Leichte	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat
Mo	Weckewerk mit Salzkartoffeln, dazu Gewürzgurken Dessert 51,4 KH*	Hähnchen-Cordon bleu mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Brokkoli und Salzkartoffeln 65,3 KH*	Deftiger Erbseneintopf mit Schinkenbockwürstchen, Speck und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen 88,6 KH*	6 schmackhafte Kartoffelpuffer dazu Apfelkompott 85,4 KH*	Hausgemachte Rinderroulade mit deftiger Sauce dazu Rotkohl und 2 Thüringer Klöse, Dessert 64,8 KH*	Brathering mit Zwiebelringen, dazu Kartoffelsalat 37,3 KH*	Fitness-Salat Hähnchenbruststreifen und Kürbiskerne auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, Brötchen 41,6 KH*
Di	**Backfischhappen** mit Kräuter-Sauce, dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat in Saure-Sahne-Sauce 94,2 KH*	Bratwürstchen auf Mischgemüse, dazu Kartoffelpüree 67,1 KH*	Fleischkäse in Sauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln 43,8 KH*	Grüne Sauce mit gekochten Eiern, dazu Salzkartoffeln (getr. verpackt) Obst 43,7 KH*	Kaninchenkeule mit Wacholderrahmsauce, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln, Dessert 40,5 KH*	Schwarzwälder Quarkpokal mit Vanillequark, Sauerkirschen und Schokostreuseln 89,9 KH*	Fitness-Salat Hähnchenbruststreifen und Kürbiskerne auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, Brötchen 41,6 KH*
Mi	Ungarische Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln und Kartoffelwürfeln, dazu 1 Brötchen 69,6 KH*	Kassler auf Wirsinggemüse dazu Kartoffelpüree 21,0 KH*	Rahmgulasch vom Rind mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln, Dessert 77,7 KH*	Provenzalische Kartoffeln mit Kräuterquark, dazu Eisbergsalat mit Dressing 58,5 KH*	Rotbarschfilet paniert mit Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 41,0 KH*	pan. Schweineschnitzel mit Beilagensalat Salatgarnitur und Senf 48,5 KH*	Fitness-Salat Hähnchenbruststreifen und Kürbiskerne auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, Brötchen 41,6 KH*
Do	Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleischfüllung, dazu Tomatensauce und Butterreis, Dessert 73,1 KH*	**Hähnchenbrustfilet** in feiner Sauce, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln, Dessert 58,9 KH*	Pichelsteiner Gemüsetopf mit Rindfleisch und verschiedenem Gemüse Dessert 35,3 KH*	4 Pfannkuchen mit heißer Vanillesauce dazu 1 Portion Nougatcreme Obst 104,2 KH*	Große Bauernbratwurst auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree und Senf, Dessert 20,1 KH*	Hausmacher Sülze in Essig-/Öl-Dressing, mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat 33,0 KH*	Fitness-Salat Hähnchenbruststreifen und Kürbiskerne auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, Brötchen 41,6 KH*
Fr	Gebratenes Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Speck und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat 77,7 KH*	Jägergulasch vom Schwein mit Champignons und Kräutern, dazu Kartoffelklöße und Selleriesalat mit Saurer Sahne 93,4 KH*	Gekochtes Rindfleisch mit Apfel-Meerrettichsauce und Bouillonkartoffeln 44,3 KH*	Gemüseplatte „Gärtnerin“ verschiedenes Gemüse überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeln, Dessert 57,2 KH*	Schnitzel „Hessische Art“ mit Schmandsauce und Gouda überbacken, dazu Minikartoffeln und gemischter Salat mit Dressing, Dessert 93,7 KH*	Krabbencocktail mit Champignons und Spargel, dazu Brötchen und Butter 48,5 KH*	Fitness-Salat Hähnchenbruststreifen und Kürbiskerne auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, Brötchen 41,6 KH*
Sa	Weißer Bohneneintopf mit Rauchfleischwürfeln dazu 1 Brötchen, Dessert 81,8 KH*	geb. Gehacktesklößchen in Holländischer Sauce auf Spargelgemüse, dazu Petersilienkartoffeln, Dessert 55,9 KH*	Eieromelett mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln Dessert 55,1 KH*	Cordon bleu vom Schwein mit Bratensauce, dazu Salzkartoffeln und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 72,4 KH*			
So	Rinderbraten mit Rahmsauce, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln Dessert 39,6 KH*	Gegrillte Hähnchenkeule in Geflügelsauce, dazu Mischgemüse und Kartoffeln, Dessert 70,0 KH*	Überbackene Maultaschen mit Gemüsefüllung in Tomaten-Basilikumsauce überbacken mit Gouda, Dessert 72,6 KH*	Entenkeule mit deftiger Sauce, dazu Rotkohlgemüse und Thüringer Klöße, Dessert 68,8 KH*			

Wir beliefern Sie 7 Tage die Woche, auch an Sonn- und Feiertagen, mit frisch gekochten, warmen Menüs!

Praktisch und günstig

Unsere täglich frisch gekochten Mittagsmenüs werden Ihnen in praktischen Einzelportionen warm angeliefert. Sie wählen im Voraus von unserer aktuellen Speisekarte, wir beliefern Sie täglich zur Mittagszeit mit einem frisch gekochten, leckeren Essen. Alle unsere Fahrzeuge sind mit Wärmeöfen und Kühlbox ausgestattet.

Gutes muss nicht teuer sein.

	Mo - Fr	Sa - So / Feiertage inkl. Dessert
Menü I	6,40 €	X
Menü II	6,75 €	7,75 €
das Leichte	6,90 €	7,90 €
Vegetarisch	6,90 €	7,90 €
Extra Menü [1]	7,95 €	8,95 €
Kaltmenü	5,80 €	X
Salat	6,40 €	X
kl. Salat [2]	1,80 €	X

[1] Preis kann bei Sonderwochen abweichen, bitte den aktuellen Speiseplan beachten!

[2] kleinen, frischen Salat zu jedem Menü Mo - Fr zusätzlich bestellen (nur in Verbindung mit einer Menübestellung!) Preis kann saisonbedingt abweichen.

Preise gültig ab 07.01.2019

Unsere Preise sind inklusive Lieferung und MwSt. (Firmenpreise auf Anfrage).

Kostenfreie Lieferung schon ab einem Menü.

Keine Vertragsbindung, Mindestbestellzeitraum und Mindestbestellmenge.

Auch an Sonn- und Feiertagen beliefern wir Sie mit einem leckeren warmen Menü.

An Wochenenden und Feiertagen liefern wir immer ein leckeres Dessert.

Unsere Menüs sind zum sofortigen Verzehr bestimmt.

V16-201906

Täglich frisch gekocht 365 Tage im Jahr

Unsere abwechslungsreichen Mittagsmenüs werden täglich von qualifizierten Köchen frisch gekocht und warm ausgeliefert. Dies 7 Tage die Woche 365 Tage im Jahr auch an Sonn- und Feiertagen.

Abwechslung ist Trumpf

Unser Speiseplan wechselt wöchentlich. Am Wochenende können Sie aus 4 leckeren Menüs wählen, Montag bis Freitag stehen sogar 7 Menüs zur Auswahl. Ob Sie nächste Woche einen unserer beliebten Klassiker – z.B "Hausgemachte Rinderroulade" oder "Große Bauernbratwurst" mit Kartoffelpüree genießen möchten, bevorzugt vitaminreiche Salate bestellen oder eine unserer neuen Kreationen wie Gemüseplatte "Gärtnerin Art" genießen möchten: Bei uns ist gewiss für jeden Geschmack etwas dabei.

Große Vielfalt, kleine Preise

Unsere Kunden können Montag bis Freitag aus 7 Menüs und an Samstagen, Sonn- und Feiertagen aus 4 frisch gekochten Menüs auswählen, zu Preisen ab 5,80 €. Die Preise verstehen sich inklusive Anlieferung und Mehrwertsteuer. Wir stehen dazu: Sie haben die Wahl. Keine Vertragsbindung, keine Mindestabnahmemengen.

Kleinen, frischen Salat zum Menü

NEU !

Ab sofort können Sie zu jedem Menü Mo. bis Fr. einen kleinen Salat gegen Aufpreis dazu bestellen.