

Flexible Bestellmöglichkeiten

Egal ob telefonisch, per Fax, online oder direkt bei unserem hilfsbereiten Auslieferungsfahrer, Sie haben immer die Möglichkeit Ihre Bestellung bis 15:00 Uhr *) am Vortag der Lieferung aufzugeben.

Kurze Wege, tägliche Lieferung

Ihr ausgewähltes, frisch gekochtes Menü, wird Ihnen an 7 Tagen in der Woche, 365 Tage im Jahr, warm direkt nach Hause geliefert und dies bereits ab 1 Menü, ohne Vertragsbindung oder Mindestabnahmemenge.

Einfache und transparente Bezahlung

Die Bezahlung erfolgt wahlweise bequem über Abbuchung, Überweisung oder Barzahlung.

Stellen Sie uns auf die Probe

2 Menüs bestellen, nur 1 Menü bezahlen, rufen Sie uns einfach zu unserer Probeaktion an. Wir sind von Mo – Fr von 7:00 – 15:00 Uhr für Sie da!

Bitte beachten Sie, dieses ist ein Musterspeiseplan. Aktuelle Speisepläne finden Sie auf unserer Internetseite frisch-menü.de oder rufen Sie uns einfach an.

Gutes muss nicht teuer sein

Menülinie	Mo - Fr	Sa - So / Feiertage inkl. Dessert
Menü 1	6,60 €	-
Menü 2	6,95 €	7,95 €
Menü 3	6,95 €	7,95 €
Vegetarisch	6,95 €	7,95 €
Extra Menü ¹⁾	8,15 €	9,15 €
Kaltmenü	5,95 €	-
Salat	6,95 €	-
Beilagensalat ²⁾	1,80 €	-
Nachtisch ³⁾	1,80 €	-

¹⁾ Preis kann bei Sonderwochen abweichen. Bitte den aktuellen Speiseplan beachten!

²⁾ Beilagensalat zu jedem Menü von Mo – Fr zusätzlich bestellen (nur in Verbindung mit einer Menübestellung)

³⁾ Nachtisch zu jedem Menü von Mo – Fr zusätzlich bestellen (nur in Verbindung mit einer Menübestellung)

- Alle Preise inkl. MwSt. und Anlieferung. (Firmenpreise auf Anfrage)

- Keine Vertragsbindung oder Mindestabnahmemenge.

- An Wochenenden und Feiertagen liefern wir immer zu jedem Menü ein leckeres Dessert.

- Unsere Menüs sind zum sofortigen Verzehr bestimmt.

*) Online-Bestellung bis 14:00 Uhr am Vortag der Lieferung möglich!

Preise gültig ab 30.03.2020

Regionale Vielfalt aus Baunatal

Wir kochen für Sie, als regionaler Anbieter aus Baunatal, nur mit besten Zutaten von ausgewählten Lieferanten leckere Eintöpfe, hausgemachte Rinderrouladen mit Rotkohl und Thüringer Klößen oder in unserer vegetarischen Menülinie Grüne Sauce mit gekochten Eiern und Salzkartoffeln. Dabei verzichten wir bei allen Menüs auf Geschmacksverstärker und Farbstoffe.

Bei uns können Sie von Mo – Fr aus 7 frisch gekochten Menüs und an Wochenenden und Feiertagen aus 4 frisch gekochten Menüs inkl. Dessert auswählen. Zudem können Sie zu jedem bestellten Menü von Mo – Fr einen frischen Beilagensalat oder einen leckeren Nachtisch, wie Kuchen oder hausgemachten Früchtequark, dazu bestellen.



Nicht zu vergessen, unsere abwechslungsreichen Aktionswochen im Jahr.

Nordhessische Schlachtwoche · Spargelwoche im Mai · Wildwoche · weihnachtliche Gänsemenüs

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann schicken wir Ihnen gerne unsere aktuellen Speisepläne zu. Für weitere Auskünfte oder Fragen, zögern Sie bitte nicht, uns anzurufen

Für Sie gebührenfrei!

Aus dem deutschen Festnetz!

Tel.: 0800 750 6666

Fax: 0800 750 7667



frisch menü GmbH
Fuldastraße 9
34225 Baunatal

www.frisch-menü.de
info@fm-baunatal.de

Genießen Sie das Beste

aus der Region, täglich frisch gekocht aus Baunatal!

Musterspeiseplan



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



www.frisch-menü.de

MUSTERSPEISEPLAN

Aktuelle Speisepläne finden Sie auf unserer Internetseite www.frisch-menü.de oder rufen Sie uns einfach gebührenfrei an!

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch	
Montag	Weckewerk mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Gewürzgurken (extra verpackt), Dessert 51,4 KH* A	Rinderleberragout in Apfel-Zwiebel-Sauce, dazu Kartoffelpüree, Dessert 38,7 KH* A, G, I	Deftiger Erbseneintopf mit Schinken- bockwürstchen ⁽²⁺⁶⁾ , Speck ⁽³⁾ und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen 88,6 KH* A, F, I, J	6 schmackhafte Kartoffelpuffer dazu Apfelkompott 85,4 KH* L	Hausgemachte Rinderroulade mit deftiger Sauce, dazu Rotkohl ⁽⁴⁾ und 2 große Thüringer Klöße, Dessert 64,8 KH* A, I, J, L	Brathering mit Zwiebelringen, dazu Kartoffelsalat ⁽²⁺⁴⁾ 37,3 KH* C, J	Salat „Caesar“ Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu Sauerrahm- Dressing Brötchen 59,1 KH* A, C, G, J	Mixsalat mit Sauerrahm- Dressing 7,9 KH* C, G, J	hausge- machter Grießbrei 36,9 KH* A, G	
Dienstag	Milchreis mit Zucker und Zimt, dazu Fruchtcocktail 172,1 KH* G	Rostbratwurst⁽²⁺⁷⁾ auf Sauerkraut ⁽³⁾ , dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Senf, Dessert 40,7 KH* A, G, I, J	Heringsfilet⁽⁵⁾ „Matjes Art“ pikante Tunke mit Äpfeln, Zwiebeln, Gurken und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ (getr. verp.) 53,0 KH* A, C, G, J	Grüne Sauce mit gekochten Eiern, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ (getrennt verpackt), Obst ⁽⁸⁾ 43,7 KH* A, C, G, J	½ Grillhähnchen mit kleiner Salatplatte (Kraut-/Kartoffelsalat ⁽²⁺⁴⁾), Dessert 28,2 KH* C, J	Schwarzwälder Quarkpokal mit Vanillequark, Sauerkirschen und Schokostreuseln 89,9 KH* G, H	Salat „Caesar“ Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu Sauerrahm- Dressing Brötchen 59,1 KH* A, C, G, J	Bohnen- salat in Saure- Sahne-Sauce 6,3 KH* G	Vanille- quark 26,8 KH* G	
Mittwoch	Berner Pfanne Schweinegeschnetzeltes mit Käse ⁽¹⁺²⁾ , Crème fraîche, Paprika und Zwiebeln, dazu Spätzle, Dessert 65,4 KH* A, F, G, I	Kasseler⁽³⁾ auf Wirsinggemüse ⁽³⁾ , dazu Kartoffelpüree, Dessert 46,2 KH* A, G, I	Rindergulasch mit bunten Paprikastreifen, dazu Penne Nudeln und Eisbergsalat mit Dressing 88,7 KH* A, C, F, G, I, J	Provenzalische Kartoffeln⁽⁶⁾ mit Kräuterquark, dazu Eisbergsalat mit Dressing 58,5 KH* A, C, G, J	Rotbarschfilet⁽⁵⁾ paniert mit Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 41,0 KH* A, C, G, I, J	Paniertes Schweineschnitzel mit Nudelsalat ⁽²⁾ , Salatgarnitur und Senf 65,3 KH* A, C, G, J	Salat „Caesar“ Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu Sauerrahm- Dressing Brötchen 59,1 KH* A, C, G, J	Kraut- salat⁽²⁺⁴⁾ 12,6 KH*	Mohn- Streusel- kuchen 47,6 KH* A, C, G	
Donnerstag	Sülze⁽³⁺⁶⁾ „Hausmacher Art“ mit Remouladensauce ⁽²⁺⁴⁾ , dazu Bratkartoffeln ⁽³⁺⁶⁾ 57,7 KH* A, C, G, J	Hähnchenbruststreifen mit Gemüsesahnesauce, dazu Farfalle-Nudeln, Dessert 83,5 KH* A, F, G, I	Fleischkäse⁽²⁾ in Sauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 43,8 KH* A, G, I	Vollkornspaghetti mit Gemüsebolognese und gemischtem Salat mit Dressing, Dessert 97,7 KH* A, C, F, G, I, J	Große Bauernbratwurst⁽²⁺⁷⁾ auf Grünkohl ⁽³⁾ , dazu Kartoffelpüree und Senf Dessert 53,7 KH* G, I, J	Hausmacher Sülze in Essig- und Öl-Dressing, mit Zwiebeln und Kartoffelsalat ⁽²⁺⁴⁾ 33,0 KH* C, J	Salat „Caesar“ Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu Sauerrahm- Dressing Brötchen 59,1 KH* A, C, G, J	Eisberg- salat mit Sauerrahm- Dressing 7,9 KH* C, G, J	Götter- speise mit Vanille- sauce 35,4 KH* G	
Freitag	Gebratenes Schollenfilet⁽⁵⁾ „Finkenwerder Art“ mit Speck ⁽³⁾ und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Gurkensalat 77,7 KH* A, F, I, J	Jägersulasch vom Schwein mit Champignons und Kräutern, dazu Kartoffelklöße und Selleriesalat mit Saure Sahne ⁽⁴⁾ 93,4 KH* A, G, I, L	Gekochtes Rindfleisch mit Apfel- Meerrettichsauce und Bouillonkartoffeln ⁽⁶⁾ 44,3 KH* A, G, I	Gemüseplatte buntes Gemüse überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, Dessert 70,0 KH* A, C, G, I	Schnitzel „Hessische Art“ mit Schmandsauce und Gouda ⁽¹⁺²⁾ überbacken, dazu Minikartoffeln ⁽⁶⁾ und gemischter Salat mit Dressing, Dessert 93,7 KH* A, C, F, G, I, J	Krabbencocktail⁽²⁾ mit Champignons und Spargel dazu Brötchen und Butter 48,5 KH* A, B, C, G, J	Salat „Caesar“ Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu Sauerrahm- Dressing Brötchen 59,1 KH* A, C, G, J	Gurken- salat 11,2 KH*	Apfel- kuchen 34,2 KH* A, C, G, H	
Samstag	Weißer Bohneneintopf mit Rauchfleischwürfeln ⁽³⁾ , Speck ⁽³⁾ und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen, Dessert 81,8 KH* A, F, I	Gebratene Gehacktesklößchen in Holländischer Sauce auf Spargelgemüse, dazu Petersilienkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 55,9 KH* A, C, G, I, J	Rührei mit Rahmspinat, dazu Bratkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 69,2 KH* A, C, F, G, I	Hausgemachtes gefülltes Kraut deftiger Weißkohl mit Hackfleisch geschichtet, dazu Holländische Sauce und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 60,5 KH* A, C, F, G, I	Die Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch gekocht und sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Die TK-Auslieferung erfolgt ohne Salatbeilage.		Änderungen vorbehalten! Nährwertangaben entnehmen Sie bitte unserer Internetseite: www.frisch-menü.de		EU-Zulassungs-Nr. HE 30376 * Kohlenhydrat-Berechnung (KH) bezieht sich auf das Menü ohne Dessert in Gramm (g).	
Sonntag	Rinderbraten mit Rahmsauce, dazu Rosenkohl ⁽³⁾ und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 60,6 KH* A, G, I	Gegrillte Hähnchenkeule in Geflügelsauce, dazu Mischgemüse und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 70,0 KH* A, G, I	Überbackene Maultaschen mit Gemüsefüllung in Tomaten-Basilikumsauce, überbacken mit Gouda ⁽¹⁺²⁾ , Dessert 72,6 KH* A, C, G, I, J	Entenkeule mit deftiger Sauce, dazu Rotkohlgemüse ⁽²⁺⁴⁾ und Thüringer Klöße, Dessert 68,8 KH* A, F, I, L	Allergene: A = Gluten; B = Krebstiere; C = Eier; D = Fisch; E = Erdnüsse; F = Soja; G = Laktose; H = Schalenfrüchte; I = Sellerie; J = Senf; K = Sesamsamen; L = Schwefeldioxid; M = Lupinen; N = Weichtiere Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff; 2 = mit Konservierungsstoff; 3 = mit Natrippökelsalz; 4 = mit Süßungsmittel; 5 = kann Gräten enthalten; 6 = mit Antioxidationsmittel; 7 = mit Phosphat; 8 = gewachst					

Wir wünschen einen guten Appetit!



Bestelltelefon Mo. – Fr.: von 7:00 bis 15:00 Uhr
0800 / 750 66 66
 Gebührenfrei aus dem deutschen Festnetz.