

MENÜPLAN 21.09. bis 27.09.2020 | 39. Woche

! Bitte beachten Sie diese Woche unsere Bayerische Woche auf dem Extra Menü!

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch
Montag, 21.09.2020	Hühnersuppentopf mit Gemüse- und Nudleinlage, dazu 1 Brötchen, Dessert 48,5 KH* A, I	Gebratene Gehacktesklößchen auf Schwarzwurzelgemüse, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 59,4 KH* A, C, G, I, J	Szegediner Gulasch mit Paprika und Sauerkraut ⁽³⁾ , dazu Kartoffelpüree, Dessert 45,3 KH* A, F, G, I	Gemüsebratling mit Rahmsauce und Petersilienkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 84,3 KH* A, G, I	3 Münchner Weißwürste⁽²⁾ auf Bayrisch Kraut mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , süßer Senf, 1 Laugenstange (extra verpackt), 1 Flasche alkoholfreies Hefeweizen, Dessert 120,3 KH* 9,55 € A, C, F, G, I, J, L	Paniertes Schweinekotelett mit Garnitur, Senftütchen und Farmersalat ⁽²⁺⁴⁾ 26,9 KH* A, C, G, J	Salat „Caesar“ Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu American-Dressing, Brötchen 59,1 KH* A, C, G, J	Farmer-salat⁽²⁺⁴⁾ 9,4 KH* I	Erdbeer-Sahne-schnitte 40,6 KH* A, C, G
Dienstag, 22.09.2020	Bunter Gemüseeintopf mit Wiener Würstchen ⁽²⁺⁶⁾ und frischen Gartenkräutern, dazu 1 Brötchen, Dessert 59,0 KH* A, F, G, I, J	Spiralnudeln mit Rinderhacksauce und Tomatenwürfeln, dazu Eisbergsalat mit Dressing 93,8 KH* A, C, F, G, I, J	Gedünstetes Putenfilet mit Rahmsauce, dazu Gemüsemischung und Kartoffeln ⁽⁶⁾ 58,8 KH* A, G, I	Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt, dazu buntes Gemüse überzogen mit Sauce Hollandaise, Dessert 70,0 KH* A, C, G, I	Gegrilltes Hintereisbein⁽³⁾ (extra verpackt) mit Sauerkraut ⁽³⁾ , Kartoffelpüree, Senf, 1 Laugenstange (extra verpackt), Dessert 102,5 KH* 9,55 € A, G, I, J	3 Wiener Würstchen⁽²⁺⁶⁾ mit Kartoffelsalat ⁽²⁺⁴⁾ , Senf und Brötchen 61,7 KH* A, C, J	Salat „Caesar“ Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu American-Dressing, Brötchen 59,1 KH* A, C, G, J	Eisberg-salat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C, G, J	Kirsch-Sandkuchen 34,2 KH* A, C, G, H
Mittwoch, 23.09.2020	Geschnetzeltes Schweinefleisch „Art Stroganoff“ mit Gewürzgurkenwürfeln und Champignons, dazu Senfrahmsauce und Spätzle 62,7 KH* A, F, G, I, J	Geflügelfrikadelle in Champignonrahmsauce, dazu Erbsengemüse und Kartoffelpüree 70,4 KH* A, G, I	Paniertes Schweineschnitzel mit Sauce, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 70,9 KH* A, G, I	Makkaroniauflauf in feiner Tomaten-Schmandcreme, überbacken mit Gouda ⁽¹⁺²⁾ , dazu gemischter Salat mit Dressing, Dessert 105,3 KH* A, C, G, I, J	Hausmacher Schlachteplatte mit Blutwurst ⁽²⁾ , Leberwurst ⁽²⁾ , 1 kleine Frikadelle ⁽²⁾ , Wellfleisch ⁽²⁾ , dazu Sauerkraut ⁽³⁾ und Erbsenpüree, Senf, Dessert 48,0 KH* 9,55 € A, C, G, I, J	Heringsfilet⁽⁵⁾ „Hausfrauen Art“ in pikanter Tunke aus Äpfeln, Gurken und Zwiebeln, dazu Brötchen und Butter 48,3 KH* A, C, G, J	Salat „Caesar“ Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu American-Dressing, Brötchen 59,1 KH* A, C, G, J	Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C, G, J	Pfirsich-quark 25,0 KH* G
Donnerstag, 24.09.2020	Hähnchenbruststreifen mit Gemüsesahnesauce, dazu Farfalle-Nudeln, Dessert 83,5 KH* A, F, G, I	Fischfrikadellen⁽⁵⁾ mit warmen Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ , dazu Remouladensauce ⁽²⁺⁴⁾ , Dessert 69,7 KH* A, C, G, J, L	Haxenfleisch mit Sauce, dazu Rosenkohl ⁽³⁾ und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 46,0 KH* A, F, I	Kleine Hefeklöße natur mit warmer Vanillesauce, dazu Obst ⁽⁸⁾ 82,6 KH* A, C, F, G, H	Bayrischer Leberkäse⁽²⁾ auf Sauerkraut ⁽³⁾ und Zwiebel-püree, Senf, 1 Laugenstange (extra verpackt), 1 Flasche alkoholfreies Hefeweizen, Dessert 103,5 KH* 9,55 € A, G, I, J	Quarkpokal „Birne Helene“ Schokoquark mit Birnen, überzogen mit Vanillesauce ⁽¹⁾ 102,2 KH* G	Salat „Caesar“ Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu American-Dressing, Brötchen 59,1 KH* A, C, G, J	Eisberg-salat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C, G, J	Schoko-quark 27,1 KH* G
Freitag, 25.09.2020	Bauernhacksteak mit Schinken, Käse und Röstzwiebeln, dazu Speckbohnen ⁽³⁾ und Kartoffelpüree, Dessert 60,9 KH* A, C, G, I	Cevapcici mit Tomatensauce, dazu Gemüseris und gemischter Salat mit Dressing 82,9 KH* A, C, F, G, I, J	Gedünstetes Seelachsfilet⁽⁵⁾ mit Kräuter-Senf-Sauce, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und gemischter Salat mit Dressing 55,8 KH* A, C, G, I, J	Rührei mit Rahmspinat, dazu Bratkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 69,2 KH* A, C, F, G, I	Gepökelter Schweinekrustenbraten⁽³⁾ in Schwarzbiersauce, dazu Semmelknödel, Krautsalat ⁽²⁺⁴⁾ und 1 Laugenstange (extra verpackt), Dessert 134,1 KH* 9,55 € A, C, G, I	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat ⁽²⁺⁴⁾ , Salatgarnitur und Senf 48,5 KH* A, C, J	Salat „Caesar“ Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu American-Dressing, Brötchen 59,1 KH* A, C, G, J	Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C, G, J	Schwarz-wälder-Kirsch-schnitte 25,4 KH* A, C, G
Samstag, 26.09.2020	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Sahnesauce, dazu Nudeln und Bohnensalat, Dessert 81,9 KH* A, F, G, I	Brechbohneentopf mit Wiener Würstchen ⁽²⁺⁶⁾ und Kartoffelstücken ⁽⁶⁾ , Dessert 39,3 KH* A, F, G, I, J	Gemüse-Spätzlepfanne mit Schnittlauchsauce, dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 66,5 KH* A, C, G, I, J	Rinderbraten mit Sauce, dazu Erbsengemüse und Spätzle, Dessert 86,6 KH* A, C, F, I					
Sonntag, 27.09.2020	Kassler Braten⁽³⁾ in Sauce, dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree, Dessert 40,6 KH* A, G, I	Putensteak mit Rahmsauce, dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree, Dessert 46,2 KH* A, G, I	Vegetarisches Gyros mit Tomatensauce und Butterreis, Dessert 73,6 KH* A, C, F, G, I, J	Entenkeule mit deftiger Sauce, dazu Rotkohlgemüse ⁽²⁺⁴⁾ und Thüringer Klöße, Dessert 68,8 KH* A, F, I, L					

Wir wünschen guten Appetit!



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-menue.de

EU-Zulassungs-Nr. HE 30376
* Kohlenhydrat-Berechnung (KH) bezieht sich auf das Menü ohne Dessert in Gramm (g).

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 Nitritpökelsalz; 4 = mit Süßungsmittel; 5 = kann Gräten enthalten; 6 = mit Antioxidationsmittel; 7 = mit Phosphat; 8 = gewachst

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