

MENÜPLAN 19.10. bis 25.10.2020 | 43. Woche

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch
Montag, 19.10.2020	Weißer Bohneneintopf mit Rauchfleischwürfeln ⁽³⁾ , Speck ⁽³⁾ und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen, Dessert 81,8 KH* A, F, I	Cevapcici mit Tomatensauce, dazu Gemüserais, Dessert 75,0 KH* A, C, F, G, I	Rostbratwurst⁽²⁺⁷⁾ auf Sauerkraut ⁽³⁾ , dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Senf, Dessert 40,7 KH* A, G, I, J	Mediterranes Gemüse in rahmiger Tomatencreme mit Champignons, Paprika, Zucchini und Möhren, dazu grüne Bandnudeln, Dessert 81,8 KH* A, F, G, I	Große Bauernbratwurst⁽²⁺⁷⁾ auf Sauerkraut ⁽³⁾ , dazu Kartoffelpüree und Senf, Dessert 45,3 KH* G, I, J	Gegrillter Gyros-Braten auf Krautsalat ⁽²⁺⁴⁾ , dazu Brötchen und Butter 65,4 KH* A, G, J	Chefsalat gekochter Schinken und Goudawürfel ⁽¹⁺²⁾ auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing, Brötchen 41,2 KH* A, C, G, J	Mixsalat mit Sauerrahm- Dressing 7,9 KH* C, G, J	Schokoladonut 25,2 KH* A, C, F, G, H
Dienstag, 20.10.2020	Grießbrei mit Zucker und Zimt, dazu Pfirsichkompott 98,0 KH* A, G	Chili con Carne Rindfleisch mit roten Bohnen, dazu Butterreis, Dessert 77,0 KH* A, F, I	Kassler Braten⁽³⁾ mit Sauce, dazu Blumenkohl und Kartoffelpüree 42,6 KH* A, F, G, I	Gemüsebratling mit Schnittlauchsauce, dazu Kartoffelpüree, Dessert 73,0 KH* A, G, I	Rotbarschfilet⁽⁵⁾ gegrillt mit Zitronen-Meerrettichsauce, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Feldsalat mit Dressing, Dessert 62,2 KH* A, C, G, I, J	Geflügelsalat mit Spargelstücken, Ananas und Champignons, dazu 1 Brötchen 41,6 KH* A, C, G, J	Chefsalat gekochter Schinken und Goudawürfel ⁽¹⁺²⁾ auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing, Brötchen 41,2 KH* A, C, G, J	Eisberg-salat mit Sauerrahm- Dressing 7,9 KH* C, G, J	Schwarz-wälder-Kirsch-Schnitte 25,4 KH* A, C, G
Mittwoch, 21.10.2020	Weckwerk⁽²⁾ mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Gewürzgurken (getrennt verpackt), Dessert 51,4 KH* A	Deftiger Wurstgulasch⁽²⁾ mit Butternudeln, dazu gemischter Salat mit Dressing 90,6 KH* A, C, F, G, I, J	Hähnchengyros mit Tomatensauce und Butterreis, dazu Krautsalat ⁽²⁺⁴⁾ 72,9 KH* A, F, G, I	Rührei auf Rahmspinat, dazu Kartoffelpüree, Dessert 44,9 KH* A, F, G, I	Schweizer-Schnitzel mit Schinken ⁽³⁾ und Tomaten belegt, überbacken mit Gouda ⁽¹⁺²⁾ , dazu Rosmarin- kartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 71,2 KH* A, G	Quarkpokal „Birne Helene“ Schokoquark mit Birnen, überzogen mit Vanillesauce 102,2 KH* G	Chefsalat gekochter Schinken und Goudawürfel ⁽¹⁺²⁾ auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing, Brötchen 41,2 KH* A, C, G, J	Kraut-salat⁽²⁺⁴⁾ 12,6 KH*	Schoko-quark 27,1 KH* G
Donnerstag, 22.10.2020	Fleischkäse⁽²⁾ mit Sauce, dazu Apfelrotkohl ⁽⁴⁾ und Kartoffelpüree, Dessert 46,9 KH* A, G, I	Hähnchenschnitte „Cordon bleu“ mit Käse und Schinken gefüllt, Sauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 65,3 KH* A, G, I	Frischer Schnittbohnen-eintopf⁽³⁾ mit Schweinefleisch, Karottenswürfeln und Gartenkräutern 39,3 KH* A, F, I	Frühlingsrolle mit süß/saurer Sauce, dazu Vollkornreis und Eisbergsalat mit Dressing 95,9 KH* A, C, F, G, I, J	Spanferkelbraten mit deftiger Sauce, dazu Sauerkraut ⁽³⁾ und 2 Thüringer Klöße, Dessert 66,1 KH* A, I, J, L	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat ⁽²⁺⁴⁾ , Salatgarnitur und Senf 48,5 KH* A, C, J	Chefsalat gekochter Schinken und Goudawürfel ⁽¹⁺²⁾ auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing, Brötchen 41,2 KH* A, C, G, J	Mixsalat mit Sauerrahm- Dressing 7,9 KH* C, G, J	Vanille-pudding 22,2 KH* G
Freitag, 23.10.2020	Hackfleischpfanne (Schwein) mit Mais, Möhren und Erbsen, dazu Butterreis, Dessert 72,5 KH* A, F, I	Gebratenes Schollenfilet⁽⁵⁾ „Finkenwerder Art“ mit Speck ⁽³⁾ und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Gurkensalat 77,7 KH* A, F, I, J	Münchener Weißwürstchen⁽²⁾ auf Sauerkraut ⁽³⁾ , dazu Kartoffelpüree und süßer Senf 50,0 KH* A, C, F, G, I, J, L	Eierpfannkuchen natur mit warmen Kirschkompott 120,1 KH* A, C, G	Steak Hawaii mit Ananas und Käse ⁽¹⁺²⁾ überbacken, Curryrahmsauce, dazu Butterreis und gemisch- ter Salat mit Dressing, Dessert 79,7 KH* A, C, F, G, I, J	Hausmacher Sülze in Essig-/Öl-Dressing mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat ⁽²⁺⁴⁾ 33,0 KH* C, J	Chefsalat gekochter Schinken und Goudawürfel ⁽¹⁺²⁾ auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing, Brötchen 41,2 KH* A, C, G, J	Gurken-salat 14,1 KH*	Rha-barber-Erdbeer-kuchen 40,0 KH* A, C, G

Wir wünschen guten Appetit!



Samstag, 24.10.2020	Schweinebraten mit Sauce, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 59,0 KH* A, G, I, J	Kartoffeleintopf mit Wiener Würstchen ⁽²⁺⁶⁾ und feinem Gemüse, Dessert 45,4 KH* A, F, G, I, J	Bunter Nudelauflauf mit verschiedenem Gemüse, überbacken mit Gouda ⁽¹⁺²⁾ , dazu gemischter Salat mit Dressing, Dessert 104,8 KH* A, C, G, I, J	Rinderbraten mit deftiger Sauce, dazu Rotkohl ⁽⁴⁾ und 2 große Thüringer Klöße, Dessert 69,1 KH* A, F, I, L	<p>Die Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch gekocht und sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Die TK-Auslieferung erfolgt ohne Salatbeilage.</p> <p>Änderungen vorbehalten! Nährwertangaben entnehmen Sie bitte unserer Internetseite: www.frisch-menü.de</p> <p>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</p> <p>EU-Zulassungs-Nr. HE 30376 * Kohlenhydrat-Berechnung (KH) bezieht sich auf das Menü ohne Dessert in Gramm (g).</p>
Sonntag, 25.10.2020	Kalbfleischbällchen in Rahmsauce, dazu Karottengemüse und Zwiebelpüree, Dessert 53,7 KH* A, C, G, I, J	Schweinesteak in Rahmsauce, dazu Karottengemüse und Zwiebelpüree Dessert 51,2 KH* A, G, I	Veg. Schnitzel „Wiener Art“ mit Sauerrahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 73,4 KH* A, C, F, G, I, J	Cordon bleu vom Schwein mit Bratensauce, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 72,4 KH* A, C, G, I, J	

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