

# MENÜPLAN 26.10. bis 01.11.2020 | 44. Woche

**!** Bitte beachten Sie **nächste Woche** unsere **Schlachte- und Grünkohlwoche** auf dem Extra Menü!

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch			
<b>Montag, 26.10.2020</b>	<b>Frischer Linseneintopf</b> mit Wiener Würstchen <sup>(2+6)</sup> , Speck <sup>(3)</sup> und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen <b>84,5 KH*</b> A, F, I	<b>Rinderleberragout</b> in Apfel-Zwiebel-Sauce, dazu Kartoffelpüree, Dessert <b>38,7 KH*</b> A, G, I	<b>Hähnchenpfanne „Pusta“</b> mit Tomaten- und Paprikawürfeln, dazu Butterreis <b>72,0 KH*</b> A, F, I	<b>Gemüseplatte „Gärtnerin“</b> verschiedene Gemüse über- zogen mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffel <sup>(6)</sup> , Dessert <b>57,0 KH*</b> A, C, G, I	<b>Schnitzel Valdostana</b> mit Schinken <sup>(2)</sup> , Hackfleisch- sauce und Käse <sup>(1+2)</sup> über- backen, dazu Makkaroni und gemischter Salat mit Dressing, Dessert <b>111,5 KH*</b> A, F, G, I	<b>Partyfrikadellen</b> mit Kartoffelsalat <sup>(2+4)</sup> , dazu 1 Portion Senf und Brötchen <b>68,2 KH*</b> A, C, J	<b>Salat „Athen“</b> Fetawürfel und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing, Brötchen <b>53,2 KH*</b> A, C, G, I, J	<b>Mixsalat</b> mit Sauerrahm- Dressing <b>7,9 KH*</b> C, G, J	<b>Russischer Zupf- kuchen</b> <b>46,5 KH*</b> A, C, G			
<b>Dienstag, 27.10.2020</b>	<b>Warme Wiener Würstchen<sup>(2+6)</sup></b> mit Mischgemüse, dazu Kartoffelpüree, Dessert <b>59,7 KH*</b> A, G, I, J	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelsauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffel <sup>(6)</sup> <b>72,8 KH*</b> A, G, I	<b>Sülze<sup>(3+6)</sup> „Hausmacher Art“</b> mit Remouladensauce <sup>(2+4)</sup> (extra verpackt), dazu Bratkartoffel <sup>(3+6)</sup> <b>57,7 KH*</b> A, C, G, J	<b>Vegetarische Gemüsesuppe</b> mit Kartoffel <sup>(6)</sup> , dazu 1 Brötchen, Dessert <b>58,1 KH*</b> A, F, I	<b>Gebratene Entenbrust</b> in Geflügelsauce, dazu Rosenkohl <sup>(3)</sup> und Schupfnudeln, Dessert <b>107,8 KH*</b> A, F, I	<b>Schwarzwälder Quarkpokal</b> mit Vanillequark, Sauerkirschen und Schokostreusel <b>89,9 KH*</b> G, H	<b>Salat „Athen“</b> Fetawürfel und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing, Brötchen <b>53,2 KH*</b> A, C, G, I, J	<b>Eisberg- salat</b> mit Sauerrahm- Dressing <b>7,9 KH*</b> C, G, J	<b>Vanille- quark</b> <b>26,8 KH*</b> G			
<b>Mittwoch, 28.10.2020</b>	<b>Paprikaschnitzel</b> mit pikanter Sauce, dazu Salzkartoffel <sup>(6)</sup> und Partysalat <sup>(2+4)</sup> <b>73,9 KH*</b> A, C, G, I, J	<b>Hähnchenbrustfilet</b> mit Champignonrahmsauce, dazu Spiralnudeln, Dessert <b>73,9 KH*</b> A, G, I	<b>Geflügelbratwurst<sup>(2+7)</sup></b> mit Sauce, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree, Senf <b>45,4 KH*</b> A, G, I, J	<b>Brokkoli-Möhren- Reispfanne</b> mit Vollkornreis und gerösteten Mandeln, dazu Schnittlauchsauce, Dessert <b>59,4 KH*</b> A, F, G, H, I	<b>½ Grillhähnchen</b> mit warmen Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> (extra verpackt), Dessert <b>32,5 KH*</b> L	<b>Gebratene Hähnchenkeule</b> mit Nudelsalat <sup>(2)</sup> <b>48,1 KH*</b> A, C, G, J	<b>Salat „Athen“</b> Fetawürfel und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing, Brötchen <b>53,2 KH*</b> A, C, G, I, J	<b>Party- salat<sup>(2+4)</sup></b> <b>9,4 KH*</b> I	<b>Kirsch- quark</b> <b>13,4 KH*</b> G			
<b>Donnerstag, 29.10.2020</b>	<b>Altdeutsche Graupensuppe</b> mit Krakauer Würstchen <sup>(2+6)</sup> und feinem Gemüse <b>53,2 KH*</b> A, F, G, I, J	<b>Putengeschnetzeltes</b> mit Champignons, dazu Butterreis, Dessert <b>65,8 KH*</b> A, G, I	<b>Kleine Hefeklöße natur</b> mit warmen Pflaumenkompott <b>92,2 KH*</b> A, C, G	<b>Gemüsefrikadelle</b> mit Rahmsauce, dazu Salzkartoffel <sup>(6)</sup> und gemischter Salat mit Dressing, Dessert <b>88,8 KH*</b> A, C, G, I, J	<b>Lachsfilet<sup>(5)</sup></b> auf Blattspinat, dazu Bandnudeln, Dessert <b>70,1 KH*</b> A, F, G, I	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Nudelsalat <sup>(2)</sup> , Salatgarnitur und Senf <b>65,3 KH*</b> A, C, G, J	<b>Salat „Athen“</b> Fetawürfel und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing, Brötchen <b>53,2 KH*</b> A, C, G, I, J	<b>Mixsalat</b> mit Sauerrahm- Dressing <b>7,9 KH*</b> C, G, J	<b>Mohn- Streusel- kuchen</b> <b>47,6 KH*</b> A, C, G			
<b>Freitag, 30.10.2020</b>	<b>Partyfrikadellen</b> in würziger Paprikasauce, dazu Kartoffelpüree <b>62,4 KH*</b> A, C, G, I, J	<b>Spiralnudeln</b> mit würziger Rinderhacksauce und Tomatenwürfeln, dazu geriebener Hartkäse <sup>(1+2)</sup> <b>83,9 KH*</b> A, F, G, I	<b>Seelachsfilet<sup>(5)</sup> natur</b> mit Gemüsesahnesauce, dazu Kartoffel <sup>(6)</sup> und Bohnensalat <b>57,9 KH*</b> A, G, I	<b>Nudelaufwurf</b> Spiralnudeln in feiner Spinat-Käsesauce, überbacken mit Gouda <sup>(1+2)</sup> , Dessert <b>80,9 KH*</b> A, G, I	<b>Tafelspitz</b> mit grüner Sauce (extra verpackt) und Leipziger Allerlei, dazu Salzkartoffel <sup>(6)</sup> , Dessert <b>43,9 KH*</b> A, C, G, J	<b>Bunter Eiersalat</b> mit gekochtem Schinken, dazu Brötchen und Butter <b>43,9 KH*</b> A, C, G, J	<b>Salat „Athen“</b> Fetawürfel und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing, Brötchen <b>53,2 KH*</b> A, C, G, I, J	<b>grüner Bohnen- salat</b> <b>5,3 KH*</b>	<b>NEU Schoko- muffin</b> <b>35,2 KH*</b> A, C, F, G			
<b>Samstag, 31.10.2020</b>	<b>Serbischer Bohneneintopf</b> mit Rauchfleischwürfeln <sup>(3)</sup> , Speck <sup>(3)</sup> und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen, Dessert <b>84,6 KH*</b> A, F, I	<b>Wirsingroulade</b> mit Hackfleischfüllung, dazu Speck-Zwiebel-Sauce <sup>(3)</sup> und Salzkartoffel <sup>(6)</sup> , Dessert <b>52,3 KH*</b> A, C, G, I, J	<b>Blumenkohlaufwurf</b> mit Salzkartoffel <sup>(6)</sup> , Dessert <b>68,4 KH*</b> A, G, I	<b>Gepökelter Schweine- krustenbraten<sup>(3)</sup></b> in Schwarzbiersauce, dazu Sauerkraut <sup>(3)</sup> und Salzkartoffel <sup>(6)</sup> , Dessert <b>46,8 KH*</b> A, I, J	Die Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch gekocht und sind zum <b>sofortigen Verzehr</b> bestimmt. Die TK-Auslieferung erfolgt ohne Salatbeilage.					<b>Änderungen vorbehalten!</b> Nährwertangaben entnehmen Sie bitte unserer Internetseite: <a href="http://www.frisch-menü.de">www.frisch-menü.de</a>	EU-Zulassungs-Nr. HE 30376 * Kohlenhydrat-Berechnung (KH) bezieht sich auf das Menü ohne Dessert in Gramm (g).	
<b>Sonntag, 01.11.2020</b>	<b>Rinderschmorbraten</b> mit Sauce, dazu Rosenkohl <sup>(3)</sup> und Salzkartoffel <sup>(6)</sup> Dessert <b>39,6 KH*</b> A, F, G, I	<b>Hähnchenkeule</b> mit Sauce, dazu Rosenkohl <sup>(3)</sup> und Salzkartoffel <sup>(6)</sup> Dessert <b>47,8 KH*</b> A, F, G, I	<b>Porree</b> in Sahnesauce, dazu Salzkartoffel <sup>(6)</sup> , Dessert <b>55,0 KH*</b> A, G, I	<b>Sauerbraten vom Jungbullen</b> mit deftiger Sauce, dazu Erbsengemüse und Schupfnudeln, Dessert <b>107,3 KH*</b> A, F, G, I	<b>Allergene:</b> 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 <b>Zusatzstoffe:</b> 1 = mit Farbstoff; 2 = mit Konservierungsstoff; 3 = mit Nitritpökelsalz; 4 = mit Süßungsmittel; 5 = kann Gräten enthalten; 6 = mit Antioxidationsmittel; 7 = mit Phosphat; 8 = gewachst							

*Wir wünschen guten Appetit!*



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