

MENÜPLAN 14.12. bis 20.12.2020 | 51. Woche

Bitte beachten Sie diese und nächste Woche unsere vorweihnachtlichen Gänsewochen auf dem Extra Menü!

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch
Montag, 14.12.2020	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	Fleischkäse⁽²⁾ mit Sauce, dazu Apfelrotkohl ⁽⁴⁾ und Kartoffelpüree, Dessert 46,9 KH* A, G, I	Mediterranes Gemüse in rahmiger Tomatencreme mit Champignons, Paprika, Zucchini und Möhren, dazu grüne Bandnudeln, Dessert 81,8 KH* A, F, G, I	Gänsebrust mit Sauce, dazu Apfelrotkohl ⁽⁴⁾ und Thüringer Klöße, weihnachtliches Dessert 68,7 KH* 9,95 € A, I, L	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	Rhabarber-Erdbeerkuchen 40,0 KH* A, C, G
Dienstag, 15.12.2020	Weckewerk⁽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	Gänsebrust mit Sauce, dazu Rosenkohl ⁽³⁾ und Minikartoffeln ⁽⁶⁾ , weihnachtliches Dessert 81,2 KH* 9,95 € A, F, I	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	Krautsalat⁽²⁺⁴⁾ 12,6 KH*	Schokoquark 27,1 KH* G
Mittwoch, 16.12.2020	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	Gedünstetes Seelachsfilet⁽⁵⁾ in Dillsauce, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und gemischter Salat mit Dressing 48,8 KH* A, C, G, I, J	Gemüsebratling mit Schnittlauchsauce, dazu Kartoffelpüree, Dessert 73,0 KH* A, G, I	Gänsebrust mit Sauce, dazu Grünkohl ⁽³⁾ und Thüringer Klöße, weihnachtliches Dessert 65,9 KH* 9,95 € A, I, L	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	Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C, G, J	Pfirsichkompott 17,5 KH*
Donnerstag, 17.12.2020	Frischer Schnittbohnen-eintopf⁽³⁾ mit Schweinefleisch, Karottenwürfeln und Gartenkräutern 39,3 KH* A, F, I	Rostbratwurst⁽²⁺⁷⁾ auf Sauerkraut ⁽³⁾ , dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Senf, Dessert 40,7 KH* A, G, I, J	Hähnchenschnitte „Cordon bleu“ mit Käse und Schinken gefüllt, Sauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 65,3 KH* A, G, I	Penne-Nudeln in Gemüse-Sahne-Sauce, dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 93,0 KH* A, C, G, I, J	Gänsebrust mit Sauce, dazu Apfelrotkohl ⁽⁴⁾ und Thüringer Klöße, weihnachtliches Dessert 68,7 KH* 9,95 € A, I, 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	Eisbergsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C, G, J	Vanillepudding 22,2 KH* G
Freitag, 18.12.2020	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	Gänsebrust mit Sauce, dazu Rosenkohl ⁽³⁾ und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , weihnachtliches Dessert 81,2 KH* 9,95 € A, F, I	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	Gurkensalat 14,1 KH*	Russischer Zupfkuchen 46,5 KH* A, C, G
Samstag, 19.12.2020	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	Gänsebrust mit Sauce, dazu Grünkohl ⁽³⁾ und Thüringer Klöße, weihnachtliches Dessert 65,9 KH* 10,95 € A, I, L	Die Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch gekocht und sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Die TK-Auslieferung erfolgt ohne Salatbeilage.				
Sonntag, 20.12.2020	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	Gänsebrust mit Sauce, dazu Apfelrotkohl ⁽⁴⁾ und Thüringer Klöße, weihnachtliches Dessert 68,7 KH* 10,95 € A, I, L	<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>				

Wir wünschen guten Appetit!



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