

MENÜPLAN 11.01. bis 17.01.2021 | 02. Woche

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch
Montag, 11.01.2021	Hühnersuppentopf mit Gemüse- und Nudleinlage, dazu 1 Brötchen, Dessert 48,5 KH* A1,I	Gebratene Gehacktesklößchen auf Schwarzwurzelgemüse, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 59,4 KH* A1,C,G,I,J	Szegediner Gulasch mit Paprika und Sauerkraut ⁽³⁾ , dazu Kartoffelpüree, Dessert 45,3 KH* A1,F,G,I	Gemüsebratling mit Rahmsauce und Petersilienkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 84,3 KH* A1,G,I	Gegrillter Spanferkelrücken in deftiger Sauce, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 63,9 KH* A1,I,J	Paniertes Schweinekotelett mit Garnitur, Senftütchen und Farmersalat ⁽²⁺⁴⁾ 26,9 KH* A1,C,G,J	Salat „Caesar“ Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu American-Dressing, Brötchen 59,1 KH* A1,C,G,J	Farmer-salat⁽²⁺⁴⁾ 9,4 KH* I	Erdbeer-Sahne-schnitte 40,6 KH* A1,C,G
Dienstag, 12.01.2021	Hähnchenbruststreifen mit Gemüsesahnesauce, dazu Farfalle-Nudeln, Dessert 83,5 KH* A1,F,G,I	Fischfrikadellen⁽⁵⁾ mit warmen Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ , dazu Remouladensauce ⁽²⁺⁴⁾ , Dessert 69,7 KH* A1,C,D,G,J	Haxenfleisch mit Sauce, dazu Rosenkohl ⁽³⁾ und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 46,0 KH* A1,F,I	Kleine Hefeklöße natur mit warmer Vanillesauce, dazu Obst ⁽⁸⁾ 82,6 KH* A1,C,F,G	Rotbarschfilet⁽⁵⁾ paniert mit Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 41,0 KH* A1,C,D,G,I,J	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat ⁽²⁺⁴⁾ , Salatgarnitur und Senf 48,5 KH* A1,C,J	Salat „Caesar“ Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu American-Dressing, Brötchen 59,1 KH* A1,C,G,J	Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C,G,J	Kirsch-Sandkuchen 34,2 KH* A1,C,G,H2
Mittwoch, 13.01.2021	Bunter Gemüseeintopf mit Wiener Würstchen ⁽²⁺⁶⁾ und frischen Gartenkräutern, dazu 1 Brötchen, Dessert 59,0 KH* A1,F,G,I,J	Spiralnudeln mit Rinderhacksauce und Tomatenwürfeln, dazu Eisbergsalat mit Dressing 93,8 KH* A1,C,F,G,I,J	Gedünstetes Putenfilet mit Rahmsauce, dazu Gemüse Mischung und Kartoffeln ⁽⁶⁾ 58,8 KH* A1,G,I	Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt, dazu buntes Gemüse überzogen mit Sauce Hollandaise, Dessert 70,0 KH* A1,C,G,I	Bayrischer Leberkäse⁽²⁾ auf Sauerkraut ⁽³⁾ und Zwiebelpüree, dazu Senf, Dessert 33,2 KH* A1,G,I,J	3 Wiener Würstchen⁽²⁺⁶⁾ mit Kartoffelsalat ⁽²⁺⁴⁾ , Senf und Brötchen 61,7 KH* A1,C,J	Salat „Caesar“ Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu American-Dressing, Brötchen 59,1 KH* A1,C,G,J	Eisberg-salat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C,G,J	Mini-Schoko-donuts 43,2 KH* A1,C,F,G
Donnerstag, 14.01.2021	Geschmortes Schweinefleisch „Art Stroganoff“ mit Gewürzgurkenwürfeln und Champignons, dazu Senfrahmsauce und Spätzle 62,7 KH* A1,F,G,I,J	Geflügelfrikadelle in Champignonrahmsauce, dazu Erbsengemüse und Kartoffelpüree 70,4 KH* A1,C,G,I	Paniertes Schweineschnitzel mit Sauce, dazu Möhregemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 70,9 KH* A1,G,I	Makkaroniaufwurf in feiner Tomaten-Schmandcreme, überbacken mit Gouda ⁽¹⁺²⁾ , dazu gemischter Salat mit Dressing, Dessert 105,3 KH* A1,C,G,I,J	Schnitzel „Holsteiner Art“ mit Speck ⁽³⁾ , Zwiebeln und Käse ⁽¹⁺²⁾ überbacken, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und gemischter Salat mit Dressing, Dessert 72,1 KH* A1,C,G,J	Heringsfilet⁽⁵⁾ „Hausfrauen Art“ in pikanter Tunke aus Äpfeln, Gurken und Zwiebeln, dazu Brötchen und Butter 48,3 KH* A1,C,D,G,J	Salat „Caesar“ Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu American-Dressing, Brötchen 59,1 KH* A1,C,G,J	Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C,G,J	Schwarz-wälder-Kirsch-schnitte⁽¹⁰⁾ 29,3 KH* A1,C,G
Freitag, 15.01.2021	Bauernhacksteak mit Schinken, Käse und Röstzwiebeln, dazu Speckbohnen ⁽³⁾ und Kartoffelpüree, Dessert 60,9 KH* A1,C,G,I	Cevapcici mit Tomatensauce, dazu Gemüseris und gemischter Salat mit Dressing 82,9 KH* A1,C,F,G,I,J	Gedünstetes Seelachsfilet⁽⁵⁾ mit Kräuter-Senf-Sauce, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und gemischter Salat mit Dressing 55,8 KH* A1,C,D,G,I,J	Rührei mit Rahmspinat, dazu Bratkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 69,2 KH* A1,C,F,G,I	Gepökelter Schweinekrustenbraten in Schwarzbiersauce ⁽¹⁰⁾ , dazu Sauerkraut ⁽³⁾ und Thüringer Klöße, Dessert 61,9 KH* A1,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* A1,C,G,J	Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C,G,J	Rhabarber-Erdbeer-kuchen 40,0 KH* A1,C,G

Wir wünschen guten Appetit!



Samstag, 16.01.2021

Rahmgeschmortes vom Schwein
mit Sahnesauce, dazu Nudeln und Bohnensalat, Dessert
81,9 KH* A1,F,G,I

Brechbohneentopf
mit Wiener Würstchen⁽²⁺⁶⁾ und Kartoffelstücken⁽⁶⁾, Dessert
39,3 KH* A1,F,G,I,J

Gemüse-Spätzlepfanne
mit Schnittlauchsauce, dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert
66,5 KH* A1,C,G,I,J

Rinderbraten
mit Sauce, dazu Erbsengemüse und Spätzle, Dessert
86,6 KH* A1,C,F,I

Sonntag, 17.01.2021

Kassler Braten⁽³⁾
in Sauce, dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree, Dessert
40,6 KH* A1,G,I

Putensteak
mit Rahmsauce, dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree, Dessert
46,2 KH* A1,G,I

Vegetarisches Gyros
mit Tomatensauce und Butterreis, Dessert
73,6 KH* A1,C,F,G,I,J

Entenkeule
mit deftiger Sauce, dazu Rotkohlgemüse⁽²⁺⁴⁾ und Thüringer Klöße, Dessert
68,8 KH* A1,F,I

Die Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch gekocht und sind zum **sofortigen Verzehr** bestimmt. Die TK-Auslieferung erfolgt ohne Salatbeilage.

Allergene: Gluten: A1=Weizen; A2=Roggen; A3=Gerste; A4=Hafer; B=Krebstiere; C=Eier; D=Fisch; E=Erdnüsse; F=Soja; G=Laktose; Schalenfrüchte: H1=Mandeln, H2=Haselnüsse; H3=Walnüsse; H4=Cashewnüsse; H5=Pekannüsse; H6=Paranüsse; H7=Pistazien; H8=Macadamianüsse; H9=Queenslandnüsse; 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; 9=Formfleisch; 10=enthält Alkohol

Änderungen vorbehalten!
Nährwertangaben entnehmen Sie bitte unserer Internetseite: www.frisch-meni.de

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

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