

MENÜPLAN 07.02. bis 13.02.2022 | 06. Woche

! Bitte beachten Sie diese Woche unsere **Wildwoche auf dem Extra Menü!**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch
Montag, 07.02.2022	Hünersuppentopf mit Gemüse- und Nudleinlage, dazu 1 Brötchen, Dessert 48,5 KH* A1,I	Szegediner Gulasch mit Paprika und Sauerkraut ⁽³⁾ , dazu Kartoffelpüree, Dessert 45,3 KH* A1,F,G,I	Gebratene Gehacktesklößchen auf Schwarzwurzelgemüse, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 59,4 KH* A1,C,G,I,J	Gemüsebratling mit Rahmsauce und Petersilienkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 84,3 KH* A1,G,I	TIPP Wildschweingulasch mit Apfelrotkoh ⁽⁴⁾ und Thüringer Klöße, Dessert 64,3 KH* 10,95 € A1,G,I,F	Paniertes Schweinekotelett mit Garnitur, Senftütchen und Farmersalat ⁽²⁺⁴⁾ 26,9 KH* A1,C,G,J	Salat „Italia“ Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing, Brötchen 53,2 KH* A1,C,G,I,J	Farmer-salat⁽²⁺⁴⁾ 9,4 KH* I	Zwetschgen-Streuselkuchen 39,0 KH* A1,C,G
Dienstag, 08.02.2022	Geschnetzeltes 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 Möhrengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 70,9 KH* A1,G,I	Gemüse-Köttbullar mit fruchtiger Paprikasauce, dazu Vollkornreis, Dessert 81,9 KH* A1, C, I	Kaninchenkeule mit Wacholderrahmsauce, dazu Röstinchen und Feldsalat mit Dressing, Dessert 44,5 KH* 10,95 € J,G	Heringsfilet „Hausfrauen Art“⁽⁵⁾ in pikanter Tunke aus Äpfeln, Gurken und Zwiebeln, dazu Brötchen und Butter 48,3 KH* A1,C,D,G,J	Salat „Italia“ Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing, Brötchen 53,2 KH* A1,C,G,I,J	Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C,G,J	Schoko-Kirsch-kuchen 39,6 KH* A1,C,G,H2
Mittwoch, 09.02.2022	Bunter Gemüseeintopf mit frischen Gartenkräutern, dazu 1 Brötchen, Dessert 58,1 KH* A1,F,I,J	Gedünstetes Putenfilet mit Rahmsauce, dazu Gemüsemischung und Kartoffeln ⁽⁶⁾ 58,8 KH* A1,G,I	TIPP Spiralnudeln mit Rinderhacksauce und Tomatenwürfeln, dazu Eisbergsalat mit Dressing 93,8 KH* A1,C,F,G,I,J	Leckere Gnocchipfanne mit feinen Gemüsestreifen (Karotten, Lauch, Sellerie) in Käsesahnesauce ⁽¹⁺²⁾ , Dessert 95,5 KH* A1,C,G,I	Gänsebrust mit Sauce, dazu Grünkohl ⁽³⁾ und Thüringer Klöße, Dessert 65,9 KH* 10,95 € A1,I	Wiener Würstchen⁽²⁺⁶⁾ mit Kartoffelsalat ⁽²⁺⁴⁾ , Senf und Brötchen 61,7 KH* A1,C,J	Salat „Italia“ Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing, Brötchen 53,2 KH* A1,C,G,I,J	Eisberg-salat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C,G,J	Mohn-schnecke 55,2 KH* A1,C,F,G,H1,K
Donnerstag, 10.02.2022	Hähnchenbruststreifen mit Gemüsesahnesauce, dazu Farfalle-Nudeln, Dessert 83,5 KH* A1,F,G,I	Haxenfleisch mit Sauce, dazu Rosenkoh ⁽³⁾ und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 46,0 KH* A1,F,I	Fischfrikadellen⁽⁵⁾ mit warmen Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ , dazu Remouladensauce ⁽²⁺⁴⁾ , Dessert 69,7 KH* A1,C,D,G,I,J,L	Kleine Hefeklöße natur mit warmer Vanillesauce, dazu Obst ⁽⁸⁾ 82,6 KH* A1,C,F,G	Wildschweinbraten mit glasierten Maronen, dazu Brokkoli mit Mandelsplittern und Rosmarinkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 62,6 KH* 10,95 € A1,F,I,H1	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat ⁽²⁺⁴⁾ , Salatgarnitur und Senf 48,5 KH* A1,C,J	Salat „Italia“ Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing, Brötchen 53,2 KH* A1,C,G,I,J	Eisberg-salat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C,G,J	Russischer Zupf-kuchen 46,5 KH* A1,C,G
Freitag, 11.02.2022	TIPP 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	Schmackhaftes Rührei mit Rahmspinat, dazu Bratkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 69,2 KH* A1,C,F,G,I	Hirschgulasch mit Crème fraîche und Waldpilzen, dazu Rosenkoh ⁽³⁾ und Spätzle, Dessert 99,1 KH* 10,95 € A1,C,G,I	Quarkpokal „Birne Helene“ Schokoquark mit Birnen, überzogen mit Vanillesauce ⁽¹⁾ 102,2 KH* G	Salat „Italia“ Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing, Brötchen 53,2 KH* A1,C,G,I,J	Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C,G,J	Mohn-Streuselkuchen 49,0 KH* A1,C,G

Wir wünschen guten Appetit!



Samstag, 12.02.2022	Feuriger Suppentopf (scharfer, mexikanischer Eintopf) mit Kidneybohnen und Rauchendenscheiben ⁽²⁺³⁾ , Dessert 49,0 KH* I	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Sahnesauce, dazu Nudeln und Bohnensalat, Dessert 81,9 KH* A1,F,G,I	TIPP Gemüse-Spätzle-pfanne 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, 13.02.2022	Kasseler 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.

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

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

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.