

MENÜPLAN 12.12. bis 18.12.2022 | 50. Woche

Bitte beachten Sie diese und nächste Woche unsere festlichen Weihnachtsgerichte auf dem Extra Menü!

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch
Montag, 12.12.2022	Veg. Möhren-Kohlrabi-Eintopf dazu 1 Brötchen 57,2 KH* A1, I	Cevapcici mit Tomatensauce, dazu Gemüsereis, Dessert 75,0 KH* A1, C, F, G, I	Fleischkäse⁽²⁾ mit Sauce, dazu Apfelrotkohl ⁽⁴⁾ und Kartoffelpüree 46,9 KH* A1, G, I	Mediterranes Gemüse in rahmiger Tomatencreme mit Champignons, Paprika, Zucchini und Möhren, dazu grüne Bandnudeln, Dessert 81,8 KH* A1, F, G, I	Hirschgulasch mit Pilzen, dazu Apfelrotkohl ⁽⁴⁾ und Thüringer Klöße, leckeren Apfel-Streuselkuchen 64,0 KH* 12,95 € A1, I	Gegrillter Gyros-Braten auf Krautsalat ⁽²⁺⁴⁾ , dazu Brötchen und Butter 65,4 KH* A1, G, J	Chefsalat gekochter Schinken und Goudawürfel ⁽¹⁺²⁾ , auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing, Brötchen 41,2 KH* A1, C, G, J	Mixsalat mit Sauer- rahm-Dressing 7,9 KH* C, G, J	Apfel- Streusel- kuchen 50,8 KH* A1,C,G
Dienstag, 13.12.2022	Weckewerk⁽²⁾ mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Gewürzgurken (getrennt verpackt) 51,4 KH* A1	TIPP Deftiger Wurstgulasch⁽²⁾ mit Butternudeln, dazu gemischter Salat mit Dressing 90,6 KH* A1, C, F, G, I, J	Bunte Reispfanne mit versch. Gemüse (Paprika, Tomaten, Bohnen) und Hähnchenbrustwürfel, Dessert 78,0 KH* F	Rührei auf Rahmspinat, dazu Kartoffelpüree 44,9 KH* A1, C, F, G, I	Wildschweinbraten mit Sauce, dazu Rosenkohl ⁽³⁾ und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , weihnachtliches Dessert 58,0 KH* 12,95 € A1, 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* A1, C, G, J	Mixsalat mit Sauer- rahm-Dressing 7,9 KH* C, G, J	Apfel- Quitte- Sahne- schnitte 31,0 KH* A1,C,G
Mittwoch, 14.12.2022	Kleine Frikadellen mit Champignonrahmsauce, dazu Kartoffelpüree 48,2 KH* A1, C, G, I, J	Chili con Carne Rindfleisch mit roten Bohnen, dazu Butterreis, Dessert 77,0 KH* A1, F, I	Grißbrei mit Zucker und Zimt, dazu Pfirsichkompott 98,0 KH* A1, G	Gemüsebratling mit Schnittlauchsauce, dazu Vollkornreis, Dessert 57,9 KH* A1, G, I	Entenkeule mit Sauce, dazu Rotkohl ⁽⁴⁾ und Thüringer Klöße, weihnachtliches Dessert 68,8 KH* 12,95 € A1, I, L	Geflügelsalat mit Spargelstücken, Ananas und Champignons, dazu 1 Brötchen 41,6 KH* A1, C, G, J	Chefsalat gekochter Schinken und Goudawürfel ⁽¹⁺²⁾ , auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing, Brötchen 41,2 KH* A1, C, G, J	Mixsalat mit Sauer- rahm-Dressing 7,9 KH* C, G, J	Amerika- ner mit Zucker- guss 67,5 KH* A1,C,F,G,H1,K
Donnerstag, 15.12.2022	Frischer Schnittbohneintopf⁽³⁾ mit Schweinefleisch, Karottenwürfeln und Gartenkräutern 39,3 KH* A1, F, I	Rostbratwurst⁽²⁺⁷⁾ auf Sauerkraut ⁽³⁾ , dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Senf, Dessert 40,7 KH* A1, G, I, J	Hähnchenschnitte „Cordon bleu“ mit Schinken und Käse gefüllt, Sauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 65,3 KH* A1, G, I	Penne-Nudeln in Gemüse-Sahne-Sauce, dazu Eisbergsalat mit Dressing 93,0 KH* A1, C, G, I, J	Wildschweingulasch mit Apfelrotkohl ⁽⁴⁾ und Thüringer Klöße, leckeren Zwetschgen- Streuselkuchen 64,3 KH* 12,95 € A1, G, I, F	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat ⁽²⁺⁴⁾ , Salatgarnitur und Senf 48,5 KH* A1, C, J	Chefsalat gekochter Schinken und Goudawürfel ⁽¹⁺²⁾ , auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing, Brötchen 41,2 KH* A1, C, G, J	Eisberg- salat mit Sauer- rahm-Dressing 7,9 KH* C, G, J	Zwetsch- gen- Streusel- kuchen 39,0 KH* A1,C,G
Freitag, 16.12.2022	Hackfleischpfanne (Schwein) mit Mais, Möhren und Erbsen, dazu Butterreis, Dessert 72,5 KH* A1, F, I	TIPP Gebratenes Schollenfilet⁽⁵⁾ „Finkenwerder Art“ mit Speck ⁽³⁾ und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Gurkensalat 77,7 KH* A1, D, F, I, J	Frikadelle mit Sauce, dazu Apfelrotkohl ⁽⁴⁾ und Kartoffelpüree, Dessert 54,3 KH* A, C, G, I	Eierpfannkuchen natur mit warmen Kirschkompott 120,1 KH* A1, C, G	Kaninchenkeule mit Wacholderrahmsauce, dazu Röstinchen, Feldsalat mit Dressing, weihnachtliches Dessert 44,5 KH* 12,95 € J, G	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* A1, C, G, J	Gurken- salat 14,1 KH*	Schoko- Kirsch- kuchen 39,6 KH* A1,C,G,H2
Samstag, 17.12.2022	Schweinebraten mit Sauce, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 59,0 KH* A1, G, I, J	Kartoffeleintopf mit feinem Gemüse, Dessert 45,4 KH* A1, F, G, I, J	TIPP Bunter Nudelaufbau mit verschiedenem Gemüse, überbacken mit Gouda ⁽¹⁺²⁾ , dazu gemischter Salat mit Dressing, Dessert 104,8 KH* A1, C, G, I, J	Entenkeule mit Sauce, dazu Rotkohl ⁽⁴⁾ und Thüringer Klöße, weihnachtliches Dessert 68,8 KH* 13,95 € A1, I, L	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 Konservierungstoff; 3=mit Nitritpökelsalz; 4=mit Süßungsmittel; 5=kann Gräten enthalten; 6=mit Antioxidationsmittel; 7=mit Phosphat; 8=gewachst; 9=Formfleisch; 10=enthält Alkohol				
Sonntag, 18.12.2022	Kalbfleischbällchen in Rahmsauce, dazu Karottengemüse und Zwiebelpüree, Dessert 53,7 KH* A1, C, G, I, J	Schweinesteak in Rahmsauce, dazu Karottengemüse und Zwiebelpüree, Dessert 51,2 KH* A1, G, I	Veg. Schnitzel „Wiener Art“ mit Sauerrahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 73,4 KH* A1, C, F, G, I, J	Wildschweingulasch mit Apfelrotkohl ⁽⁴⁾ und Thüringer Klöße, weihnachtliches Dessert 64,3 KH* 13,95 € A1, G, I, F	Änderungen vorbehalten! Nährwertangaben entnehmen Sie bitte unserer Internetseite: www.frisch-menü.de EU-Zulassungs-Nr. HE 30376 * Kohlenhydrat-Berechnung (KH) bezieht sich auf das Menü ohne Dessert in Gramm (g).				

Wir wünschen guten Appetit!



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