

# MENÜPLAN

06.02. bis 12.02.2023 | 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
<b>Montag, 06.02.2023</b>	<b>Weißer Bohneneintopf</b> mit Rauchfleischwürfeln <sup>(3)</sup> und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen <b>81,8 KH*</b> A1, F, I	<b>Geflügelcevapcici</b> mit Tomatensauce, dazu Gemüsereis, Dessert <b>90,8 KH*</b> A1, C, G, I, J	<b>Fleischkäse<sup>(2)</sup></b> mit Sauce, dazu Apfelrotkohl <sup>(4)</sup> und Kartoffelpüree <b>46,9 KH*</b> A1, G, I	<b>Mediterranes Gemüse</b> in rahmiger Tomatencreme mit Champignons, Paprika, Zucchini und Möhren, dazu grüne Bandnudeln, Dessert <b>81,8 KH*</b> A1, F, G, I	<b>TIPP Wildschweingulasch</b> mit Apfelrotkohl <sup>(4)</sup> und Thüringer Klöße, 1 Stück Apfel-Streuselkuchen <b>64,0 KH* 11,95 €</b> L	<b>Gegrillter Gyros-Braten</b> auf Krautsalat <sup>(2+4)</sup> , dazu Brötchen und Butter <b>65,4 KH*</b> A1, G, J	<b>Winterzeit</b> bis 26.03.2023 <b>7,9 KH*</b> C, G, J	<b>Mixsalat</b> mit Sauer-rahm-Dressing <b>50,8 KH*</b> A1,C,G	
<b>Dienstag, 07.02.2023</b>	<b>Grießbrei</b> mit Zucker und Zimt, dazu Pflirsichkompott <b>98,0 KH*</b> A1, G	<b>Kleine Frikadellen</b> mit Champignonrahmsauce, dazu Kartoffelpüree <b>48,2 KH*</b> A1, C, G, I, J	<b>Chili con Carne</b> Rindfleisch mit roten Bohnen, dazu Butterreis, Dessert <b>77,0 KH*</b> A1, F, I	<b>Gemüsebratling</b> mit Schnittlauchsauce, dazu Vollkornreis, Dessert <b>57,9 KH*</b> A1, G, I	<b>Kaninchenkeule</b> mit Wacholderrahmsauce, dazu Röstinchen, Feldsalat mit Dressing, Dessert <b>49,1 KH* 11,95 €</b> A1, G, I, J	<b>Geflügelsalat</b> mit Spargelstücken, Ananas und Champignons, dazu 1 Brötchen <b>41,6 KH*</b> A1, C, G, J	<b>Chefsalat</b> gekochter Schinken und Goudawürfel <sup>(1+2)</sup> , auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing, Brötchen <b>41,2 KH*</b> A1, C, G, J	<b>Mixsalat</b> mit Sauer-rahm-Dressing <b>7,9 KH*</b> C, G, J	<b>Kirsch-Sandkuchen</b> <b>34,2 KH*</b> A1,C,G,H2
<b>Mittwoch, 08.02.2023</b>	<b>Weckewerk<sup>(2)</sup></b> mit Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Gewürzgurken (getrennt verpackt) <b>51,4 KH*</b> A1	<b>Deftiger Wurstgulasch<sup>(2)</sup></b> mit Butternudeln, dazu gemischter Salat mit Dressing <b>90,6 KH*</b> A1, C, F, G, I, J	<b>Bunte Reispfanne</b> mit versch. Gemüse (Paprika, Tomaten, Bohnen) und Hähnchenbrustwürfel, Dessert <b>78,0 KH*</b> F	<b>TIPP Schmackhaftes Rührei</b> mit Rahmspinat, dazu Bratkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert <b>69,2 KH*</b> A1, C, F, G, I	<b>Entenkeule</b> mit Sauce, dazu Grünkohl <sup>(3)</sup> und Thüringer Klöße, Dessert <b>75,4 KH* 11,95 €</b> A1, I, L	<b>Quarkpokal „Birne Helene“</b> Schokoquark mit Birnen, überzogen mit Vanillesauce <b>102,2 KH*</b> G	<b>Winterzeit</b> bis 26.03.2023 <b>7,9 KH*</b> C, G, J	<b>Mixsalat</b> mit Sauer-rahm-Dressing <b>67,5 KH*</b> A1,C,F,G,H1,K	
<b>Donnerstag, 09.02.2023</b>	<b>Veg. Möhren-Kohlrabi-Eintopf</b> mit feinem Gemüse, dazu 1 Brötchen <b>57,2 KH*</b> A1, I	<b>Rostbratwurst<sup>(2+7)</sup></b> auf Sauerkraut <sup>(3)</sup> , dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und Senf, Dessert <b>40,7 KH*</b> A1, G, I, J	<b>Hähnchenschnitte „Cordon bleu“</b> mit Schinken und Käse gefüllt, Sauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> <b>65,3 KH*</b> A1, G, I	<b>Penne-Nudeln</b> in Gemüse-Sahne-Sauce, dazu Eisbergsalat mit Dressing <b>93,0 KH*</b> A1, C, G, I, J	<b>Wildschweinbraten</b> mit glasierten Maronen, dazu Brokkoli mit Mandelsplittern und Rosmarinkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert <b>75,1 KH* 11,95 €</b> A1,G,H1,I	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Kartoffelsalat <sup>(2+4)</sup> , Salatgarnitur und Senf <b>48,5 KH*</b> A1, C, J	<b>Chefsalat</b> gekochter Schinken und Goudawürfel <sup>(1+2)</sup> , auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing, Brötchen <b>41,2 KH*</b> A1, C, G, J	<b>Eisberg-salat</b> mit Sauer-rahm-Dressing <b>7,9 KH*</b> C, G, J	<b>Schwarz-wälder-Kirsch-Schnitte<sup>(10)</sup></b> <b>29,3 KH*</b> A1,C,G
<b>Freitag, 10.02.2023</b>	<b>Hackfleischpfanne (Schwein)</b> mit Mais, Möhren und Erbsen, dazu Butterreis, Dessert <b>72,5 KH*</b> A1, F, I	<b>Frikadelle</b> mit Sauce, dazu Apfelrotkohl <sup>(4)</sup> und Kartoffelpüree, Dessert <b>54,3 KH*</b> A, C, G, I	<b>Gebratenes Schollenfilet<sup>(5)</sup></b> „Finkenwerder Art“ mit Speck <sup>(3)</sup> und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und Gurkensalat <b>77,7 KH*</b> A1, D, F, I, J	<b>Eierpfannkuchen natur</b> mit warmen Kirschkompott <b>120,1 KH*</b> A1, C, G	<b>Hirschgulasch</b> mit Crème fraîche und Waldpilzen, dazu Rosenkohl <sup>(3)</sup> und Spätzle, 1 Stück Zwetschgen-Streuselkuchen <b>84,8 KH* 11,95 €</b> A1,C,G,L	<b>Hausmacher Sülze</b> in Essig-/Öl-Dressing, mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat <sup>(2+4)</sup> <b>33,0 KH*</b> C, J	<b>Winterzeit</b> bis 26.03.2023 <b>14,1 KH*</b>	<b>Gurken-salat</b> <b>14,1 KH*</b>	<b>Zwetschgen-Streuselkuchen</b> <b>39,0 KH*</b> A1,C,G

*Wir wünschen guten Appetit!*



**Samstag, 11.02.2023**

**Veg. Kartoffeleintopf**  
mit feinem Gemüse, dazu 1 Brötchen, Dessert  
**45,4 KH\*** A1, F, G, I, J

**Schweinebraten**  
mit Sauce, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln<sup>(6)</sup>, Dessert  
**59,0 KH\*** A1, G, I, J

**Veg. Schnitzel „Wiener Art“**  
mit Sauerrahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert  
**73,4 KH\*** A1, C, F, G, I, J

**Rinderbraten**  
mit deftiger Sauce, dazu Rotkohl<sup>(4)</sup> und 2 große Thüringer Klöße, Dessert  
**61,8 KH\*** A1, F, I

**Sonntag, 12.02.2023**

**Schweinsteak**  
in Rahmsauce, dazu Karottengemüse und Zwiebelpüree, Dessert  
**51,2 KH\*** A1, G, I

**TIPP Kalbfleischbällchen**  
in Rahmsauce, dazu Karottengemüse und Zwiebelpüree, Dessert  
**53,7 KH\*** A1, C, G, I, J

**Bunter Nudelauflauf**  
mit verschiedenem Gemüse, überbacken mit Gouda<sup>(1+2)</sup>, dazu gemischter Salat mit Dressing, Dessert  
**104,8 KH\*** A1, C, G, I, J

**Cordon bleu vom Schwein**  
mit Bratensauce, dazu Salzkartoffeln<sup>(6)</sup> und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert  
**72,4 KH\*** A1, C, G, I, J

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](http://www.frisch-menü.de)  
EU-Zulassungs-Nr. HE 30376  
\* Kohlenhydrat-Berechnung (KH) bezieht sich auf das Menü ohne Dessert in Gramm (g).  
**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

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