

MENÜPLAN 10.04. bis 16.04.2023 | 15. Woche

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch
Montag, 10.04.2023	Feiertag Ostermontag	Hähnchenpfanne „Pusta“ mit Tomaten- und Paprikawürfeln, dazu Butterreis, Dessert 72,0 KH* A1, F, I	TIPP Schweinesteak in Kräutersauce, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 43,6 KH* A1, G, I, J	Blumenkohlaufauf Blumenkohl mit Käse ⁽¹⁺²⁾ überbacken, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 68,4 KH* A1, C, G, I	Geschmorte Lammkeule in Kräutersauce, dazu Butterbohnen und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 42,8 KH* A1, G, I, J	Feiertag Ostermontag	Feiertag Ostermontag	Feiertag Ostermontag	Feiertag Ostermontag
Dienstag, 11.04.2023	Kleine Hefeklöße natur mit warmen Pflaumenkompott 92,2 KH* A1, C, G	Putengeschnetzeltes mit Champignons, dazu Butterreis, Dessert 65,8 KH* A1, G, I	Schwäbischer Suppentopf „mit Spätzle, Fleischbällchen und Eierstich“ 35,9 KH* A1, C, G, I, J	Gemüsefrikadelle mit Rahmsauce, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und gemischter Salat mit Dressing 88,8 KH* A1, C, G, I, J	TIPP Forelle⁽⁵⁾ „Müllerin“ mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Butter, dazu gemischter Salat mit Dressing, Dessert 50,4 KH* A1,C,G,J	Wiener Würstchen^(3,6,7) mit Nudelsalat und Ketchup 52,1 KH* A1, C, I	„Chicken run“ Hähnchen-Nuggets ⁽⁹⁾ auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, Brötchen 51,5 KH* A1, C, G, I, J	Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C, G, J	Mandarinen-Sahneschnitte 26,2 KH* A1,C,G
Mittwoch, 12.04.2023	TIPP Paprikaschnitzel mit pikanter Sauce, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Partysalat ⁽²⁺⁴⁾ 73,9 KH* A1, C, G, I, J	Hähnchenbrustfilet mit Champignonrahmsauce, dazu Spiralnudeln, Dessert 73,9 KH* A1, G, I	Geflügelbratwurst⁽²⁺⁷⁾ mit Sauce, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree, Senf 45,4 KH* A1, G, I, J	Brokkoli-Möhren-Reispfanne mit Vollkornreis und gerösteten Mandeln, dazu Schnittlauchsauce 59,4 KH* A1, F, G, H1, I	Bayrischer Leberkäs⁽²⁾ auf Sauerkraut ⁽⁹⁾ mit Speck ⁽³⁾ , Zwiebelpüree, dazu süßen Senf, Dessert 37,0 KH* G, I, J	paniertes Hähnchenschnitzel mit Nudelsalat ⁽²⁾ 69,2 KH* A1, C, G, J	„Chicken run“ Hähnchen-Nuggets ⁽⁹⁾ auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, Brötchen 51,5 KH* A1, C, G, I, J	Partysalat⁽²⁺⁴⁾ 9,4 KH* I	Mohnschnecke 55,2 KH* A1,C,F,G,H1,K
Donnerstag, 13.04.2023	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 72,8 KH* A1, G, I	Warme Wiener Würstchen⁽²⁺⁶⁾ mit Mischgemüse, dazu Kartoffelpüree 59,7 KH* A1, G, I, J	TIPP Gegrillte Hähnchenkeule in Geflügelsauce, dazu Mischgemüse und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 70,0 KH* A1, G, I	Vegetarische Gemüsesuppe mit Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu ein Brötchen, Dessert 58,1 KH* A1, F, I	Schweinefilet in Pfefferrahmsauce, dazu Brokkoli und Minikartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 57,1 KH* A1, F, G, I	Schwarzwälder Quarkpokal mit Vanillequark, Sauerkirschen und Schokostreuseln 89,9 KH* G	„Chicken run“ Hähnchen-Nuggets ⁽⁹⁾ auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, Brötchen 51,5 KH* A1, C, G, I, J	Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C, G, J	Bienenstich-Schnitte 27,0 KH* A1,C,G,H1
Freitag, 14.04.2023	Partyfrikadellen in würziger Paprikasauce, dazu Kartoffelpüree, Dessert 62,4 KH* A1, C, G, I, J	Geflügelhacksteak mit Tomatencreme und Spiralnudeln 96,8 KH* A1, C, G, I, J	Seelachsfilet⁽⁵⁾ natur mit Gemüsesahnesauce, dazu Kartoffeln ⁽⁶⁾ und Bohnensalat 57,9 KH* A1, D, G, I	Nudelaufauf Spiralnudeln in feiner Spinat-Käsesauce, überbacken mit Gouda ⁽¹⁺²⁾ 80,9 KH* A1, G, I	Tafelspitz mit grüner Sauce (getrennt verpackt) und Leipziger Allerlei, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 43,9 KH* A1, C, G, J	Bunter Eiersalat mit gekochtem Schinken, dazu Brötchen und Butter 43,9 KH* A1, C, G, J	„Chicken run“ Hähnchen-Nuggets ⁽⁹⁾ auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, Brötchen 51,5 KH* A1, C, G, I, J	grüner Bohnensalat 5,3 KH*	Erdbeerkuchen 40,6 KH* A1,C,G

Wir wünschen guten Appetit!



Samstag, 15.04.2023

Wirsingroulade
mit Hackfleischfüllung, dazu Speck-Zwiebelsauce⁽³⁾ und Salzkartoffeln⁽⁶⁾, Dessert
52,3 KH* A1, C, G, I, J

Serbischer Bohneneintopf
mit Rauchfleischwürfeln⁽²⁾, Speck⁽³⁾ und Zwiebeln, dazu ein Brötchen, Dessert
84,6 KH* A1, F, I

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

TIPP Sauerbraten vom Jungbullen
mit deftiger Sauce, dazu Rotkohl⁽⁴⁾ und zwei große Thüringer Klöße, Dessert
68,4 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

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 Konservierungsstoff; 3=mit Nitritpökelsalz; 4=mit Süßungsmittel; 5=kann Gläten enthalten; 6=mit Antioxidationsmittel; 7=mit Phosphat; 8=gewachst; 9=Formfleisch; 10=enthält Alkohol

Sonntag, 16.04.2023

Rinderfrikadelle
mit Champignon-Sauce, dazu Rosenkohl⁽³⁾ und Salzkartoffeln⁽⁶⁾, Dessert
45,3 KH* A1, G, I, L

Rahmgulasch vom Schwein
mit Makkaroni, Dessert
67,5 KH* A1, F, G, I

Blumenkohlaufauf
mit Salzkartoffeln⁽⁶⁾, Dessert
68,4 KH* A1, G, I

Gepökelter Schweinekrustenbraten⁽³⁾
in Schwarzbiersauce⁽¹⁰⁾, dazu Sauerkraut⁽⁹⁾ und Salzkartoffeln⁽⁶⁾, Dessert
46,8 KH* A1, I, J

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