

# MENÜPLAN

29.05. bis 04.06.2023 | 22. Woche

Bitte beachten Sie diese Woche von Dienstag bis Freitag unsere Spargelwoche auf dem Extra Menü!

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch			
<b>Montag, 29.05.2023</b>	„Feiertag“ Pfungstmontag „	<b>TIPP</b> Cevapcici mit Tomatensauce, dazu Gemüserais, Dessert  75,0 KH* A1, C, F, G, I	Fleischkäse <sup>(2)</sup> mit Sauce, dazu Apfelrotkohl <sup>(4)</sup> und Kartoffelpüree, Dessert  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	Große Bauern- bratwurst <sup>(2+7)</sup> auf Sauerkraut <sup>(3)</sup> , dazu Kartoffelpüree und Senf, Dessert  45,3 KH* G, I, J	„Feiertag“ Pfungstmontag „	„Feiertag“ Pfungstmontag „	„Feiertag“ Pfungst- montag „	„Feiertag“ Pfungst- montag „			
<b>Dienstag, 30.05.2023</b>	Grießbri mit Zucker und Zimt, dazu Pfirsichkompott  98,0 KH* A1, G	Kleine Frikadellen mit Champignonrahmsauce, dazu Kartoffelpüree, Dessert  48,2 KH* A1, C, G, I, J	Chili con Carne Rindfleisch mit roten Bohnen, dazu Butterreis  77,0 KH* A1, F, I	Gemüsebratling mit Schnittlauchsauce, dazu Vollkornreis  57,9 KH* A1, G, I	2 kleine panierte Schweineschnitzel (extra verpackt) mit Spargel, Sauce Bernaise, dazu Kartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert  90,4 KH* 14,95 € A1,C,F,G,I	Geflügelsalat mit Spargelstücken, Ananas und Champignons, dazu ein Brötchen  41,6 KH* A1, C, G, J	Chefsalat gekochter Schinken und Goudawürfel <sup>(1+2)</sup> , auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing, ein Brötchen  41,2 KH* A1, C, G, J	Mixsalat mit Sauer- rahm-Dressing  7,9 KH* C, G, J	Donau- welle  27,3 KH* A1,C,G			
<b>Mittwoch, 31.05.2023</b>	Weckwerk <sup>(2)</sup> mit Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Gewürzgurken (getrennt verpackt)  51,4 KH* A1	<b>TIPP</b> Deftiger Wurst- gulasch <sup>(2)</sup> 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 Häh- chenbrustwürfel, Dessert  78,0 KH* F	Rührei auf Rahmspinat, dazu Kartoffelpüree, Dessert  44,9 KH* A1, C, F, G, I	Spargelauflauf mit gekochtem Schinken <sup>(2)</sup> , dazu Kartoffeln <sup>(6)</sup> und leckeren Erdbeerkuchen  53,9 KH* 14,95 € A1,C,F,G,I	Quarkpokal „Birne Helene“ Schokoquark mit Birnen, überzogen mit Vanillesauce  102,2 KH* G	Chefsalat gekochter Schinken und Goudawürfel <sup>(1+2)</sup> , auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing, ein Brötchen  41,2 KH* A1, C, G, J	Mixsalat mit Sauer- rahm-Dressing  7,9 KH* C, G, J	Erdbeer- kuchen  40,6 KH* A1,C,G			
<b>Donnerstag, 01.06.2023</b>	Veg. Möhren- Kohlrabi-Eintopf dazu ein Brötchen, Dessert  57,2 KH* A1, I	Rostbratwurst <sup>(2+7)</sup> auf Sauerkraut <sup>(3)</sup> , dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und Senf  40,7 KH* A1, G, I, J	<b>TIPP</b> Hähnchen- schnitzel „Cordon bleu“ mit Schinken und Käse gefüllt, Sauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup>  65,3 KH* A1, G, I	Penne-Nudeln in Gemüse-Sahne-Sauce, dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert  93,0 KH* A1, C, G, I, J	Hähnchenbrustfilet mit Spargel und Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeln <sup>(6)</sup> und leckeren Dessert  43,3 KH* 14,95 € A1,C,F,G,I	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat <sup>(2+4)</sup> , Salatgarnitur und Senf  48,5 KH* A1, C, J	Chefsalat gekochter Schinken und Goudawürfel <sup>(1+2)</sup> , auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing, ein Brötchen  41,2 KH* A1, C, G, J	Eisberg- salat mit Sauer- rahm-Dressing  7,9 KH* C, G, J	Himbeer- Sahne- schnitzel  38,8 KH* A1,C,G			
<b>Freitag, 02.06.2023</b>	Hackfleischpfanne (Schwein) mit Mais, Möhren und Erbsen, dazu Butterreis, Dessert  72,5 KH* A1, F, I	<b>TIPP</b> Gebratenes Schollenfilet <sup>(5)</sup> „Finkenwerder Art“ mit Speck <sup>(3)</sup> und Zwiebeln, dazu Salzkartof- feln <sup>(6)</sup> und Gurkensalat  77,7 KH* A1, D, F, I, J	Münchener Weißwürstchen <sup>(2)</sup> auf Sauerkraut <sup>(3)</sup> , dazu Kartof- felpüree und süßer Senf  50,0 KH* A1, C, G, L, F, J, I	Eierpfannkuchen natur mit warmen Kirschkompott  120,1 KH* A1, C, G	Paniertes Rotbarschfilet <sup>(5)</sup> (extra verpackt) mit Spargel, Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeln <sup>(6)</sup> und leckeren Rhabarber-Erdbeerkuchen  49,5 KH* 14,95 € A1,C,F,G,I	Hausmacher Sülze in Essig-/Öl-Dressing, mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat <sup>(2+4)</sup>  33,0 KH* C, J	Chefsalat gekochter Schinken und Goudawürfel <sup>(1+2)</sup> , auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing, ein Brötchen  41,2 KH* A1, C, G, J	Gurken- salat  14,1 KH*	Rhabar- ber- Erdbeer- kuchen  40,0 KH* A1,C,G			
<b>Samstag, 03.06.2023</b>	Kartoffeleintopf mit Wiener Würstchen <sup>(2+6)</sup> und feinem Gemüse, Dessert  45,4 KH* A1, F, G, I, J	Schweinebraten mit Sauce, dazu Bohnen- gemüse und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert  59,0 KH* A1, G, I, J	Bunter Nudelaufwurf mit verschiedenem Gemüse, überbacken mit Gouda <sup>(1+2)</sup> , dazu gemischter Salat mit Dressing, Dessert  104,8 KH* A1, C, G, I, J	Rinderbraten mit deftiger Sauce, dazu Rotkohl <sup>(4)</sup> und zwei große Thüringer Klöße, Dessert  61,8 KH* A1, F, I	Die Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch gekocht und sind zum <b>sofortigen Verzehr</b> bestimmt. Die TK-Auslieferung erfolgt <b>ohne</b> Salatbeilage.					<b>Änderungen vorbehalten!</b> Nährwertangaben entnehmen Sie bitte unserer Internetseite: <a href="http://www.frisch-menü.de">www.frisch-menü.de</a>		EU-Zulassungs-Nr. HE 30376 * Kohlenhydrat-Berechnung (KH) bezieht sich auf das Menü ohne Dessert in Gramm (g).
<b>Sonntag, 04.06.2023</b>	Schweinesteak in Rahmsauce, dazu Karotten- gemüse und Zwiebelpüree, Dessert  51,2 KH* A1, G, I	Kalbfleischbällchen in Rahmsauce, dazu Karotten- gemüse und Zwiebelpüree, Dessert  53,7 KH* A1, C, 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	Cordon bleu vom Schwein mit Bratensauce, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und Eisberg- salat mit Dressing, Dessert  72,4 KH* A1, C, G, I, J	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 <b>Zusatzstoffe:</b> 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							

Wir wünschen guten Appetit!



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