

# MENÜPLAN 11.12. bis 17.12.2023 | 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
<b>Montag, 11.12.2023</b>	<b>Hühnersuppentopf</b> mit Gemüse- und Nudleinlage, dazu ein Brötchen, Dessert 48,5 KH* A1, I	<b>TIPP! Szegediner Gulasch</b> mit Paprika und Sauerkraut <sup>(3)</sup> , dazu Kartoffelpüree, Dessert 45,3 KH* A1, F, G, I	<b>Gebratene Gehacktesklößchen</b> auf Schwarzwurzelgemüse, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> 59,4 KH* A1, C, G, I, J	<b>Gemüsebratling</b> mit Rahmsauce, dazu Petersilienkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 84,3 KH* A1, G, I	<b>Hirschgulasch</b> mit Pilzen, dazu Apfelrotkohl <sup>(4)</sup> und Thüringer Klöße, leckeren Apfel-Streuselkuchen 64,0 KH* 12,95 € A1, I	<b>Paniertes Schweinekotelett</b> mit Garnitur, Senfbuttern und Farmersalat <sup>(2+4)</sup> 26,9 KH* A1, C, G, J	<b>Winterzeit bis 31.03.2024</b>	<b>Farmer-salat<sup>(2+4)</sup></b> 9,4 KH* I	<b>Apfel-Streuselkuchen</b> 50,8 KH* A1,C,G
<b>Dienstag, 12.12.2023</b>	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Sauce, dazu Möhregemüse und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> 70,9 KH* A1, G, I	<b>Geflügelrikadelle</b> in Champignonrahmsauce, dazu Erbsengemüse und Kartoffelpüree 70,4 KH* A1, C, G, I	<b>Geschnetzeltes Schweinefleisch</b> „Art Stroganoff“ mit Gewürzgurken und Champignons, dazu Senfrahmsauce und Spätzle 62,7 KH* A1, F, G, I, J	<b>Gemüse-Köttbullar</b> mit fruchtiger Paprikasauce, dazu Vollkornreis, Dessert 81,9 KH* A1, C, I	<b>Wildschweinbraten</b> mit Sauce, dazu Rosenkohl <sup>(3)</sup> und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , weihnachtliches Dessert 58,0 KH* 12,95 € A1, I	<b>Heringsfilet „Hausfrauen Art“<sup>(5)</sup></b> in pikanter Tunke aus Äpfeln, Gurken und Zwiebeln, dazu ein Brötchen und Butter 48,3 KH* A1, C, D, G, J	<b>Salat „Caesar“</b> Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salat-mix, dazu American-Dressing, ein Brötchen 59,1 KH* A1, C, G, J	<b>Mixsalat</b> mit Sauer-rahm-Dressing 7,9 KH* C,G,J	<b>Himbeer-Stracciatella-Sahne-schnitte</b> 27,2 KH* A1,C,G,H1
<b>Mittwoch, 13.12.2023</b>	<b>veg. Bunter Gemüseintopf</b> mit frischen Gartenkräutern, dazu ein Brötchen, Dessert 59,0 KH* A1, F, G, I, J	<b>Gedünstetes Putenfilet</b> mit Rahmsauce, dazu Gemüsemischung und Kartoffeln <sup>(6)</sup> 58,8 KH* A1, G, I	<b>Kohlroulade</b> mit Speck-Zwiebel-Sauce <sup>(3)</sup> , dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> 53,9 KH* A, C, G, I, J	<b>Leckere Gnocchipfanne</b> mit feinen Gemüsestreifen (Karotten, Lauch, Sellerie) in Käsesahnesauce <sup>(1+2)</sup> 95,5 KH* A1,C,G,I	<b>TIPP! Entenkeule</b> mit Sauce, dazu Rotkohl <sup>(4)</sup> und Thüringer Klöße, weihnachtliches Dessert 68,8 KH* 12,95 € A1, I, L	<b>Wiener Würstchen<sup>(2+6)</sup></b> mit Kartoffelsalat <sup>(2+4)</sup> , Senf und ein Brötchen 61,7 KH* A1, C, J	<b>Winterzeit bis 31.03.2024</b>	<b>Mixsalat</b> mit Sauer-rahm-Dressing 7,9 KH* C,G,J	<b>Amerika-ner mit Zucker-guss</b> 67,5 KH* A1,C,F,G,H1,K
<b>Donnerstag, 14.12.2023</b>	<b>Fischfrikadellen<sup>(5)</sup></b> mit warmen Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> , dazu Remouladensauce <sup>(2+4)</sup> , Dessert 69,7 KH* A1, C, D, G, J, L	<b>TIPP! Makkaroni-auflauf</b> in feiner Tomaten-Schmandcreme, überbacken mit Gouda <sup>(1+2)</sup> , dazu gemischter Salat mit Dressing, Dessert 105,3 KH* A1, C, G, I, J	<b>Hähnchenbruststreifen</b> mit Gemüsesahnesauce, dazu Farfalle-Nudeln, Dessert 83,5 KH* A1, F, G, I	<b>Kleine Hefeklöße natur</b> mit warmer Vanillesauce 82,6 KH* A1, C, F, G	<b>Wildschweingulasch</b> mit Apfelrotkohl <sup>(4)</sup> und Thüringer Klöße, leckeren Zwetschgen-Streuselkuchen 64,3 KH* 12,95 € A1, G, I, F	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Kartoffelsalat <sup>(2+4)</sup> , Salatgarnitur und Senf 48,5 KH* A1, C, J	<b>Salat „Caesar“</b> Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salat-mix, dazu American-Dressing, ein Brötchen 59,1 KH* A1, C, G, J	<b>Eisberg-salat</b> mit Sauer-rahm-Dressing 7,9 KH* C,G,J	<b>Zwetsch-gen-Streuselkuchen</b> 39,0 KH* A1,C,G
<b>Freitag, 15.12.2023</b>	<b>Bauernhacksteak</b> mit Schinken, Käse und Röstzwiebeln, dazu Speckbohnen <sup>(3)</sup> und Kartoffelpüree, Dessert 60,9 KH* A1, C, G, I	<b>Geflügelcevapcici</b> mit Tomatensauce, dazu Gemüseris und Möhrensalat 90,8 KH* A1, C, F, G, I, J	<b>Gedünstetes Seelachsfilet<sup>(5)</sup></b> mit Kräuter-Senf-Sauce, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und Möhrensalat 58,8 KH* A1, C, D, G, I, J	<b>Rührei</b> mit Rahmspinat, dazu Bratkartoffeln <sup>(6)</sup> 69,2 KH* A1, C, F, G, I	<b>Kaninchenkeule</b> mit Wacholderrahmsauce, dazu Röstinchen, Feldsalat mit Dressing, weihnachtliches Dessert 44,5 KH* 12,95 € J, G	<b>Quarkpokal „Birne Helene“</b> Schokoquark mit Birnen, überzogen mit Vanillesauce 102,2 KH* G	<b>Winterzeit bis 31.03.2024</b>	<b>Möhren-salat<sup>(2+4)</sup></b> 17,5 KH*	<b>Donau-welle</b> 27,3 KH* A1,C,G

Wir wünschen guten Appetit!

FRISCH GEKOCHT!

IHR REGIONALER ANBIETER AUS BAUNATAL

www.frisch-menü.de

<b>Samstag, 16.12.2023</b>	<b>Rahmgeschnetzeltes vom Schwein</b> mit Sahnesauce, dazu Nudeln und Bohnensalat, Dessert 81,9 KH* A1, F, G, I	<b>Brechbohneintopf</b> mit Wiener Würstchen <sup>(2+6)</sup> und Kartoffelstücken <sup>(6)</sup> , Dessert 39,3 KH* A1, F, G, I, J	<b>Gemüse-Spätzlepfanne</b> mit Schnittlauchsauce, dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 66,5 KH* A1, C, G, I, J
<b>Sonntag, 17.12.2023</b>	<b>Kasseler Braten<sup>(3)</sup></b> in Sauce, dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree, Dessert 40,6 KH* A1, G, I	<b>Putensteak</b> mit Rahmsauce, dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree, Dessert 46,2 KH* A1, G, I	<b>Vegetarisches Gyros</b> mit Tomatensauce und Butterreis, Dessert 73,6 KH* A1, C, F, G, I, J

<b>TIPP! Entenkeule</b> mit Sauce, dazu Rotkohl <sup>(4)</sup> und Thüringer Klöße, weihnachtliches Dessert 68,8 KH* 13,95 € A1, I, L
<b>Wildschweingulasch</b> mit Apfelrotkohl <sup>(4)</sup> und Thüringer Klöße, weihnachtliches Dessert 64,3 KH* 13,95 € A1, G, I, F

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;J=Sellerie;K=Senf;K=Sesam;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

Bestelltelefon Mo.–Fr.: von 7:00 bis 15:00 Uhr

# 0800/750 66 66

Gebührenfrei aus dem deutschen Festnetz.