

# MENÜPLAN

12.02. bis 18.02.2024 | 07. Woche

! Bitte beachten Sie vom **19.02. bis 23.02.2024** unsere **Schlachte- und Grünkohlwoche** auf dem **Extra Menü!**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch
<b>Montag, 12.02.2024</b>	<b>Pichelsteiner Gemüsetopf</b> mit Fleischklößchen und verschiedenem Gemüse, ein Berliner 35,3 KH* A1, C, F, I	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> mit Hackfleischfüllung, dazu Tomatensauce und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , ein Berliner 57,8 KH* A1, C, F, G, I, J	<b>Schweinebraten</b> auf deftigem Wirsinggemüse, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , ein Berliner 48,5 KH* A1, G, I	<b>Gemüseplatte „Gärtnerin“</b> verschiedenes Gemüse überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeln <sup>(6)</sup> , ein Berliner 57,2 KH* A1, G, I	<b>Rinderbraten</b> mit Rahmsauce, dazu Rosenkohl <sup>(3)</sup> und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , ein Berliner 60,6 KH* A1, G, I	<b>Brathering<sup>(5)</sup></b> mit Zwiebelringen, dazu Kartoffelsalat <sup>(2+4)</sup> 43,0 KH* C, D, J	<b>Winterzeit</b> bis 31.03.2024	<b>Mixsalat</b> mit Sauer-rahm-Dressing 7,9 KH* C,G,J	<b>Erdbeer- kuchen</b> 40,6 KH* A1,C,G
<b>Dienstag, 13.02.2024</b>	<b>TIPP Bandnudeln</b> mit Blattspinat in Käsecremesauce, dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 80,6 KH* A1, C, F, G, I, J	<b>Hähnchenbrustfilet</b> in feiner Sauce, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 58,9 KH* A1, G, I	<b>Gebratene Bauernwurst<sup>(2+7)</sup></b> mit Grünkohl <sup>(3)</sup> und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> 54,5 KH* A1, I	<b>Eierpfannkuchen</b> mit heißer Vanillesauce, dazu eine Portion Nougatcreme 104,2 KH* A1, C, F, G, H2	<b>Schweinelachsschnitzel</b> in Parmesan-Eihülle auf Tomatenspaghetti, dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 83,2 KH* A1, C, F, G, I, J	<b>Schwarzwälder Quarkpokal</b> mit Vanillequark, Sauerkirschen und Schokostreusel 89,9 KH* G	<b>Salat „Italia“</b> Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing, ein Brötchen 53,2 KH* A1, C, G, I, J	<b>Eisberg- salat</b> mit Sauer-rahm-Dressing 7,9 KH* C,G,J	<b>Kirsch- Sand- kuchen</b> 34,2 KH* A1,C,G,H2
<b>Mittwoch, 14.02.2024</b>	<b>TIPP Hühnerfrikassee</b> in Holländischer Sauce, mit Spargelstücken, dazu bunter Reis 67,6 KH* A1, C, F, G, I	<b>Weckewerk</b> mit Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Gewürzgurken (extra verpackt) 51,4 KH* A1	<b>Currybratwurst<sup>(2+7)</sup></b> mit Bratkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Krautsalat <sup>(2+4)</sup> mit Schmand 94,6 KH* A1, G, I	<b>Gemüsebolognese</b> mit Vollkornspiralen, Dessert 89,8 KH* A1, F, G, I	<b>Hausgemachte Rinderroulade</b> mit deftiger Sauce, dazu Rotkohl <sup>(4)</sup> und zwei große Thüringer Klöße, Dessert 64,8 KH* A1, I, J	<b>Hausmacher Sülze</b> in Essig-/Öl-Dressing, mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat <sup>(2+4)</sup> 33,0 KH* C, J	<b>Winterzeit</b> bis 31.03.2024	<b>Kraut- salat<sup>(2+4)</sup></b> mit Schmand 13,6 KH* G	<b>Rosinen- schnecke</b> 63,3 KH* A1,C,F,G,H1,K
<b>Donnerstag, 15.02.2024</b>	<b>Ungarische Gulaschsuppe</b> mit Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln, Pilzen u. Kartoffelwürfeln <sup>(6)</sup> , dazu ein Brötchen 69,6 KH* A1, F, I	<b>Gehacktesbällchen</b> auf Tomaten-Zucchini-Gemüse, dazu Kartoffelpüree 68,5 KH* A1, C, G, I, J	<b>TIPP Hausgemachte Rinderhackpfanne</b> mit roten Bohnen und Paprika, dazu Butterreis 72,5 KH* A1, F, I	<b>Milchreis</b> mit heißen Kirschen 123,3 KH* G	<b>Lachsfilet<sup>(5)</sup></b> in Weißweinsauce <sup>(10)</sup> mit Gemüsestreifen, dazu Bandnudeln und Eisberg- salat mit Dressing, Dessert 71,5 KH* A1, C, D, G, J	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Krautsalat <sup>(2+4)</sup> und Senf, dazu ein Brötchen und Butter 71,0 KH* A1, C, G, J	<b>Salat „Italia“</b> Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing, ein Brötchen 53,2 KH* A1, C, G, I, J	<b>Eisberg- salat</b> mit Sauer-rahm-Dressing 7,9 KH* C,G,J	<b>Schwarz- wälder- Kirsch- Schnitte<sup>(10)</sup></b> 29,3 KH* A1,C,G
<b>Freitag, 16.02.2024</b>	<b>Spaghetti</b> mit Tomaten-Thunfischsauce und Erbsen 72,6 KH* A1, D, G, I	<b>Chinapfanne</b> Hähnchenbruststreifen auf süß-/saurer Gemüse, dazu Basmatireis, Dessert 70,2 KH* F, I	<b>TIPP Rahmgulasch vom Schwein</b> mit Pariser Karotten und Thüringer Klöße 50,9 KH* A1, F, G, I	<b>Blumenkohl-Käse-Taler</b> mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffelpüree, Dessert 56,1 KH* A1, A3, C, G, I	<b>Schweinesteak</b> mit Speck <sup>(3)</sup> , Zwiebeln und Käse <sup>(1+2)</sup> überbacken, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und gemischter Salat mit Dressing, Dessert 40,4 KH* G	<b>Krabbencocktail<sup>(2)</sup></b> mit Champignons und Spargel, dazu ein Brötchen und Butter 48,5 KH* A1, B, C, G, J	<b>Winterzeit</b> bis 31.03.2024	<b>Mixsalat</b> mit Sauer-rahm-Dressing 7,9 KH* C,G,J	<b>Himbeer- Sahne- schnitte</b> 38,8 KH* A1,C,G
<b>Samstag, 17.02.2024</b>	<b>Gebratene Gehacktesklößchen</b> in Holländischer Sauce auf Spargelgemüse, dazu Petersilienkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 55,9 KH* A1, C, G, I, J	<b>Weißer Bohneneintopf</b> mit Rauchfleischwürfeln <sup>(3)</sup> , Speck <sup>(3)</sup> und Zwiebeln, dazu ein Brötchen, Dessert 81,8 KH* A1, F, I	<b>Frühlingsrolle</b> mit süß-/saurer Sauce, dazu Butterreis und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 92,4 KH* A1, C, F, G, I, J	<b>TIPP Sauerbraten vom Jungbullen</b> mit deftiger Sauce, dazu Rotkohl <sup>(4)</sup> und zwei große Thüringer Klöße, Dessert 68,4 KH* A1, F, I	<p>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.</p> <p><b>Änderungen vorbehalten!</b> Nährwertangaben entnehmen Sie bitte unserer Internetseite: <a href="http://www.frisch-menü.de">www.frisch-menü.de</a></p> <p><b>Allergene:</b> 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</p>				
<b>Sonntag, 18.02.2024</b>	<b>Frikadelle</b> mit Rahmsauce, dazu Rosenkohl <sup>(3)</sup> und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 52,1 KH* A1, C, F, I	<b>Hähnchenbrustfilet</b> mit Rahmsauce, dazu Rosenkohl <sup>(3)</sup> und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 51,3 KH* A1, F, G, I	<b>Gemüsebratling</b> mit Sauce Hollandaise und Kartoffelpüree, dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 82,3 KH* A1, C, F, G, I, J	<b>Hähncheninnenfilets</b> mit Sauce Hollandaise, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 39,4 KH* A1, C, G, I	<p>EU-Zulassungs-Nr. HE 30376 * Kohlenhydrat-Berechnung (KH) bezieht sich auf das Menü ohne Dessert in Gramm (g).</p>				



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