

MENÜPLAN 19.02. bis 25.02.2024 | 08. Woche

! Bitte beachten Sie **diese Woche** unsere **Schlachte- und Grünkohlwoche** auf dem **Extra Menü!**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch
Montag, 19.02.2024	Altdeutsche Graupensuppe mit Krakauer Würstchen und feinem Gemüse 53,2 KH* A1, F, G, I, J	TIPP Gegrillter Schweinekamm auf Schnittbohngemüse, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 42,2 KH* A1, G, I, J	Geflügelpfanne Hähnchenbruststreifen in Sahnesauce mit Brokkoli und Champignons, dazu Butterreis 72,2 KH* A1, F, G, I	Blumenkohlaufguss Blumenkohl mit Käse ⁽¹⁺²⁾ überbacken, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 68,4 KH* A1, C, G, I	Bauernbratwurst im Ring⁽²⁺⁷⁾ auf Grünkohl ⁽³⁾ , dazu Bratkartoffeln ⁽⁶⁾ und Senf, Dessert 68,6 KH* 11,95 € A1, I, J	Gegrillter Gyros-Braten auf Krautsalat ⁽²⁺⁴⁾ , dazu ein Brötchen und Butter 54,8 KH* A1, G, J	Winterzeit bis 31.03.2024	Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C,G,J	Himbeer-Stracciatella-Sahneschnitte 27,2 KH* A1,C,G,H1
Dienstag, 20.02.2024	Schlemmerpfanne vom Schwein mit Paprikawürfeln, Mais und Spiralnudeln, Dessert 80,7 KH* A1, F, I	Hähnchenpfanne „Puszta“ mit Tomaten- und Paprikawürfeln, dazu Butterreis 72,0 KH* A1, F, I	Leckeres Krautfleisch Gehacktes mit Weißkohl, Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 63,2 KH* A1, G, I	„Ricotta Spinaci“ Tortellini mit Spinat- u. Frischkäsefüllung, dazu Tomatencreme und Krautsalat 95,6 KH* A1, C, F, G, I, J	Gepökelter Schweinekrustenbraten⁽³⁾ in Schwarzbiersauce, dazu Thüringer Klöße und Krautsalat in Sauerrahm, Apfel-Streuselkuchen 86,6 KH* 11,95 € A1,G,I,J,L	Bunter Eiersalat mit gekochtem Schinken, dazu ein Brötchen und Butter 43,9 KH* A1, C, G, J	Thunfischsalat Thunfisch auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, ein Brötchen 41,4 KH* A1, C, D, G, J	Krautsalat⁽²⁺⁴⁾ 12,6 KH*	Apfel-Streuselkuchen 50,8 KH* A1,C,G
Mittwoch, 21.02.2024	Frikadelle in Zwiebelsauce mit mexikanischem Gemüse (Bohnen, Karotten, Mais, Paprika und Erbsen), Kartoffelpüree 70,5 KH* A, C, G, I	Spätzle mit Gemüse-Kräuterrahmsauce (Erbsen, Möhren, Brokkoli, Champignons), Dessert 63,8 KH* A1, C, G, I	TIPP Penne Nudeln mit Rindfleisch-Kräuter-Sauce, dazu geriebener Hartkäse ⁽¹⁺²⁾ , Dessert 84,2 KH* A1, F, G, I	Eieromelett auf Rahmchampignons, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 42,4 KH* A1, C, G, I	Grünkohlplatte Mettwurst ⁽³⁾ , Kassler ⁽³⁾ und zwei kleine Frikadellen ⁽²⁾ auf Grünkohl ⁽³⁾ , dazu Bratkartoffeln ⁽⁶⁾ und Senf, Dessert 71,5 KH* 11,95 € A1, C, I, J	Fruchtpokal „Jogger Becher“ Sahnequark mit Früchten, Schokoraspeln und Bircher Müsli 80,4 KH* A1, G, H2, H3	Winterzeit bis 31.03.2024	Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C,G,J	Leckere Nussecke 54,9 KH* A1,C,F,G,H1, H2,K
Donnerstag, 22.02.2024	TIPP Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce mit Champignons, dazu Spiralnudeln 70,4 KH* A1, F, G, I	Thüringer Linseneintopf mit Rotwurst ⁽²⁾ , Wiener Würstchen ^(2,6) , Speck ⁽³⁾ und Zwiebeln, dazu ein Brötchen 8,8 KH* A1, F, G, I, J	Kalbfleischbällchen in Rahmsauce mit buntem Gemüse und Kartoffelpüree 63,9 KH* A1, C, G, I, J	Bunter Paprikatopf Paprikastreifen in rahmiger Tomatencreme, dazu Vollkornnudeln, Dessert 88,8 KH* A1, F, G, I	Gegrilltes Hintereisbein⁽³⁾ (extra verpackt) mit Sauerkraut ⁽³⁾ , dazu Kartoffelpüree, Senf, Dessert 44,4 KH* 11,95 € G, I, J	Paniertes Schweineschnitzel mit Nudelsalat ⁽²⁾ , Salatgarnitur und Senf 76,1 KH* A1, C, G, J	Thunfischsalat Thunfisch auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, ein Brötchen 41,4 KH* A1, C, D, G, J	Eisbergsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C,G,J	Donauwelle 27,3 KH* A1,C,G
Freitag, 23.02.2024	Mildes Hähnchencurry mit Gemüsestreifen und Basmatireis 64,8 KH* A1, F, G, I	Jägerschinken vom Schwein mit Champignons und Kräutern, dazu Kartoffelklöße und Selleriesalat mit Saurer Sahne 93,4 KH* A1, G, I	Matjesfilet „Hausfrauen Art“⁽⁵⁾ pikante Tunke mit Äpfeln, Zwiebeln, Gurken und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ (getrennt verpackt) 53,0 KH* C, D, G, J	Apfelstrudel⁽⁶⁾ mit warmer Vanillesauce 102,6 KH* A1, C, G	Hausmacher Schlachteplatte Blutwurst ⁽²⁾ , Leberwurst ⁽²⁾ , eine kleine Frikadelle ⁽²⁾ , Wellfleisch ⁽²⁾ auf Sauerkraut ⁽³⁾ , dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Senf, Rhabarber-Erdbeerkuchen 51,2 KH* 11,95 € A1,C,G,I,J	Hausmacher Fleischsalat mit zwei halben Eiern, dazu ein Brötchen und Butter 39,6 KH* A1, C, G, J	Winterzeit bis 31.03.2024	Selleriesalat mit Saure-Sahne 4,3 KH* G	Rhabarber-Erdbeerkuchen 40,0 KH* A1,C,G



Samstag, 24.02.2024

Kassler⁽³⁾
auf Wirsinggemüse⁽³⁾, dazu Kartoffelpüree, Dessert
46,2 KH* A1, G, I

Brechbohneintopf
mit Wiener Würstchen⁽²⁺⁶⁾ und Kartoffelstücken⁽⁶⁾, dazu ein Brötchen, Dessert
68,7 KH* A1, F, I, J

Schupfnudel-Gemüsepfanne
in Butter gebraten, dazu Sahnesauce, Dessert
75,8 KH* A1, C, F, G, I

Kaninchenkeule
mit Rahmsauce, dazu Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln⁽⁶⁾, Dessert
50,9 KH* A1, F, G, I, J

Sonntag, 25.02.2024

Geflügelfrikadelle
mit Sauce, dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln⁽⁶⁾, Dessert
70,8 KH* A1, C, G, I, J

TIPP Rahmgulasch vom Rind
mit Erbsengemüse, dazu Salzkartoffeln⁽⁶⁾, Dessert
77,7 KH* A1, F, G, I

Gemüse-Knusper-Frikadelle
mit Holländischer Sauce, dazu Salzkartoffeln⁽⁶⁾, Dessert
76,4 KH* A1, C, G, I

Herzhafter Krustenbraten
in deftiger Sauce, dazu Thüringer Klöße und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert
86,6 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.

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 Gräten enthalten; 6=mit Antioxidationsmittel; 7=mit Phosphat; 8=gewachst; 9=Formfleisch; 10=enthält Alkohol

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).

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