

MENÜPLAN 22.04. bis 28.04.2024 | 17. Woche

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch
Montag, 22.04.2024	Bratwurst⁽²⁺⁷⁾ auf Sauerkraut ⁽³⁾ , dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Senf 61,1 KH* G, I, J	Geflügelfrikadellen- bällchen auf Rahmkohlrabi, dazu Kartoffelpüree 53,7 KH* A1, C, G, I, J	TIPP Hackfleisch- Käselauchsuppe verfeinert mit Schmelzkäse ⁽¹⁺²⁾ , dazu ein Brötchen, Dessert 62,0 KH* A1, G, I	Nudelpatte „Verona“ mit Käsetortellini in Gorgonzolasauce und Penne Nudeln in Tomatensauce 161,7 KH* A1, C, F, G, I	Geflügelroulade mit Sauce Hollandaise und Brokkoli, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 39,3 KH* A1, C, G, I, J	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat ⁽²⁺⁴⁾ , Salatgarnitur und Senf 61,9 KH* A1, C, J	Salat „Sweet Dreams“ Hähnchenbruststreifen, Ananaswürfel, Mandarinspalten und Walnusskerne auf frischem Salatmix, dazu italienisches Dressing, ein Brötchen 37,6 KH* A1, C, G, I, J, H3	Mixsalat mit Sauerrahm- Dressing 7,9 KH* C,G,J	Schoko- Kirsch- kuchen 39,6 KH* A1,C,G,H2
Dienstag, 23.04.2024	Spaghetti „Carbonara“ Vollkornspaghetti mit feiner Käse-Sahnesauce und Hähnchenwürfeln ⁽²⁾ 74,4 KH* A1, G, I	Backfischhappen⁽⁵⁾ mit warmen Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ , dazu Ketchup ⁽²⁾ , Dessert 59,9 KH* A1,C,D,F,G,I,J	TIPP Frikadelle vom Bio-Rind und Schwein aus Deutschland, mit Rahmchampignon, Rosenkohl und Salzkartoffel 45,9 KH* A1, C, G, I	Vegetarischer Möhreneintopf mit frischer Petersilie und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu ein Brötchen, Dessert 71,8 KH* A1, F, I	Schweinefilet mit Champignonrahmsauce, dazu Röstitaler und gemischter Salat mit Dressing, Dessert 50,0 KH* A1, C, F, G, I, J	Wurstsalat „Schweizer Art“⁽²⁾ mit Emmentaler ⁽¹⁺²⁾ , Gewürzgurken ⁽²⁾ und Zwiebeln, dazu ein Brötchen und Butter 35,9 KH* A1, G, J	Salat „Sweet Dreams“ Hähnchenbruststreifen, Ananaswürfel, Mandarinspalten und Walnusskerne auf frischem Salatmix, dazu italienisches Dressing, ein Brötchen 37,6 KH* A1, C, G, I, J, H3	Mixsalat mit Sauerrahm- Dressing 7,9 KH* C,G,J	Zwetsch- gen- Streusel- kuchen 39,0 KH* A1,C,G
Mittwoch, 24.04.2024	Gekochte Eier in Senfsauce, dazu Petersilienkartoffeln ⁽⁶⁾ und Eisbergsalat mit Dressing 43,2 KH* A1, C, G, I, J	TIPP Geschnetzeltes Schweinefleisch „Art Stroganoff“ mit Gewürz- gurken und Champignons, dazu Senfrahmsauce und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 47,3 KH* A1, F, G, I, J	Vanillemilchreis mit Zucker und Zimt, dazu Apfelsmus 172,1 KH* G	Blumenkohl im Backteig dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Cocktail-Dip, Dessert 111,2 KH* A1, C, G, J	Schlemmerfilet⁽⁵⁾ „Italiano“ Fischfilet mit Auflage aus Tomatenwürfeln, Zwiebeln und Sauerrahm, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 54,7 KH* A1, C, D, G, J	Fruchtpokal „Sylt“ Sahnequark mit Beerencocktail und Vanillesauce ⁽¹⁾ 111,1 KH* G	Salat „Sweet Dreams“ Hähnchenbruststreifen, Ananaswürfel, Mandarinspalten und Walnusskerne auf frischem Salatmix, dazu italienisches Dressing, ein Brötchen 37,6 KH* A1, C, G, I, J, H3	Eisberg- salat mit Sauerrahm- Dressing 7,9 KH* C,G,J	Amerika- ner mit Zuckerguss 67,5 KH* A1,C,F,G,H1, K
Donnerstag, 25.04.2024	Hähnchenstreifen in Käsecremesauce, dazu buntes Gemüserisotto 77,5 KH* A1, F, G, I	Fleischkäse⁽²⁾ in Sauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 43,8 KH* A1, G, I	Szgediner Gulasch mit Paprika und Sauerkraut ⁽²⁾ , dazu Kartoffelpüree, Dessert 45,3 KH* A1, F, G, I	Gemüse-Frikadelle (Kürbis-Steckrübe) mit Sesamkartoffeln ⁽⁶⁾ und Kräuter-Dip, Dessert 46,3 KH* A1, G, K	TIPP Mozzarella- Schnitzel Schweineschnitzel mit Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu Tomatenreis und Eisberg- salat mit Dressing, Dessert 86,9 KH* A1, C, F, G, J	Heringssalat⁽⁵⁾ mit Roter Bete, Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu ein Brötchen und Butter 51,3 KH* A1, C, D, G, I, J	Salat „Sweet Dreams“ Hähnchenbruststreifen, Ananaswürfel, Mandarinspalten und Walnusskerne auf frischem Salatmix, dazu italienisches Dressing, ein Brötchen 37,6 KH* A1, C, G, I, J, H3	Eisberg- salat mit Sauerrahm- Dressing 7,9 KH* C,G,J	Russischer Zupf- kuchen 46,5 KH* A1,C,G
Freitag, 26.04.2024	Paniertes Jägerschnitzel mit Sauce, dazu Kartoffeln ⁽⁶⁾ , und Krautsalat in saurer Sahne ⁽²⁺⁴⁾ 67,1 KH* A1, G, I	Große Mettwurst⁽²⁾ auf deftigem Grünkohl ⁽³⁾ , dazu Kartoffelpüree und Senf 50,2 KH* A1, G, I, J	TIPP Schmackhaftes Fischfilet⁽⁵⁾ auf Blattspinat, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 46,8 KH* A1, D, G, I	Grüne Sauce mit gekochten Eiern, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ (getrennt verpackt) 43,7 KH* A1, C, G, J	Thüringer Rostbrätel Nackensteak mit Schwenkzwiebeln, dazu Bratkartoffeln ⁽⁶⁾ , u. Krautsalat in saurer Sahne, Dessert 64,8 KH* A3, C, G, J, L	Krabbencocktail⁽²⁾ mit Champignons und Spargel, dazu ein Brötchen und Butter 20,1 KH* A1, B, C, G, J	Salat „Sweet Dreams“ Hähnchenbruststreifen, Ananaswürfel, Mandarinspalten und Walnusskerne auf frischem Salatmix, dazu italienisches Dressing, ein Brötchen 37,6 KH* A1, C, G, I, J, H3	Krautsalat in saurer Sahne ⁽²⁺⁴⁾ 13,6 KH* G	Mohn- Streusel- kuchen 49,0 KH* A1,C,G
Samstag, 27.04.2024	Mettbällchen auf Karottengemüse, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 67,3 KH* A1, C, G, I, J	Deftiger Erbseneintopf mit Wiener Würstchen ⁽²⁺⁶⁾ , Speck ⁽³⁾ und Zwiebeln, dazu ein Brötchen, Dessert 88,6 KH* A1, F, G, I, J	Gemüsemaultaschen mit Kräuterrahmsauce, dazu gemischter Salat mit Dressing, Dessert 69,1 KH* A1, C, G, I, J	Sauerbraten vom Rind mit Sauce, dazu Apfelrotkohl ⁽⁴⁾ und Kartoffelklöße, Dessert 68,3 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. Allergene: Gluten: A1=Weizen; A2=Roggen; A3=Gerste; A4=Hafer; B=Krebstiere; C=Eier; D=Fisch; E=Erdrüsse; F=Soja; G=Laktose; Schalen- früchte: 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=Schwefelbleioxid; 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=gewächst; 9=Formfleisch; 10=enthält Alkohol				
Sonntag, 28.04.2024	Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, dazu Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 54,7 KH* A1, G, I	Kasselerlachs⁽³⁾ mit Bratensauce, dazu Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 54,4 KH* A1, F, G, I	Makkaroniaufauf in feiner Tomaten- Schmandcreme, überbacken mit Gouda ⁽¹⁺²⁾ , Dessert 105,3 KH* A1, C, G, I, J	TIPP Hausgemachte Rinderroulade mit deftiger Sauce, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 64,0 KH* A1, I, J	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).				

Wir wünschen
guten Appetit!



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