

MENÜPLAN 14.10. bis 20.10.2024 | 42. Woche

| | Menü 1 | Menü 2 | Menü 3 | Vegetarisch | Extra Menü | Kaltmenü | Salat | Beilagen-Salat | Nachtisch | |
|-------------------------------|--|---|--|---|---|--|---|---|---|--|
| Montag, 14.10.2024 | Kartoffeleintopf mit Wiener Würstchen ⁽²⁾⁺⁽⁶⁾ und feinem Gemüse, dazu ein Brötchen 45,4 KH* A1, F, G, I, J | TIPP Geflügel-cevapcici mit Tomatensauce, dazu Gemüseris, Dessert 90,8 KH* A1, C, G, I, J | Fleischkäse⁽²⁾ mit Sauce, dazu Apfelrotkohl ⁽⁴⁾ und Kartoffelpüree 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 | Grobe Bauernbratwurst auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree und Senf, Dessert 45,3 KH* G, I, J | Gegrillter Gyros-Braten auf Krautsalat ⁽²⁾⁺⁽⁴⁾ , dazu ein Brötchen und Butter 65,4 KH* A1, G, J | Chefsalat gekochter Schinken und Goudawürfel ⁽¹⁾⁺⁽²⁾ , auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing, ein Brötchen 41,2 KH* A1, C, G, J | Mixsalat mit Sauerrahm- Dressing 7,9 KH* C, G, J | Apfelkuchen 34,2 KH* A1, C, G, H2, H3 | |
| Dienstag, 15.10.2024 | Grießbrei mit Zucker und Zimt, dazu Pfirsichkompott 98,0 KH* A1, G | Kleine Frikadellen mit Champignonrahmsauce, dazu Kartoffelpüree 48,2 KH* A1, C, G, I, J | Chili con Carne Rindfleisch mit roten Bohnen, dazu Butterreis, Dessert 77,0 KH* A1, F, I | Gemüsebratling mit Schnittlauchsauce, dazu Vollkornreis, Dessert 57,9 KH* A1, G, I | TIPP Rotbarschfilet gegrillt mit Zitronen-Meerrettichsauce, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Feldsalat mit Dressing, Dessert 62,2 KH* A1, C, D, G, I, J | Geflügelsalat mit Spargelstücken, Ananas und Champignons, dazu ein Brötchen 41,6 KH* A1, C, G, J | Chefsalat gekochter Schinken und Goudawürfel ⁽¹⁾⁺⁽²⁾ , auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing, ein Brötchen 41,2 KH* A1, C, G, J | Mixsalat mit Sauerrahm- Dressing 7,9 KH* C, G, J | Käsekuchen 35,0 KH* A1, C, G | |
| Mittwoch, 16.10.2024 | Weckwerk⁽²⁾ mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Gewürzgurken (getrennt verpackt) 51,4 KH* A1 | Deftiger Wurstgulasch⁽²⁾ 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 Hähnchenbrustwürfel, Dessert 78,0 KH* F | TIPP Schmackhaftes Rührei mit Rahmspinat, dazu Bratkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 69,2 KH* A1, C, F, G, I | Schweizer-Schnitzel mit Schinken und Tomaten belegt, überbacken mit Gouda, dazu Rosmarinkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 71,2 KH* A1, G | Quarkpokal „Birne Helene“ Schokoquark mit Birnen, überzogen mit Vanillesauce 102,2 KH* G | Chefsalat gekochter Schinken und Goudawürfel ⁽¹⁾⁺⁽²⁾ , auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing, ein Brötchen 41,2 KH* A1, C, G, J | Mixsalat mit Sauerrahm- Dressing 7,9 KH* C, G, J | Süße Vanillestange 35,8 KH* A1, C, F, G, H1, K | |
| Donnerstag, 17.10.2024 | Veg. Möhren-Kohlrabi-Eintopf mit feinem Gemüse, dazu ein Brötchen 57,2 KH* A1, I | TIPP Rostbratwurst⁽²⁾⁺⁽⁷⁾ auf Sauerkraut ⁽³⁾ , dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Senf, Dessert 40,7 KH* A1, G, I, J | Hähnchenschnitte „Cordon bleu“ mit Schinken und Käse gefüllt, Sauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 65,3 KH* A1, G, I | Makkaroniauflauf in feiner Tomaten-Schmand- creme, überbacken mit Gouda ⁽¹⁾⁺⁽²⁾ , dazu Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing, Dessert 105,3 KH* A1, C, G, I, J | Spanferkelbraten mit deftiger Sauce, dazu Sauerkraut und zwei Thüringer Klöße, Dessert 66,1 KH* A1, I, J | Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat ⁽²⁾⁺⁽⁴⁾ , Salatgarnitur und Senf 48,5 KH* A1, C, J | Chefsalat gekochter Schinken und Goudawürfel ⁽¹⁾⁺⁽²⁾ , auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing, ein Brötchen 41,2 KH* A1, C, G, J | Eisbergsalat mit Sauerrahm- Dressing 7,9 KH* C, G, J | Mandarinensahneschnitte 26,2 KH* A1, C, G | |
| Freitag, 18.10.2024 | Hackfleischpfanne (Schwein) mit Mais, Möhren und Erbsen, dazu Butterreis, Dessert 72,5 KH* A1, F, I | Frikadelle mit Sauce, dazu Apfelrotkohl ⁽⁴⁾ und Kartoffelpüree, Dessert 54,3 KH* A, C, G, I | TIPP Gebratenes Schollenfilet⁽⁵⁾ „Finkenwerder Art“ mit Speck ⁽³⁾ und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Gurkensalat 77,7 KH* A1, D, F, I, J | Eierpfannkuchen natur mit warmen Kirschkompott 120,1 KH* A1, C, G | Kalbsleber mit Bratensauce, Apfelwürfel u. Schwenkzwiebeln, dazu Rotkohl u. Kartoffelpüree, Dessert 42,6 KH* A1, F, G, I | Hausmacher Sülze in Essig-/Öl-Dressing, mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat ⁽²⁾⁺⁽⁴⁾ 33,0 KH* C, J | Chefsalat gekochter Schinken und Goudawürfel ⁽¹⁾⁺⁽²⁾ , auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing, ein Brötchen 41,2 KH* A1, C, G, J | Gurkensalat 14,1 KH* | Bienenstich-Schnitte 27,0 KH* A1, C, G, H1 | |
| Samstag, 19.10.2024 | Weißer Bohneneintopf mit Rauchfleischwürfeln ⁽³⁾ und Zwiebeln, Dessert 81,8 KH* A1, F, I | Schweinebraten mit Sauce, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 59,0 KH* A1, 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 | TIPP Rinderbraten mit deftiger Sauce, dazu Rotkohl ⁽⁴⁾ und zwei große Thüringer Klöße, Dessert 61,8 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. Änderungen vorbehalten! 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=Queensländnüsse; I=Sellerie; J=Senf; K=Sesamsamen; L=Schwefeloxid; 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 | | 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). | |
| Sonntag, 20.10.2024 | Schweinesteak in Rahmsauce , dazu Karottengemüse und Zwiebelpüree, Dessert 51,2 KH* A1, G, I | TIPP Kalbfleischbällchen in Rahmsauce, dazu Karottengemüse und Zwiebelpüree, Dessert 53,7 KH* A1, C, G, I, J | Bunter Nudelaufwurf mit verschiedenem Gemüse, überbacken mit Gouda ⁽¹⁾⁺⁽²⁾ , Dessert 104,8 KH* A1, C, G, I, J | Cordon bleu vom Schwein mit Bratensauce, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 72,4 KH* A1, C, G, I, J | Bestelltelefon Mo.–Fr.: von 7:00 bis 15:00 Uhr 0800/750 66 66 Gebührenfrei aus dem deutschen Festnetz. | | | | | |

Wir wünschen
guten Appetit!

