

MENÜPLAN 11.01. bis 17.01.2021 | 02. Woche

Bitte beachten Sie unsere hausgemachte Rinderroulade am Mittwoch in der Menülinie Extramenü

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch
Montag, 11.01.2021	Hähnchen-Crossis⁽⁹⁾ mit buntem Gemüse und Püree, dazu Dessert 84,5 KH* A1GI	weißer Bohneneintopf mit Kartoffeln ⁽⁶⁾ und Bockwurst ^(3,6,7) , dazu 1 Scheibe Brot 77,7 KH* A1GI	gedünstetes Seelachsfilet mit Gemüsestreifen in Rieslingsoße ⁽¹⁰⁾ , dazu Erbsen und Kartoffeln ⁽⁶⁾ 43,8 KH* A1DGI	Vollkornnudeln mit Käse-Sahnesoße, dazu Dessert (vegetarisch) 64,7 KH* A1GI	Sauerbraten vom Rind in Bratensoße, mit Erbsen und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 52,6 KH* A1GI	Sülze mit Altdeutschen Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ , roten Zwiebeln und Remoulade 37,3 KH* C	Salat „Thunfisch“ mit Zwiebeln, Rettich, Gurken, Tomaten, bunte Salatmischung und Ei, dazu Joghurt Dressing 9,0 KH* CDG	Salatmischung mit Joghurt Dressing 7,96 KH* CG	Käsekuchen 36,4 KH* A1CG
Dienstag, 12.01.2021	Eieromelett mit Spinat und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst ⁽⁸⁾ 39,5 KH* A1CGI	Krautfleisch (Gehacktes mit Weißkohl), Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst ⁽⁸⁾ 44,1 KH* A1I	Curry-Putengeschnetzeltes mit Ananas und Pfirsichstücken, dazu Basmatireis, Obst ⁽⁸⁾ 70,9 KH* A1GI	Sellerieschnitzel mit Gemüsecremesoße und Kartoffelpüree, dazu Obst ⁽⁸⁾ 59,9 KH* A1GI	TIPP Thüringer Schüsselsülze^(3,6) mit Remouladensoße ⁽⁴⁾ und Bratkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst ⁽⁸⁾ (2 Folien) 57,4 KH* CGJ	Geflügelfrikadelle altdeutscher Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ , dazu Senf 47,8 KH* A1CGJ	Salat „Thunfisch“ mit Zwiebeln, Rettich, Gurken, Tomaten, bunte Salatmischung und Ei, dazu Joghurt Dressing 9,0 KH* CDG	altdeutscher Kartoffel-Salat 17,7 KH* CG	Mohn-Streusel-Kuchen 47,6 KH* A1CG
Mittwoch, 13.01.2021	Grießbrei dazu warmer Beeren Cocktail und Obst ⁽⁸⁾ (vegetarisch) 116,3 KH* A1G	paniertes Fischfilet⁽⁵⁾ mit Kräutersoße und Reis, dazu Gurkensalat 45,2 KH* A1DGI	Boulette in feiner Soße, mit Blumenkohl und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst ⁽⁸⁾ 55,4 KH* A1CIJ	Spaghetti mit Tomaten-Sahnesoße, dazu Parmesankäse und Obst ⁽⁸⁾ 78,8 KH* A1CGI	TIPP Hausgemachte Rinderroulade mit Soße, Apfelrotkohl und Thür. Klößen, dazu Dessert 28,9 KH* 7,50€ A1GIJ	Sülze mit Altdeutschen Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ , roten Zwiebeln und Remoulade 37,3 KH* C	Salat „Thunfisch“ mit Zwiebeln, Rettich, Gurken, Tomaten, bunte Salatmischung und Ei, dazu Joghurt Dressing 9,0 KH* CDG	Gurkensalat 7,96 KH* L	1 gr. Donut 25,4 KH* A1FG
Donnerstag, 14.01.2021	Nudelsuppentopf mit Hühnerfleisch, Gemüse und Eierstich, dazu 1 Brötchen 62,8 KH* A1CGI	Geflügelfrikadellen in Geflügelrahmsöße, mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 54,9 KH* A1GI	gedünstetes Farmersteak (Schweinenackensteak mit Gemüsesoße), Brokkoli und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Nachtisch 34,7 KH* A1I	Apfelstrudel mit Rosinen und Vanillesoße, dazu Nachtisch 107,4 KH* A1I	paniertes Kotelett in feiner Soße, mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Nachtisch 59,4 KH* A1I	Geflügelfrikadelle altdeutscher Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ , dazu Senf 47,8 KH* A1CGJ	Salat „Thunfisch“ mit Zwiebeln, Rettich, Gurken, Tomaten, bunte Salatmischung und Ei, dazu Joghurt Dressing 9,0 KH* CDG	Salatmischung mit Joghurt Dressing 7,96 KH* CG	Wiener Apfelschnitte 34,2 KH* A1CGH2H3
Freitag, 15.01.2021	Möhren-Kohlrabi-Eintopf mit 2 Wiener Würstchen ^(3,6,7) , dazu Vollkornbrot 47,8 KH* A1I	Kräuterbraten mit Bratensoße, Möhregemüse und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 49,2 KH* A1GI	Schweinegulasch mit Möhregemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 48,5 KH* A1GI	Gemüselasagne mit Kräutersoße und Käse überbacken, dazu Dessert 52,6 KH* A1CGI	NEU Burgunderbraten⁽³⁾ in Soße mit Grünkohl und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 69,7 KH* A1GIJ	Sülze mit Altdeutschen Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ , roten Zwiebeln und Remoulade 37,3 KH* C	Salat „Thunfisch“ mit Zwiebeln, Rettich, Gurken, Tomaten, bunte Salatmischung und Ei, dazu Joghurt Dressing 9,0 KH* CDG	Salatmischung mit Joghurt Dressing 7,96 KH* CG	Russischer Zupfkuchen 46,5 KH* A1CG

Wir wünschen guten Appetit!



Samstag, 16.01.2021

Rindfleischsuppe
mit Gemüse und Kartoffelwürfel⁽⁶⁾, dazu Fruchtojoghurt
14,1 KH* A1CGFI

gefüllte Zucchini
mit Béchamelsoße und Kartoffelpüree, dazu Fruchtojoghurt
62,6 KH* A1GI

gebackener Leberkäse^(3,6,7)
in Bratensoße, mit Kaisergemüse und Kartoffelpüree, dazu Fruchtojoghurt
74,0 KH* A1CGFI

Sonntag, 17.01.2021

Hähnchenbrust natur
in Geflügelcremesoße, mit Butterbohnen und Reis, dazu Pudding
52,9 KH* A1GI

Eierkuchen
mit warmen Apfelstücken, dazu Pudding
81,9 KH* A1CG

Rindergulasch
mit Leipziger allerlei und Klößen, dazu Pudding
54,1 KH* A1I

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.fm-teistungen.de

EU-Zulassungs-Nr. TH 03399
* 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=Peckannüsse; H6=Paranüsse; H7=Pistazien; H8=Macadamianüsse; H9=Queenslandnüsse; I=Sellerie; J=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
0800/9 62 84-01
Gebührenfrei aus dem deutschen Festnetz.