

# MENÜPLAN 22.03. bis 28.03.2021 | 12. Woche

**! Bitte beachten Sie unsere köstliche Schlachte/Grünkohlwoche in der Menülinie Extramenü**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch
<b>Montag, 22.03.2021</b>	<b>Grießbrei</b> mit Zucker und Zimt, dazu Pudding (vegetarisch) 125,7 KH* A1G	<b>buntes Hühnerfrikassee</b> mit Reis, dazu Pudding 70,6 KH* A1G1	<b>Eieromelett<sup>(3)</sup></b> auf Kohlrabigemüse, mit Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Pudding 48 KH* A1CGI	<b>Kartoffeltaschen</b> mit buntem Maisgemüse und Käsesoße, dazu Pudding 69,1 KH* A1G1	<b>Bregenwurstring</b> auf Grünkohl <sup>(2,3,6)</sup> mit Kartoffeln <sup>(6)</sup> und Senf, dazu Pudding 54,5 KH* A1IJ	<b>Schnitzel</b> mit Nudelsalat und Ketchup 64,5 KH* A1CJ	<b>Salat „Italia“</b> Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing 53,2 KH* A1CGIJ	<b>Salat-mischung</b> mit Balsamico Dressing 7,9 KH* CG	<b>Mandel-Bienenstich</b> 27,3 KH* A1CGH2
<b>Dienstag, 23.03.2021</b>	<b>Kartoffelsuppe</b> mit 2 Wiener Würstchen <sup>(3,6,7)</sup> , dazu Obst <sup>(8)</sup> 43,1 KH* A1I	<b>Krautfleisch</b> (Gehacktes mit Weißkohl), Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Obst <sup>(8)</sup> 41,0 KH* A1I	<b>Rinderbraten</b> in feiner Bratensoße, mit gebundenen Erbsengemüse und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Obst <sup>(8)</sup> 62,5 KH* A1G1	<b>Soja- Nuggets</b> mit süß-saurer Soße und Vollkornreis, dazu Obst <sup>(8)</sup> 83,0 KH* A1FI	<b>Eichsfelder Schlachteplatte</b> (Blut und Leberwurst) auf Grünkohl <sup>(2,3,6)</sup> mit Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Senf und Obst <sup>(8)</sup> 39,2 KH* A1IJ	<b>Hähnchenbrust</b> mit Nudelsalat und Ketchup 47,8 KH* A1J	<b>Salat „Italia“</b> Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing 53,2 KH* A1CGIJ	<b>Salat-mischung</b> mit Balsamico Dressing 7,9 KH* CG	<b>Grießbrei</b> mit Früchten 36,9 KH* G
<b>Mittwoch, 24.03.2021</b>	<b>Makaroni</b> mit Tomaten-Schinkensoße <sup>(3)</sup> , dazu Obst <sup>(8)</sup> 83,8 KH* A1I	<b>Fischfrikadellen<sup>(5,7)</sup></b> mit Kräutersoße und Kartoffelpüree, dazu Apfel-Möhrensalat 60,7 KH* A1DGI	<b>Hähnchen Medaillons Hawaii</b> mit Ananas und Käse überbacken, Geflügelcremesoße und Gemüsereis, dazu Obst <sup>(8)</sup> 93,0 KH* A1G1	<b>Blumenkohl-Käse-Medaillon</b> mit Petersiliensoße und Püree, dazu Obst <sup>(8)</sup> 56,7 KH* A1G1	<b>Eisbein<sup>(2,6)</sup> gekocht</b> mit Schlachtekohl, Kartoffeln <sup>(6)</sup> und Senf, dazu Dessert (2 Folien) 40,9 KH* 7,50€ IJ	<b>Schnitzel</b> mit Nudelsalat und Ketchup 64,5 KH* A1CJ	<b>Salat „Italia“</b> Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing 53,2 KH* A1CGIJ	<b>Apfel-Möhren-Salat<sup>(6)</sup></b> 17,5 KH* J	<b>Käsekuchen</b> 36,4 KH* A1CG
<b>Donnerstag, 25.03.2021</b>	<b>Grünkohleintopf</b> mit Kartoffelwürfeln <sup>(6)</sup> und Knackwurstscheiben <sup>(2,3,6)</sup> , 1 Scheibe Vollkornbrot 21,7 KH* GIJ	<b>paniertes Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelsoße, Rotkohl <sup>(4)</sup> und Kartoffeln <sup>(6)</sup> 72,3 KH* A1I	<b>Geflügel- Bratwurst</b> mit Soße, Mischgemüse und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Dessert 56,6 KH* A1G1	<b>Kräuterquark</b> mit Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Dessert 44 KH* G	<b>Schweinekrustenbraten</b> in Soße, mit Grünkohl <sup>(2,3,6)</sup> , Kartoffeln <sup>(6)</sup> und Dessert 49,8 KH* A1IJ	<b>Hähnchenbrust</b> mit Nudelsalat und Ketchup 47,8 KH* A1J	<b>Salat „Italia“</b> Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing 53,2 KH* A1CGIJ	<b>Salat-mischung</b> mit Balsamico Dressing 7,9 KH* CG	<b>1 gr. Donut</b> 25,4 KH* A1FG
<b>Freitag, 26.03.2021</b>	<b>Köttbullar</b> (schwedische Hackbällchen) mit Pilzrahmsoße und Spätzle, dazu Joghurt 65,0 KH* A1CGI	<b>Eier</b> in Gemüse-Senfsoße, mit Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Joghurt 37,8 KH* A1CGIJ	<b>Schweinelachsbraten</b> mit Pilzrahmsoße, Kaisergemüse und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Joghurt 39,5 KH* A1G1	<b>Quarkkeulchen</b> mit warmen Sauerkirschen, dazu Joghurt 105,5 KH* A1CG	<b>Grünkohlplatte</b> (kl. Bregenwurst und Kassler) auf Grünkohl <sup>(2,3,6)</sup> , Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und Senf, dazu Joghurt 39,6 KH* A1IJ	<b>Schnitzel</b> mit Nudelsalat und Ketchup 64,5 KH* A1CJ	<b>Salat „Italia“</b> Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing 53,2 KH* A1CGIJ	<b>Nudelsalat</b> 36,6 KH* CG	<b>Mohn-Streusel-Kuchen</b> 47,6 KH* A1CG

<b>Samstag, 27.03.2021</b>	<b>Wirsingeintopf</b> mit Wiener Würstchen <sup>(3,6,7)</sup> , dazu Dessert 54,9 KH* A1I	<b>vegetarischer Wirsingeintopf</b> , dazu Dessert 54,4 KH* A1I	<b>Hacksteak vom Schwein</b> mit Soße, Blumenkohl und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 53,8 KH* A1CI
<b>Sonntag, 28.03.2021</b>	<b>Kräuterbraten</b> mit Soße, Buttererbsen und Klößen, dazu Dessert 61,5 KH* I	<b>Brokkoligemüse</b> mit Käse-Sahnesoße und Butterspätzle, dazu Dessert 73,9 KH* A1CGI	<b>Schweinegulasch ungarischer Art</b> (mit Paprika), dazu Rotkohl <sup>(4)</sup> und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 52,2 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](http://www.fm-teistungen.de)

**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=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

EU-Zulassungs-Nr. TH 03399  
\* Kohlenhydrat-Berechnung (KH) bezieht sich auf das Menü ohne Dessert in Gramm (g).

*Wir wünschen guten Appetit!*



Bestelltelefon Mo. – Fr.: von 7:00 bis 15:00 Uhr  
**☎ 0800/9 62 84-01**  
 Gebührenfrei aus dem deutschen Festnetz.