

MENÜPLAN 29.03. bis 04.04.2021 | 13. Woche

! Bitte beachten Sie unsere Hausgemachte Rinderroulade in der Menülinie Extramenü!

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch
Montag, 29.03.2021	grüne Bohnensuppe mit Kartoffelwürfeln ⁽⁶⁾ und 2 Wiener Würstchen ^(3,6,7) , dazu Graubrot 60,1 KH* A1A2I	Geflügelfrikadellen mit Geflügelsoße, Erbsengemüse und Kartoffelpüree 40,4 KH* A1G	Chinapfanne (Schweinefleisch mit Chinagemüse), Reis, dazu Nachtisch 48,6 KH* I	Champignonpfanne mit Kräutersoße und Spätzle, dazu Nachtisch 53,7 KH* A1CGI	Wirsingroulade in Kümmelsoße, mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Nachtisch 42,1 KH* A1CGI	Sülze mit Altdeutschen Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ , roten Zwiebeln und Remoulade 37,3 KH* C	NEU! Chefsalat gekochter Schinken und Goudawürfel ^(1,2) , auf Salatmischung Bari, dazu American-Dressing 13,9 KH* CGJ	altdeutscher Kartoffel-salat^(6,4) 30,5 KH* CGIJ	Russischer Zupf-kuchen 46,5 KH* A1CG
Dienstag, 30.03.2021	Linseneintopf mit 2 Wiener Würstchen ^(3,6,7) , dazu Brötchen 84,5 KH* A1C	Hackbraten in Rahmsoße, mit Gabelspaghetti, dazu Pudding 76,7 KH* A1J	gedünstetes Seelachsfilet⁽⁵⁾ mit Gemüsestreifen in Rieslingsoße ⁽¹⁰⁾ und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Rote Beete ⁽⁴⁾ 43,7 KH* A1DGI	Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung und süß-saurer Soße, Reis, dazu Pudding 79,8 KH* A1CFI	Schnitzel mit Champignonsoße, Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Pudding 49,6 KH* A1CGI	Frikadelle altdeutscher Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ , dazu Senf 45,6 KH* A1C	NEU! Chefsalat gekochter Schinken und Goudawürfel ^(1,2) , auf Salatmischung Bari, dazu American-Dressing 13,9 KH* CGJ	Blattsalat mit American Dressing 7,9 KH* CGIJ	Vanille Pudding 22,2 KH* G
Mittwoch, 31.03.2021	Farfalle Nudeln mit Schinkenwürfeln ⁽³⁾ (Kochschinken) in Tomatensoße, dazu Dessert 83,8 KH* A1I	paniertes Putenschnitzel mit Geflügelsoße, Brokkoli und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 39,1 KH* A1I	NEU! Rauchenden^(2,3,6) auf Sauerkraut mit Kartoffeln ⁽⁶⁾ und Senf, dazu Dessert 38,6 KH* A1IJ	2 Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren, dazu Vanillesoße und Dessert 116,4 KH* A1CG	TIPP! Hausgemachte Rinderroulade mit Soße, Apfelrotkoh ⁽⁴⁾ und Thüringer Klößen, dazu Dessert 28,9 KH* 7,50€ A1GIJ	Sülze mit Altdeutschen Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ , roten Zwiebeln und Remoulade 37,3 KH* C	NEU! Chefsalat gekochter Schinken und Goudawürfel ^(1,2) , auf Salatmischung Bari, dazu American-Dressing 13,9 KH* CGJ	Gurken-salat 11,8 KH* L	Wiener Apfel 36,0KH* A1CGH2H3
Donnerstag, 01.04.2021	Würstchengulasch^(3,6,7) mit Paprikastreifen und Gewürzgurke ⁽⁴⁾ , Püree, dazu Obst ⁽⁸⁾ 49,7 KH* A1GIJ	Schweinelachsbraten in Bratensoße, mit Bayrisch Kraut und Kartoffeln ⁽⁶⁾ 53,3 KH* A1I	Rührei mit Spinat und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst ⁽⁸⁾ 36,2 KH* A1CGI	Nudelpfanne in Tomatensoße, mit buntem Gemüse und Hirtenkäse, dazu Obst ⁽⁸⁾ 113,9 KH* A1GI	Heringsfilet⁽⁵⁾ nach „Hausfrauenart“ mit Äpfeln und Zwiebeln in Joghurt-Sahnesoße, dazu Kartoffeln ⁽⁶⁾ und Obst ⁽⁸⁾ (2 Folien) 46,8 KH* CDGJ	Frikadelle altdeutscher Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ , dazu Senf 45,6 KH* A1C	NEU! Chefsalat gekochter Schinken und Goudawürfel ^(1,2) , auf Salatmischung Bari, dazu American-Dressing 13,9 KH* CGJ	Blattsalat mit American Dressing 7,9 KH* CGIJ	Schoko-muffin 35,2 KH* A1CGF
Freitag, 02.04.2021	Karfreitag	Karfreitag	Eieromelett im Gemüsebett(Möhren, Brokkoli, Bohnen, Schwarzwurzeln) mit br. Butter und Püree, dazu Obst ⁽⁸⁾ 33,8 KH* A1CGI	Gemüsemautaschen mit Kräuterrahmsoße, dazu Obst ⁽⁸⁾ 54,8 KH* A1GI	ged. Scholle⁽⁵⁾ in Kräutersoße, mit Brokkoli und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst ⁽⁸⁾ 37,7 KH* A1DGI	Karfreitag	Karfreitag		

Wir wünschen guten Appetit!



Samstag, 03.04.2021	Erbseintopf mit Wiener Würstchen ^(2,3,6) , dazu Joghurt 59,2 KH* A1I	vegetarischer Erbseneintopf dazu Joghurt 53,8 KH* A1I	gefüllte Paprikaschote mit Paprika-Rahmsoße und Reis, dazu Joghurt 72,5 KH* A1CGI
Sonntag, 04.04.2021	Kaninchenkeule mit Soße, Erbsengemüse und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 45,7 KH* A1GIJ	Kaiserschmarren mit Vanillesoße, dazu Dessert 114,4 KH* A1CGI	Rinderbraten mit Soße, Apfelrotkoh ⁽⁴⁾ und Thüringer Klöße, dazu Dessert 50,6 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=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

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