

MENÜPLAN 02.08. bis 08.08.2021 | 31. Woche

! Bitte beachten Sie unser ½ Hähnchen am **Mittwoch** im **Extra Menü!**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch
Montag, 02.08.2021	Erbsensuppe mit Kartoffelwürfeln ⁽⁶⁾ und 2 Wiener Würstchen ^(3,6,7) , dazu Pudding 59,2 KH* A1I	Hähnchen-Nuggets⁽⁹⁾ mit Rahmgemüse und Kartoffelpüree, dazu Pudding 65,3 KH* A1GI	Bandnudeln mit Hähnchenbruststreifen und Tomaten-Basilikumsoße, dazu Pudding 71,8 KH* A1GI	NEU! Mediterranes Gemüse (Champignons, Paprika, Zucchini, Möhren) in Tomatensoße, mit Bandnudeln, dazu Pudding 72,3 KH* A1I	Rinderhacksteak mit Soße, Rahmgemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Pudding 50,6 KH* A1GI	Boulette mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Ketchup 40,5 KH* A1CJ	Salat „Athen“ mit Hirtenkäse, Oliven, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat „Bari“ und Ei, dazu Joghurt Dressing 9,6 KH* CG	Blattsalat mit Joghurt Dressing 7,9 KH* A1CG	Sahne- pudding 36,0 KH* G
Dienstag, 03.08.2021	Schweinegulasch dazu Nudeln und Obst ⁽⁸⁾ 73,9 KH* A1I	paniertes Fischfilet⁽⁵⁾ mit Kräutersoße und Kartoffelpüree, dazu Gurken-Bohnensalat 51,6 KH* A1DGI	Cordon Bleu vom Schwein mit Bratensoße und Kartoffelpüree, dazu Gurken-Bohnensalat 42 KH* A1GI	Tomatensuppe mit Kräutern und Vollkornreis, dazu Obst ⁽⁸⁾ 90,9 KH* A2	Kohlroulade mit pikanter Hackfüllung, Kümmelsoße und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst ⁽⁸⁾ 53,3 KH* A1CIJ	Schnitzel mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Ketchup 51,2 KH* A1CJ	Salat „Athen“ mit Hirtenkäse, Oliven, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat „Bari“ und Ei, dazu Joghurt Dressing 9,6 KH* CG	Gurken- Bohnensalat 17,1 KH* L	Schwarz- wälder- Kirsch- Kuchen 32,5 KH* A1CG
Mittwoch, 04.08.2021	Reisbrei mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus (vegetarisch) 84,2 KH* G	NEU! Gefüllte Tortellini mit Käse-Sahnesoße, dazu Dessert 87,7 KH* A1CGI	Bratwurst Thüringer Art auf Sauerkraut und Kartoffelpüree, dazu Senf 43,3 KH* A1IJ	Gemüse-Köttbullar mit Reis, Käse-Paprikasoße, dazu Dessert 58,2 KH* A1CGI	TIPP! ½ Hähnchen mit Krautsalat und Baguette 12,6 KH* 7,70€ A1	Boulette mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Ketchup 40,5 KH* A1CJ	Salat „Athen“ mit Hirtenkäse, Oliven, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat „Bari“ und Ei, dazu Joghurt Dressing 9,6 KH* CG	Blattsalat mit Joghurt Dressing 7,9 KH* A1CG	Apfelmus 19,6 KH*
Donnerstag, 05.08.2021	Vollkornnudeln mit Spinat-Käse-Sahnesoße, dazu Pudding (vegetarisch) 76,3 KH* A1GI	Gyrosbraten mit Soße, Kartoffeln ⁽⁶⁾ und Weißkrautsalat 44,2 KH* A1GI	paniertes Kotelett mit Soße, Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 54,8 KH* A1GI	Gemüse-Reispfanne mit fruchtiger Currysoße, dazu Pudding 17,4 KH* GI	Westernpfanne kl. Hacksteak und kl. Bratwurst auf mex. Gemüse (Kidneybohnen, Paprika, Mais), Zwiebelpüree, dazu Pudding 81,2 KH* A1G	Schnitzel mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Ketchup 51,2 KH* A1CJ	Salat „Athen“ mit Hirtenkäse, Oliven, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat „Bari“ und Ei, dazu Joghurt Dressing 9,6 KH* CG	Weiß- krautsalat 12,6 KH*	Apfel- Butter- Streusel- Kuchen 50,7 KH* A1CG
Freitag, 06.08.2021	Frikadelle in Bratensoße, mit Erbsen natur und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Obst ⁽⁸⁾ 55,6 KH* A1CIJ	Hühnersuppentopf mit Erbsen, Karotten, Reis und Fleischeinlage, dazu Obst 35,7 KH* CGI	Putengeschnetzeltes „Stroganoff Art“ (mit Gurke ⁽⁴⁾ , Senf und Zwiebeln), Reis, dazu Obst ⁽⁸⁾ 49,7 KH* A1J	Gabelspaghetti mit Tomaten-Sahnesoße ⁽³⁾ , dazu Obst ⁽⁸⁾ 88,6 KH* A1I	NEU! gedünstetes Seelachsfilet⁽⁵⁾ auf Spinat mit Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst ⁽⁸⁾ 46,9 KH* DI	Boulette mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Ketchup 40,5 KH* A1CJ	Salat „Athen“ mit Hirtenkäse, Oliven, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat „Bari“ und Ei, dazu Joghurt Dressing 9,6 KH* CG	Blattsalat mit Joghurt Dressing 7,9 KH* A1CG	Mandel- Bienen- stich 27,9 KH* A1CGH1

Wir wünschen guten Appetit!



Samstag, 07.08.2021	grüne Bohnensuppe mit Schweinefleisch und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 32,9 KH* A1I	Eierkuchen (gefüllt mit Quark und Rosinen), dazu Schokosoße und Dessert 115,3 KH* A1CG	Schweinenacken braten in Bratensoße mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 43,5 KH* A1GI
Sonntag, 08.08.2021	Hähnchenkeule in Geflügelsoße, mit Blumenkohl und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 42,2 KH* A1I	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Buttersoße und Püree, dazu Dessert 56,7 KH* A1CGI	Burgunder Braten⁽³⁾ in Bratenjus, mit Brokkoli und Klöße, dazu Dessert 75,3 KH* I

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=Sesam Samen; 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.