

MENÜPLAN 23.08. bis 29.08.2021 | 34. Woche

! Bitte beachten Sie unsere hausgemachte Rinderroulade am Mittwoch im Extra Menü!

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch
Montag, 23.08.2021	NEU Pichelsteiner Gemüseintopf mit Schweinefleisch, Weißkohl und Kartoffelwürfel ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 30,2 KH* A1I	Hähnchen-Crossis ⁽⁹⁾ mit buntem Gemüse und Püree, dazu Dessert 84,5 KH* A1GI	gedünstetes Seelachsfilet ⁽⁵⁾ mit Gemüsestreifen in Rieslingsoße ⁽¹⁰⁾ , dazu Erbsen und Kartoffeln ⁽⁶⁾ 43,8 KH* A1DGI	Vollkornnudeln mit Käse-Sahnesoße, dazu Dessert (vegetarisch) 77,3 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 ⁽⁴⁾ 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	Urkorn-Heidelbeer-Himbeer-kuchen 31,0 KH* A1CG
Dienstag, 24.08.2021	Germknödel mit Pflaumenfüllung und Vanillesoße, dazu Obst ⁽⁸⁾ (vegetarisch) 111,9 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 Tomatensoße, dazu Parmesankäse und Obst ⁽⁸⁾ 86,4 KH* A1CGI	NEU Bauernbratwurst ^(2,3,6) auf Weißkohlgemüse, mit Zwiebelpüree, dazu Obst ⁽⁸⁾ 28,9 KH* A1GIJ	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	Gurkensalat 7,96 KH* L	Rhabarber-Erdbeerkuchen 39,0 KH* A1CG
Mittwoch, 25.08.2021	Nudelsuppentopf mit Hühnerfleisch, Gemüse und Eierstich, dazu 1 Brötchen 62,8 KH* A1CGI	Geflügelfrikadellen in Geflügelrahmsauce, mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 54,9 KH* A1GI	gedünstetes Farmersteak (Schweinenackensteak mit Gemüsesoße), Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Nachtisch 41,5 KH* A1I	Apfelstrudel mit Rosinen und Vanillesoße, dazu Nachtisch 107,4 KH* A1I	TIPP Hausgemachte Rinderroulade mit Soße, Apfelrotkohl ⁽⁴⁾ und Thüringer Klöße, dazu Nachtisch 67,4 KH* 7,70€ A1FGIL	Sülze mit Altdeutschen Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ , roten Zwiebeln und Remoulade ⁽⁴⁾ 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	Apfel-Butterstreusel-Kuchen 50,7 KH* A1CG
Donnerstag, 26.08.2021	Krautfleisch (Gehacktes mit Weißkohl), Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst ⁽⁸⁾ 44,1 KH* A1I	Eieromelett mit Spinat und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst ⁽⁸⁾ (vegetarisch) 39,5 KH* A1CGI	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	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	Salatmischung mit Joghurt Dressing 7,96 KH* CG	Kirsch-Sandkuchen 36,0KH* A1CGH2
Freitag, 27.08.2021	Möhren-Kohlrabi-Eintopf mit 2 Wiener Würstchen ^(3,6,7) , dazu Vollkornbrot 47,8 KH* A1I	Kräuterbraten mit Bratensoße, Möhrengemüse und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 49,2 KH* A1GI	Schweinegulasch mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 48,5 KH* A1GI	Gemüselasagne mit Kräutersoße und Käse überbacken, dazu Dessert 52,6 KH* A1CGI	gedünstete Scholle ⁽⁵⁾ mit Paprika-Kräutersoße, Brokkoli und Reis, dazu Dessert 68,0 KH* A1DGI	Sülze mit Altdeutschen Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ , roten Zwiebeln und Remoulade ⁽⁴⁾ 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	Apfel-Quitte Sahneschnitte 31 KH* A1CG

Wir wünschen guten Appetit!



Samstag, 28.08.2021	Rindfleischsuppe mit Gemüse und Kartoffelwürfel ⁽⁶⁾ , dazu Fruchtojoghurt 14,1 KH* A1CGFI	gefüllte Zucchini mit Béchamelsauce 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, 29.08.2021	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 Thüringer Klöße, 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=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

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