

MENÜPLAN 13.12. bis 19.12.2021 | 50. Woche

! Bitte beachten Sie unsere **vorweihnachtlichen Gerichte** in der Menülinie **Extra Menü!**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch
Montag, 13.12.2021	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 77,3 KH* A1GI	Entenkeule mit Geflügelsoße, herzhaftem Grünkohl ⁽³⁾ und Thüringer Klöße, dazu weihnachtliches Dessert 59,9 KH* 8,95€ A1GIJL	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	Wiener Apfelkuchen 34,2 KH* A1CGH2H3
Dienstag, 14.12.2021	Germknödel mit Pflaumenfüllung und Vanillesoße, dazu Obst ⁽⁸⁾ (vegetarisch) 111,9 KH* A1G	paniertes Seefischfilet ⁽⁵⁾ mit Kräutersoße und Reis, dazu Rote-Bete-Salat ⁽⁴⁾ 45,2 KH* A1DGI	Kesselgulasch (Eintopf mit Kartoffeln ⁽⁶⁾), dazu Obst ⁽⁸⁾ 33,6 KH* A1GI	NEU Gemüsecurry mit Erbsen, Karotten, Paprika und Brokkoli, dazu Kartoffelpüree und Obst ⁽⁸⁾ 60,1 KH* A1GI	Hirschbraten mit Waldpilzsoße, Rosenkohl und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Zwetschgen Streuselkuchen 65,8 KH* 8,95€ A1GI	Geflügelfrikadelle altdeutscher Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ , dazu Senf 34,5 KH* A1CGJ	Salat „Thunfisch“ mit Zwiebeln, Rettich, Gurken, Tomaten, bunte Salatmischung und Ei, dazu Joghurt Dressing 9,0 KH* CDG	Rote-Bete-Salat ⁽⁴⁾ 6,8 KH* CG	Zwetschgen-Streuselkuchen 39,0 KH* A1CG
Mittwoch, 15.12.2021	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), Brokkoli und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Nachtisch 41,5 KH* A1I	Apfelstrudel mit Rosinen und Vanillesoße, dazu Nachtisch 101,8 KH* A1I	Entenkeule mit Geflügel-Orangensoße, Apfelrotkohl ⁽⁴⁾ und Thüringer Klöße, dazu weihnachtliches Dessert 66,7 KH* 8,95€ A1GIL	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	Plunder Rosinenschnecke 63,3 KH* A1CFGH1H7K
Donnerstag, 16.12.2021	Möhren-Kohlrabi-Eintopf mit Kartoffelwürfel ⁽⁶⁾ und Petersilie, dazu Vollkornbrot (vegetarisch) 47,8 KH* A1I	Kräuterbraten mit Bratensoße, Möhengemüse und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 49,2 KH* A1GI	Schweinegulasch mit Möhengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 44,6 KH* A1GI	Gemüselasagne mit Kräutersoße und Käse überbacken, dazu Dessert 52,6 KH* A1CGI	Entenkeule mit Geflügelsoße, deftigem Grünkohl ⁽³⁾ und Thüringer Klöße, dazu weihnachtliches Dessert 59,9 KH* 8,95€ A1GIJL	Geflügelfrikadelle altdeutscher Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ , dazu Senf 34,5 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	Käse-Mandarinenschnitte 26,3KH* A1CG
Freitag, 17.12.2021	Krautfleisch (Gehacktes mit Weißkohl), Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst ⁽⁸⁾ 44,1 KH* A1I	Eieromelett mit Rahmspinat 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	Wildschweingulasch mit leckerem Apfelrotkohl ⁽⁴⁾ , Thüringer Klöße, dazu Apfel-Butter-Streuselkuchen 64,0 KH* 8,95€ A1GIL	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-Butter-Streuselkuchen 50,7 KH* A1CG

Samstag, 18.12.2021	Rindfleischsuppe mit Gemüse und Kartoffelwürfel ⁽⁶⁾ , dazu Fruchtjoghurt 14,1 KH* A1CFGJ	gefüllte Zucchini mit Béchamelsauce und Kartoffelpüree, dazu Fruchtjoghurt 62,6 KH* A1GI	Entenkeule mit Geflügelsoße, herzhaftem Grünkohl ⁽³⁾ und Thüringer Klöße, dazu weihnachtliches Dessert 59,9 KH* 9,65€ A1GIJL
Sonntag, 19.12.2021	Hähnchenbrust natur in Geflügelcremesoße, mit Butterbohnen und Reis, dazu Pudding 52,9 KH* A1GI	Eierkuchen mit warmen Apfelstücken, dazu Pudding 81,7 KH* A1CG	Entenkeule mit Geflügel-Orangensoße, Apfelrotkohl ⁽⁴⁾ und Thüringer Klöße, dazu weihnachtliches Dessert 66,7 KH* 9,65€ A1GIL

Die Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch gekocht und sind zum **sofortigen Verzehr** bestimmt. Die TK-Auslieferung erfolgt **ohne Salatbeilage**.

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

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).

Wir wünschen guten Appetit!



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