

MENÜPLAN 07.02. bis 13.02.2022 | 06. Woche

! Bitte beachten Sie unsere **Wildwoche im Extra Menü!**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch
Montag, 07.02.2022	weißer Bohneneintopf mit Kartoffeln ⁽⁶⁾ und Bockwurst ^(3,6,7) , dazu 1 Scheibe Brot 77,7 KH* A1GI	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	Kaninchenkeule mit Wacholderrahmsoße, Speckbohnen ⁽³⁾ und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 62,1 KH* 8,95€ A1GIJ	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	Mohn-Streusel-Kuchen 49,0 KH* A1CG
Dienstag, 08.02.2022	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	Hirschbraten mit Preiselbeersoße, Apfelrotkohl ⁽⁴⁾ und Thüringer Klöße, dazu Dessert 80,0 KH* 8,95€ A1GIL	Geflügelfrikadelle mit Altdeutschen 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	1 großer Schokodonut 25,2 KH* A1FG
Mittwoch, 09.02.2022	Nudelsuppentopf mit Hühnerfleisch, Gemüse und Eierstich, dazu Nachtisch 62,8 KH* A1CGI	Geflügelfrikadellen in Geflügelrahmsoße, mit Brokkoli und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 54,9 KH* A1GI	TIPP Bregenwurst auf Grünkohl ⁽³⁾ , mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Senf 60,7 KH* A1GIJL	Apfelstrudel mit Rosinen und Vanillesoße, dazu Nachtisch 101,8 KH* A1I	Wildgulasch mit Waldpilzen dazu Brokkoli, Spätzle und ein Stück Zwetschgen-Streuselkuchen 62,3 KH* 8,95€ A1CGIL	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	Zwetschgen-Streuselkuchen 39,0 KH* A1CG
Donnerstag, 10.02.2022	Germknödel mit Pflaumenfüllung und Vanillesoße, dazu Obst ⁽⁸⁾ (vegetarisch) 111,9 KH* A1G	Kesselgulasch (Eintopf mit Kartoffeln ⁽⁶⁾), dazu Obst ⁽⁸⁾ 33,6 KH* A1GI	paniertes Seefischfilet⁽⁵⁾ mit Kräutersoße und Reis, dazu Rote-Bete-Salat ⁽⁴⁾ 45,2 KH* A1DGI	Gemüsecurry mit Erbsen, Karotten, Paprika und Brokkoli, dazu Kartoffelpüree und Obst ⁽⁸⁾ 60,1 KH* A1GI	Wildschweinbraten in Waldpilzsoße dazu Rosenkohl mit brauner Butter und Rosmarinkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 65,7 KH* 8,95€ A1GIL	Geflügelfrikadelle mit Altdeutschen 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	Russischer Zupfkuchen 46,5KH* A1CG
Freitag, 11.02.2022	Möhren-Kohlrabi-Eintopf mit Kartoffelwürfel ⁽⁶⁾ und Petersilie, dazu Vollkornbrot (vegetarisch) 47,8 KH* A1I	Kräuterbraten mit Bratensoße, Möhrengemüse und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 49,2 KH* A1GI	gegrillte Hähnchenbrust mit Geflügelssoße, Möhrengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 39,1 KH* A1GIL	Gemüselasagne mit Kräutersoße und Käse überbacken, dazu Dessert 52,6 KH* A1CGI	Hirschgulasch mit Apfelrotkohl ⁽⁴⁾ und Thüringer Klöße, dazu Apfel-Streuselkuchen 70,4 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, 12.02.2022	Rindfleischsuppe mit Gemüse und Kartoffelwürfel ⁽⁶⁾ , dazu Fruchtojoghurt 14,1 KH* A1CFGI	gefüllte Zucchini mit Béchamelsosse und Kartoffelpüree, dazu Fruchtojoghurt 62,6 KH* A1GI	gebackener Leberkäse^(3,6,7) mit Bratensoße, Kaisergemüse und Kartoffelpüree, dazu Fruchtojoghurt 74,0 KH* A1CFGI
Sonntag, 13.02.2022	Hähnchenbrust natur in Geflügelcremesoße, mit Butterbohnen und Reis, dazu Pudding 52,9 KH* A1GI	Eierkuchen mit warmen Apfelstücken, dazu Pudding 81,7 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**.

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

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.