

MENÜPLAN

30.05. bis 05.06.2022 | 22. Woche



Coronabedingt müssen wir leider unsere Menülinien reduzieren!

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch
Montag, 30.05.2022	weißer Bohneneintopf mit Kartoffeln ⁽⁶⁾ und Bockwurst ^(3,6,7) , dazu Brotscheibe 77,7 KH* A1GI	Hähnchen-Crossis⁽⁹⁾ mit buntem Gemüse und Püree, dazu Dessert 84,5 KH* A1GI		Vollkornnudeln mit Käse-Sahnesoße, dazu Dessert 77,3 KH* A1GI	Sauerbraten vom Rind in Bratensoße, mit Erbsen und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 52,6 KH* A1GI				Kirsch-Sandkuchen 36,0 KH* A1CGH2
Dienstag, 31.05.2022	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		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				Apfel-Quitte-Sahneschnitte 29,0 KH* A1CG
Mittwoch, 01.06.2022	Nudelsuppentopf mit Hühnerfleisch, Gemüse und Eierstich, dazu Brötchen 62,8 KH* A1CGI	Geflügelfrikadellen in Geflügelrahmssoße, mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 54,9 KH* A1GI		Apfelstrudel mit Rosinen und Vanillesoße, dazu Nachtisch 101,8 KH* A1I	TIPP Hähnchen Gyros mit Tomatenreis, dazu Kräuterdip 71,2 KH* 8,60 € A1GI				Plunder Mohnschnecke 55,2 KH* A1CFGH1H2K
Donnerstag, 02.06.2022	Germknödel mit Pflaumenfüllung und Vanillesoße, dazu Obst ⁽⁸⁾ (vegetarisch) 111,9 KH* A1G	paniertes Seelachsfilet⁽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	Bauernbratwurst^(2,3,6) auf Weißkohlgemüse, mit Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst ⁽⁸⁾ 28,9 KH* A1GIJ				Schwarzwälder Kirsch Kuchen 32,5KH* A1CG
Freitag, 03.06.2022	Möhren-Kohlrabi-Eintopf mit Kartoffelwürfel ⁽⁶⁾ und Petersilie, dazu Vollkornbrot (vegetarisch) 47,8 KH* A1I	TIPP Kräuterbraten mit Bratensoße, Möhengemüse und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 49,2 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				Apfel-Butter-Streuselkuchen 50,7 KH* A1CG

Wir wünschen guten Appetit!



Samstag, 04.06.2022	Rindfleischsuppe mit Gemüse und Kartoffelwürfel ⁽⁶⁾ , dazu Fruchtojoghurt 14,1 KH* A1CGFI	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* A1CGFI
Sonntag, 05.06.2022	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**.

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.