

MENÜPLAN 06.06. bis 12.06.2022 | 23. Woche

! Bitte beachten Sie unsere **gegrillte Schweinshaxe** am Mittwoch auf dem **Extra Menü!**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch
Montag, 06.06.2022	Pfingstmontag		Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Nachtisch 38,0 KH* A1I	Champignonpfanne mit Kräutersoße und Spätzle, dazu Nachtisch 53,7 KH* A1CGI	Schweineroulade in Soße, mit Butterbohnen und Thüringer Klöße, dazu Nachtisch 64,9 KH* A1I				
Dienstag, 07.06.2022	Gemüsesuppe mit Geflügelwiener ^(2,3,6) und Kartoffelwürfeln ⁽⁶⁾ , dazu Brötchen 58,5 KH* A1GI	paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, Blumenkohl und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 59,0 KH* A1GIL		Vanille Grießbrei mit heißen Kirschen, dazu Dessert 84,2 KH* A1G	Rinderfrikadelle mit Zwiebelsoße, Blumenkohl und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 46,8 KH* A1CI				Mandel-Bienenstich 27,9 KH* A1CGH1
Mittwoch, 08.06.2022	Wurstgulasch (Jagdwurstwürfel ^(3,6,7) in Tomatensoße), mit Spirelli Nudeln, dazu Dessert 82,5 KH* A1GIJ	Fischstäbchen ⁽⁵⁾ mit Kartoffelpüree, dazu Remoulade ⁽⁴⁾ und Dessert 69,9 KH* A1DGI		Schupfnudel-Gemüsepfanne in Butter gebraten, dazu Sahnesoße und Dessert 66,2 KH* A1CGI	gegrillte Schweinshaxe dazu Schlachtekohl, Kartoffeln ⁽⁶⁾ und Senf 40,4 KH* 8,60 € A1IJ				Vanillestange 35,9 KH* A1CFGHK
Donnerstag, 09.06.2022	Erbseintopf mit Würfelkartoffeln ⁽⁶⁾ und Bockwurstscheiben ^(3,6,7) , dazu Nachtisch 59,2 KH* A1I	Chinapfanne (Hähnchenfleisch mit Chinagemüse), Reis, dazu Nachtisch 55,2 KH* I		Porreegemüse in Sahnesoße, mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Nachtisch 84,4 KH* A1CI	Schweinelachssteak mit Soße, Bohnengemüse und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Nachtisch 35,7 KH* A1GI				Zwetschgen Streuselkuchen 39,0 KH* A1CG
Freitag, 10.06.2022	Serbischer Bohneneintopf mit Speck ⁽³⁾ , dazu Obst ⁽⁸⁾ 56,1 KH* A1I	Bratkartoffeln ⁽⁶⁾ mit Zwiebeln und Ei, dazu Gewürzgurke ⁽⁴⁾ 57,8 KH* C		Vegetarische Bolognese mit Reis, dazu Obst ⁽⁸⁾ 58,9 KH* A1A3FGI	TIPP Kasslernacken ⁽³⁾ auf Sauerkraut, mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Senf und Obst ⁽⁸⁾ 42,9 KH* A1GIJL				Käsekuchen 37,4 KH* A1CG

Wir wünschen guten Appetit!



Samstag, 11.06.2022	Wirsing-Möhren-Eintopf ⁽⁶⁾ mit Mettklößchen, dazu Fruchtojoghurt 54,4 KH* A1I	Vegetarische Bratwurst (mit einer Soja-Weizenfüllung), dazu Soße, Möhrengemüse und Püree, Fruchtojoghurt 41,5 KH* A1CFG1	Geflügelfrikadellen in Geflügelsoße, mit Rosenkohl und Kartoffelpüree, dazu Fruchtojoghurt 36,7 KH* A1GI
Sonntag, 12.06.2022	Hähnchenkeule in Geflügelsoße, mit Möhrengemüse und Reis, dazu Pudding 54,4 KH* A1GI	Brokkoli-Nuss-Ecke mit Holländischer Soße und Reis, Pudding 79,3 KH* A1A4CFGH1H2I	Jungschweinebraten in Bratensoße, mit Speckbohnen ⁽³⁾ und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Pudding 38,6 KH* A1GI

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.