

# MENÜPLAN

## 20.06. bis 26.06.2022 | 25. Woche

**!** Bitte beachten Sie unsere **Fischwoche** in der **26. KW!**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch
Montag, 20.06.2022	<b>grüner Bohneneintopf</b> mit Kartoffelwürfel <sup>(6)</sup> und Wiener Würstchen <sup>(3,6,7)</sup> , dazu Graubrot 60,1 KH* A1A2I	<b>Hähnchenbrust natur</b> mit Geflügelrahmsoße, Erbsengemüse und Kartoffelpüree 41,8 KH* A1GI		<b>Champignons</b> in feiner Kräutersoße, mit Spätzle, dazu Nachtisch 53,7 KH* A1CGI	<b>Wirsingroulade</b> in Kümmelsoße, mit Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Nachtisch 42,1 KH* A1CGIJ				<b>Himbeer-Stracciatella-Schnitte</b> 27,2 KH* A1CFG
Dienstag, 21.06.2022	<b>Hackbraten</b> in Rahmsoße, mit Vollkornnudeln, dazu Pudding 76,7 KH* A1J	<b>NEU paniertes Kotelett</b> mit Bratensoße, dazu Bohnen mit brauner Butter und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> 60,8 KH* A1GI		<b>Gemüsemaultaschen</b> mit Kräuterrahmsoße, dazu Apfel-Möhrensalat <sup>(2,4,6)</sup> 61,7 KH* A1GI	<b>Thüringer Schüsselsülze<sup>(3,6)</sup></b> mit Remouladensoße <sup>(4)</sup> und Bratkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Pudding 57,4 KH* CGJ				<b>Wiener Apfelkuchen</b> 34,2 KH* A1CGH2H3
Mittwoch, 22.06.2022	<b>Würstchengulasch<sup>(3,6,7)</sup></b> mit Paprikastreifen und Gewürzgurke <sup>(4)</sup> , Püree, dazu Obst <sup>(8)</sup> 49,7 KH* A1GIJ	<b>Schweinelachsbraten</b> in Bratensoße, mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffeln <sup>(6)</sup> 53,3 KH* A1I		<b>vegetarischer Linseneintopf</b> mit Möhren und Kartoffelwürfeln <sup>(6)</sup> , dazu Obst <sup>(8)</sup> 50,1 KH* A1GI	<b>TIPP hausgemachte Rinderroulade</b> mit Soße, Apfelrotkohl <sup>(4)</sup> und Thüringer Klöße, dazu Obst <sup>(8)</sup> 66,9 KH* 8,60 € A1FGIL				<b>Nussecke</b> 54,9 KH* A1A3CEF GHKM
Donnerstag, 23.06.2022	<b>Nudeln</b> mit Schinkenwürfel <sup>(3)</sup> (Kochschinken) in Tomatensoße, dazu Dessert 83,8 KH* A1I	<b>paniertes Putenschnitzel</b> mit Geflügelsoße, Brokkoli und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> 39,1 KH* A1I		<b>NEU Käse-Lauchsuppe</b> dazu Baguette 14,8 KH* A1GI	<b>NEU Hähnchenkeule</b> auf mediterranen Gemüse, mit Püree, dazu Dessert 42,0 KH* A1GI				<b>Donauwelle</b> 28,0 KH* A1CG
Freitag, 24.06.2022	<b>TIPP Feuertopf</b> (scharfer mexikanischer Eintopf), mit Kidneybohnen und Knackwurstscheiben <sup>(3)</sup> 78,1 KH* A1I	<b>Spaghetti Bolognese</b> mit Rinderhacksoße und Tomatenwürfel, dazu Parmesankäse und Obst <sup>(8)</sup> 83,9 KH* A1FGI		<b>vegetarische Kohlroulade</b> in Kümmelsoße, mit Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Obst <sup>(8)</sup> 58,2 KH* A1CFIL	<b>Heringsfilet<sup>(5)</sup> nach „Hausfrauenart“</b> mit Äpfeln und Zwiebeln in Joghurt-Sahnesoße, dazu Kartoffeln <sup>(6)</sup> und Obst <sup>(8)</sup> (2 Folien) 46,8 KH* CDGJ				<b>Käse-Mandarinenschnitte</b> 26,3 KH* A1CG

*Wir wünschen guten Appetit!*



Samstag, 25.06.2022	<b>Erbseintopf</b> mit Wiener Würstchen <sup>(3,6,7)</sup> , dazu Joghurt 59,2 KH* A1I	<b>vegetarischer Erbseneintopf</b> dazu Joghurt 53,8 KH* A1I	<b>gefüllte Paprikaschote</b> mit Paprika-Rahmsoße und Reis, dazu Joghurt 72,5 KH* A1CGI
Sonntag, 26.06.2022	<b>Geflügelbratwurst</b> auf Sauerkraut, mit Kartoffelpüree, dazu Dessert 40,1 KH* A1I	<b>Gemüse-Knusperfrikadelle</b> mit Holländischer Soße und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Dessert 65,7 KH* A1GI	<b>Rinderbraten</b> mit Soße, Apfelrotkohl <sup>(4)</sup> und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Dessert 50,6 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=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

**Änderungen vorbehalten!**  
Nährwertangaben entnehmen Sie bitte unserer Internetseite: [www.fm-teistungen.de](http://www.fm-teistungen.de)

EU-Zulassungs-Nr. TH 03399  
\* Kohlenhydrat-Berechnung (KH) bezieht sich auf das Menü ohne Dessert in Gramm (g).

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