

MENÜPLAN 35. Woche vom 29.08. - 04.09.2022

! Bitte beachten Sie unsere **Piccata Milanese** am Mittwoch im **Extra Menü!**

35. KW vom 29.08. bis 04.09.2022

Kunden:

Kundenr.:

Menü Nummer **1** **2** **3** **4** **5** **6** **7**

	1 Menü	2 Menü	3 Vegetarisch	4 Extra Menü	5 Kaltmenü / Salat	Beilagen-Salat 6	Nachtsch 7
Montag, 29.08.2022	grüner Bohneneintopf mit Wiener Würstchen ^(3,6,7) und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Pudding 32,9 KH* A1I	Bandnudeln mit Hähnchenbruststreifen und Tomaten-Basilikumsoße, dazu Pudding 71,8 KH* A1I	Mediterranes Gemüse (Champignons, Paprika, Zucchini, Möhren) in Tomatensoße, mit Bandnudeln, dazu Pudding 72,3 KH* A1I	Rinderbraten dazu Soße, Schwarzwurzeln mit brauner Butter und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Pudding 51,5 KH* A1FI	Boulette mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Ketchup 40,5 KH* A1CJ	Blattsalat mit Joghurt Dressing 9,1 KH* A1CG	Käse-kuchen 37,4 KH* A1CG
Dienstag, 30.08.2022	Vollkornnudeln mit Paprikastücken in Petersiliensoße, dazu Nachtsch (vegetarisch) 67,6 KH* A1GI	TIPP paniertes Kotelett mit Soße, Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Weißkrautsalat 54,8 KH* A1GI	Porreegemüse in Sahnesoße, mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Nachtsch 84,4 KH* A1CI	Westernpfanne kl. Hacksteak und kl. Bratwurst auf mex. Gemüse (Kidneybohnen, Paprika, Mais), dazu Zwiebelpüree, Nachtsch 81,2 KH* A1G	Salat „Athen“ mit Hirtenkäse, Oliven, Zwiebelringe, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat „Bari“ und Ei, dazu Joghurt Dressing 9,6 KH* CG	Weißkrautsalat 12,6 KH*	Himbeer-Sahne-Schnitte 31,0 KH* A1CG
Mittwoch, 31.08.2022	Milchreis mit Zucker und Zimt, dazu Obst ⁽⁸⁾ (vegetarisch) 84,2 KH* G	Thüringer Bratwurst auf Sauerkraut, mit Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Senf 42,9 KH* A1IJ	Gemüse-Köttbullar mit Langkornreis und gebundenen Möhrengemüse, dazu Obst ⁽⁸⁾ 58,2 KH* A1CGI	NEU Piccata Milanese Hähnchenschnitzel im Käse-Mantel, mit Spaghetti und Tomatensoße, dazu Obst ⁽⁸⁾ 101,0 KH* 8,60€ A1CG	Schnitzel mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Ketchup 51,2 KH* A1CJ	Blattsalat mit Joghurt Dressing 9,1 KH* A1CG	Plunder Rosinenschncke 63,3 KH* A1CF GH1H7K
Donnerstag, 01.09.2022	Schweinegulasch dazu Nudeln und Dessert 73,9 KH* A1I	paniertes Fischfilet⁽⁵⁾ mit Kräutersoße und Püree, dazu Eichsfelder Bohnensalat mit Schmand 51,6 KH* A1DGI	Tomatensuppe mit Kräutern und Vollkornreis, dazu Brotscheibe 90,9 KH* A2	Kohlroulade mit pikanter Hackfüllung, Kümmelsoße und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 53,3 KH* A1CIJ	Salat „Athen“ mit Hirtenkäse, Oliven, Zwiebelringe, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat „Bari“ und Ei, dazu Joghurt Dressing 9,6 KH* CG	Eichsfelder Bohnensalat mit Schmand 6,3 KH* G	1 großer Donut 25,2 KH* A1FG
Freitag, 02.09.2022	Bockwurst^(3,6,7) mit Ketchupsoße, Schnittbohnen und Kartoffelpüree 58,4 KH* A1GI	TIPP Putengeschnetzeltes „Stroganoff Art“ (mit Gurke ⁽⁴⁾ , Senf und Zwiebeln), Reis, dazu Obst ⁽⁸⁾ 49,7 KH* A1J	Reissuppe mit Gemüse und Eierstich, dazu Brötchen 67,7 KH* A1CGI	gedünstetes Seelachsfilet⁽⁵⁾ auf Spinat, mit Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst ⁽⁸⁾ 33,0 KH* DI	Boulette mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Ketchup 40,5 KH* A1CJ	Blattsalat mit Joghurt Dressing 9,1 KH* A1CG	Mohn-Streusel-Kuchen 49,0 KH* A1CG
Samstag, 03.09.2022	Erseneintopf mit Kartoffelwürfeln ⁽⁶⁾ und Wiener Würstchen ^(3,6,7) , dazu Dessert 59,2 KH* A1I	Eierkuchen (gefüllt mit Quark und Rosinen), dazu Schokosoße und Dessert 115,3 KH* A1CG	Schweinenackenbraten in Bratensoße, mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 43,5 KH* A1GI	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			
Sonntag, 04.09.2022	gegrillte Hähnchenbrust in Geflügelsoße, mit Blumenkohl und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 42,2 KH* A1I	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Buttersoße und Püree, dazu Dessert 56,7 KH* A1CGI	Burgunder Braten⁽³⁾ in Bratenjus, mit Brokkoli und Thüringer Klöße, dazu Dessert 75,3 KH* A1IL				

* Kohlenhydrat-Berechnung (KH) bezieht sich auf das Menü ohne Dessert in Gramm (g).
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

Bestelltelefon Mo. – Fr.: von 7:00 bis 15:00 Uhr
0800/962 84 01
www.fm-teistungen.de EU-Zulassungs-Nr. DETH03399EG
Gebührenfrei aus dem deutschen Festnetz.

Montag, 29.08.2022							
Dienstag, 30.08.2022							
Mittwoch, 31.08.2022							
Donnerstag, 01.09.2022							
Freitag, 02.09.2022							
Samstag, 03.09.2022							
Sonntag, 04.09.2022							

IHR BESTELLSCHHEIN