

# MENÜPLAN 40. Woche vom 03.10. bis 09.10.2022


**!** Bitte beachten Sie unsere **Forelle „Müllerin“** am **Mittwoch** im **Extra Menü!**

40. KW vom 03.10. bis 09.10.2022

Kunden:

Kundennr.:

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, 03.10.2022	Tag der dt. Einheit	<b>Erbseintopf</b> mit Kartoffelwürfeln <sup>(6)</sup> und Wiener Würstchen <sup>(3,6,7)</sup> , dazu Pudding 59,2 KH* A1I	<b>Blumenkohl-Käse-Medaillon</b> mit Petersiliensauce und Püree, dazu Pudding 56,7 KH* A1GI	<b>Zwiebelrostbraten vom Rind</b> in feiner Soße, mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Pudding 85,8 KH* A1FGI			
Dienstag, 04.10.2022	<b>Milchreis</b> mit warmen Sauerkirschen, dazu Zucker und Zimt (vegetarisch) 109,2 KH* G	<b>TIPP Hühnerfrikassee</b> dazu Karottengemüse mit Petersilie und Reis, Obst <sup>(8)</sup> 70,6 KH* A1GI	<b>Kartoffeltaschen</b> mit buntem Maisgemüse und Käsesoße, dazu Obst <sup>(8)</sup> 69,1 KH* A1GI	<b>paniertes Schweineschnitzel</b> mit Soße, Rosenkohl und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Obst <sup>(8)</sup> 60,1 KH* A1CGI	<b>Hähnchenbrust natur</b> mit Nudelsalat und Ketchup 47,8 KH* A1J	<b>Krautsalat</b> 12,6 KH* L	<b>Himbeer-Stracciatella-Schnitte</b> 27,2 KH* A1CFG
Mittwoch, 05.10.2022	<b>vegetarischer Gemüseintopf</b> mit Kartoffeln <sup>(6)</sup> , Möhren, Lauch und Erbsen, dazu Vollkornbrot 28,7 KH* I	<b>paniertes Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelsoße, Rotkohl <sup>(4)</sup> und Kartoffeln <sup>(6)</sup> 72,3 KH* A1I	<b>Kräuterquark</b> mit Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Dessert 44,0 KH* G	<b>TIPP Forelle<sup>(5)</sup> „Müllerin“</b> mit Kartoffeln <sup>(6)</sup> und Zitronenbutter, dazu Salatmischung mit Balsamico Dressing 41,7 KH* 8,60€ A1DGI	<b>Salat „Italia“</b> Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing 9,8 KH* CG	<b>Salatmischung</b> mit Balsamico Dressing 7,9 KH* CG	<b>Amerikaner</b> 67,5 KH* A1CFGHK
Donnerstag, 06.10.2022	<b>Wirsingintopf</b> mit Wiener Würstchen <sup>(3,6,7)</sup> , dazu Obst <sup>(8)</sup> 54,9 KH* A1I	<b>Thüringer Bratwurst</b> auf Sauerkraut, mit Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Senf 42,9 KH* A1IJ	<b>Frühlingsrolle</b> mit Gemüsefüllung, süß-saurer Soße und Reis, dazu Obst <sup>(8)</sup> 79,8 KH* A1CFI	<b>Hähnchen Medallions Hawaii</b> mit Ananas und Käse überb., Geflügelcremesoße, Erbsen und Reis, dazu Obst <sup>(8)</sup> 67,5 KH* A1GI	<b>Salat „Italia“</b> Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing 9,8 KH* CG	<b>Salatmischung</b> mit Balsamico Dressing 7,9 KH* CG	<b>Russischer Zupfkuchen</b> 46,5 KH* A1CG
Freitag, 07.10.2022	<b>Köttbullar</b> (schwedische Hackbällchen) mit Preiselbeer-Rahmsauce und Spätzle, dazu Joghurt 65,0 KH* A1CGI	<b>Schweinelachsbraten</b> mit Rahmsauce, Kaisergemüse und Kartoffeln <sup>(6)</sup> 39,5 KH* A1GI	<b>Eier</b> in Gemüse-Senfsoße, mit Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Rote-Bete-Salat <sup>(4)</sup> 37,8 KH* A1CGIJ	<b>Schlemmerfilet Bordelaise<sup>(5)</sup></b> mit Gemüse-Senfsoße und Kartoffelpüree, dazu Joghurt 54,7 KH* A1DGIJ	<b>Schnitzel</b> mit Nudelsalat und Ketchup 64,5 KH* A1CJ	<b>Rote-Bete-Salat<sup>(4)</sup></b> 6,8 KH* CG	 <b>Überschungskuchen</b>
Samstag, 08.10.2022	<b>deftiger Kartoffeleintopf<sup>(6)</sup></b> mit Speckwürfel <sup>(3)</sup> , dazu Dessert 43,1 KH* A1I	<b>vegetarischer Kartoffeleintopf<sup>(6)</sup></b> , dazu Dessert 42,2 KH* A1I	<b>Hacksteak vom Schwein</b> mit Soße, Blumenkohl und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Dessert 53,8 KH* A1CI	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 Konservierungsmittel; 3=mit Nitritpökelsalz; 4=mit Süßungsmittel; 5=kann Gräten enthalten; 6=mit Antioxidationsmittel; 7=mit Phosphat;8=gewachst; 9=Formfleisch; 10=enthält Alkohol			
Sonntag, 09.10.2022	<b>Kräuterbraten</b> mit Soße, Buttererbsen und Klöße, dazu Dessert 61,5 KH* I	<b>Brokkoligemüse</b> mit Käse-Sahnesoße und Butterspätzle, dazu Dessert 73,9 KH* A1CGI	<b>Schweinegulasch ungarischer Art</b> (mit Paprika), dazu Rotkohl <sup>(4)</sup> und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 52,2 KH* A1I	Bestelltelefon Mo. – Fr.: von 7:00 bis 15:00 Uhr <b>0800/962 84 01</b> www.fm-teistungen.de EU-Zulassungs-Nr. DETH03399EG <b>Gebührenfrei aus dem deutschen Festnetz.</b>			

\* 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](http://www.fm-teistungen.de)

Montag, 03.10.2022							
Dienstag, 04.10.2022							
Mittwoch, 05.10.2022							
Donnerstag, 06.10.2022							
Freitag, 07.10.2022							
Samstag, 08.10.2022							
Sonntag, 09.10.2022							

Ihr Bestellschein