

MENÜPLAN 51. Woche vom 19.12. bis 25.12.2022

Bitte bestellen Sie unsere Menüs zu Weihnachten bis zum 21.12.2022!

51. KW vom 19.12. bis 25.12.2022

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, 19.12.2022	grüner Bohneneintopf mit Wiener Würstchen ^(3,6,7) und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Pudding 32,9 KH* A1I	Bandnudeln mit Hähnchenbruststreifen und Tomaten-Basilikumsoße 71,8 KH* A1I	Mediterranes Gemüse (Champignons, Paprika, Zucchini, Möhren) in Tomatensoße, mit Bandnudeln, dazu Pudding 72,3 KH* A1I	Entenkeule mit Geflügelsoße, Rosenkohl und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu weihnachtliches Dessert 51,8 KH* 11,95€ A1GIL	Boulette mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Ketchup 40,5 KH* A1CJ	Blattsalat mit Joghurt Dressing 9,1 KH* A1CG	Rhabarber-Erdbeerkuchen 39,0 KH* A1CG
Dienstag, 20.12.2022	Vollkornnudeln mit Paprikastücken in Petersiliensoße, dazu Dessert (vegetarisch) 67,6 KH* A1GI	paniertes Kotelett mit Soße, Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Weißkrautsalat 54,8 KH* A1GI	Porreegemüse in Sahnesoße, mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 84,4 KH* A1CI	Hirschbraten mit Waldpilzsoße, Rotkohl ⁽⁴⁾ und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Wiener Apfelkuchen 65,8 KH* 11,95€ A1GI	Salat „Athen“ mit Hirtenkäse, Oliven, Zwiebelringe, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat „Bari“ und Ei, dazu Joghurt Dressing 9,6 KH* CG	Weißkrautsalat 12,6 KH*	Wiener Apfelkuchen 34,2 KH* A1CGH2H3
Mittwoch, 21.12.2022	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	Entenkeule mit Geflügelsoße, Apfelrotkohl ⁽⁴⁾ und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu weihnachtliches Dessert 51,0 KH* 11,95€ A1GIJL	Schnitzel mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Ketchup 51,2 KH* A1CJ	Blattsalat mit Joghurt Dressing 9,1 KH* A1CG	Nussecke 54,9 KH* A1A3CEFGHK M
Donnerstag, 22.12.2022	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	Wildgulasch mit Pilzen dazu Rosenkohl mit brauner Butter und Spätzle, weihnachtliches Dessert 55,4 KH* 11,95€ A1GIL	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	Urkorn-Heidelbeer-Himbeerkuchen 31,0 KH* A1CG
Freitag, 23.12.2022	Lachsragout⁽⁵⁾ in Sahnesoße mit Gemüsestreifen, dazu Reis 64,5 KH* A1DGI	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	Wildschweinbraten mit Preiselbeerssoße, Schwarzwurzeln und Thüringer Klöße, dazu weihnachtliches Dessert 73,8 KH* 11,95€ A1CGIL	Boulette mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Ketchup 40,5 KH* A1CJ	Blattsalat mit Joghurt Dressing 9,1 KH* A1CG	Käse-Mandarinenschnitte 26,3 KH* A1CG
Samstag, 24.12.2022	Bockwurst^(3,6,7) mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ (warm), dazu Senf und weihnachtliches Dessert 32,2 KH* A1GIJL	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße, dazu weihnachtliches Dessert 114,4 KH* A1CGI	Entenkeule mit Geflügelsoße, Apfelrotkohl ⁽⁴⁾ und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu weihnachtliches Dessert 51,0 KH* 12,95€ A1GIJL	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=Sesam; 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, 25.12.2022	Wildgulasch mit Pilzen dazu Rosenkohl mit brauner Butter und Spätzle, weihnachtliches Dessert 55,4 KH* A1GIL	Schupfnudel-Gemüsepfanne in Butter gebraten, dazu Sahnesoße und weihnachtliches Dessert 66,2 KH* A1CGI	Kaninchenkeule mit Soße, Apfelrotkohl ⁽⁴⁾ und Thüringer Klöße, dazu weihnachtliches Dessert 68,0 KH* A1GIJL				

* 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, 19.12.2022						
Dienstag, 20.12.2022						
Mittwoch, 21.12.2022						
Donnerstag, 22.12.2022						
Freitag, 23.12.2022						

Samstag, 24.12.2022	Wochenende					
Sonntag, 25.12.2022	Wochenende					

Wir wünschen ein frohes Weihnachtsfest!

2 **3** **4**