

MENÜPLAN 10. Woche vom 06.03. bis 12.03.2023

! Bitte beachten Sie unsere Schlachte- und Grünkohlwoche in der 11.KW 2023!

10. KW vom 06.03. bis 12.03.2023

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, 06.03.2023	Pichelsteiner Gemüseintopf mit Schweinefleisch, Weißkohl und Kartoffelwürfel ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 30,2 KH* A1I	Hähnchen-Crossis⁽⁹⁾ mit buntem Gemüse und Püree, dazu Dessert 84,5 KH* A1GI	Vollkornnudeln mit Käse-Sahnesoße, dazu Dessert 77,3 KH* A1GI	TIPP Sauerbraten vom Rind in Bratensoße, mit Erbsen und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 52,6 KH* A1GI	Sülze mit Altdeutschen Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ , roten Zwiebeln und Remoulade ⁽⁴⁾ 37,3 KH* C	Salatmischung mit Joghurt Dressing 7,96 KH* CG	Rhabarber-Erdbeerkuchen 39,0 KH* A1CG
Dienstag, 07.03.2023	Germknödel mit Pflaumenfüllung und Vanillesoße, dazu Dessert (vegetarisch) 111,9 KH* A1G	paniertes Seelachsfilet⁽⁵⁾ mit Kräutersoße und Reis, dazu Rote-Bete-Salat ⁽⁴⁾ 45,2 KH* A1DGI	Gemüsecurry mit Erbsen, Karotten, Paprika und Brokkoli, dazu Kartoffelpüree und Dessert 60,1 KH* A1GI	Bauernbratwurst^(2,3,6) auf Weißkohlgemüse, mit Zwiebelpüree, dazu Dessert 28,9 KH* A1GIJ	Salat „Thunfisch“ mit Zwiebeln, Rettich, Gurken, Tomaten, bunte Salatmischung und Ei, dazu Joghurt Dressing 9,0 KH* CDG	Rote-Bete-Salat⁽⁴⁾ 6,8 KH* CG	Kirsch-Sandkuchen 36,0 KH* A1CGH2
Mittwoch, 08.03.2023	Nudelsuppentopf mit Hühnerfleisch, Gemüse und Eierstich, dazu 1 Brötchen 62,8 KH* A1CGI	Geflügelfrikadellen in Geflügelrahmsauce, mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 54,9 KH* A1GI	Apfelstrudel mit Rosinen und Vanillesoße, dazu Dessert 101,8 KH* A1I	TIPP ½ Hähnchen^(4,6) dazu Krautsalat und Baguette 11,1 KH* 8,60€ A1I	Sülze mit Altdeutschen Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ , roten Zwiebeln und Remoulade ⁽⁴⁾ 37,3 KH* C	Krautsalat 12,6 KH*	Plunder Rosinenschnecke 63,3 KH* A1CFGH1H7K
Donnerstag, 09.03.2023	Krautfleisch (Gehacktes mit Weißkohl), Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 44,1 KH* A1I	Curry-Putengeschnetzeltes mit Ananas und Pfirsichstücken, dazu Basmatireis, Dessert 70,9 KH* A1GI	Eieromelett mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 39,5 KH* A1CGI	Thüringer Schüsselsülze^(3,6) mit Remouladensauce ⁽⁴⁾ und Bratkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert (2 Folien) 57,4 KH* CGJ	Salat „Thunfisch“ mit Zwiebeln, Rettich, Gurken, Tomaten, bunte Salatmischung und Ei, dazu Joghurt Dressing 9,0 KH* CDG	Salatmischung mit Joghurt Dressing 7,96 KH* CG	Apfel-Quitte-Sahneschnitte 29,0 KH* A1CG
Freitag, 10.03.2023	Möhren-Kohlrabi-Eintopf mit Kartoffelwürfel ⁽⁶⁾ und Petersilie, dazu Vollkornbrot (vegetarisch) 47,8 KH* A1I	Schweinegulasch mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 44,6 KH* A1GI	Gemüselasagne mit Kräutersoße und Käse überbacken, dazu Dessert 52,6 KH* A1CGI	gedünstete Scholle⁽⁵⁾ mit Paprika-Kräutersoße, Brokkoli und Reis, dazu Dessert 68,0 KH* A1DGI	Geflügelfrikadelle mit Altdeutschen Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ , dazu Senf 34,5 KH* A1CGJ	Salatmischung mit Joghurt Dressing 7,96 KH* CG	Erdbeer-Sahneschnitte 40,6 KH* A1CG
Samstag, 11.03.2023	Rindfleischsuppe mit Gemüse und Kartoffelwürfel ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 14,1 KH* A1CFG1	gefüllte Zucchini mit Béchamelsoße und Kartoffelpüree, dazu Dessert 62,6 KH* A1GI	gebackener Leberkäse^(3,6,7) in Bratensoße, mit Kaisergemüse und Püree, dazu Dessert 74,0 KH* A1CFG1	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, 12.03.2023	Hähnchenbrust natur in Geflügelcremesoße, mit Butterbohnen und Reis, dazu Dessert 52,9 KH* A1GI	Eierkuchen mit warmen Apfelstücken, dazu Dessert 81,7 KH* A1CG	Rindergulasch mit Leipziger Allerlei und Thüringer Klöße, dazu Dessert 54,1 KH* A1I	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.			

* 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

Montag, 06.03.2023							
Dienstag, 07.03.2023							
Mittwoch, 08.03.2023							
Donnerstag, 09.03.2023							
Freitag, 10.03.2023							

Samstag, 11.03.2023	Wochenende					
Sonntag, 12.03.2023	Wochenende	2	3	4		

Guten Appetit
wünscht Frisch Menü GmbH