

MENÜPLAN 11. Woche vom 13.03. bis 19.03.2023

Bitte beachten Sie unsere Schlachte- und Grünkohlwoche im Extra Menü!

11. KW vom 13.03. bis 19.03.2023

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, 13.03.2023	Gemüsesuppe mit Geflügelwiener ^(3,6,7) und Kartoffelwürfel ⁽⁶⁾ , dazu Toastbrot 58,5 KH* A1GI	Knacker^(2,3) auf Bayrisch Kraut, mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Senf 42,2 KH* A1IJ	Vanille Grießbrei mit heißen Kirschen, dazu Dessert 84,2 KH* A1G	herzhafter Bregenwursting auf deftigem Grünkohl ⁽³⁾ , mit Bratkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Senf und Dessert 80,8 KH* 9,95€ A1GIJL	Hähnchenschnitzel mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Ketchup 52,2 KH* A1CI	Eisberg-salat mit Joghurt Dressing 7,96 KH* CG	Schwarz-wälder Kirsch Kuchen 32,5 KH* A1CG
Dienstag, 14.03.2023	Wurstgulasch (Jagdwurstwürfel ^(3,6,7) in Tomatensoße), mit Spirelli Nudeln, dazu Dessert 82,5 KH* A1GIJ	Chinapfanne (Hähnchenfleisch mit Chinagemüse), Reis, dazu Krautsalat mit saurer Sahne 55,2 KH* A1GI	Schupfnudel-Gemüsepfanne in Butter gebraten, dazu Sahnesoße und Dessert 66,2 KH* A1CGI	Entenkeule mit Geflügelsoße, Mandel-Rosenkohl und Thüringer Klöße, dazu Dessert 49,9 KH* 9,95€ A1GH1IL	Salat „Spezial“ mit Käsestreifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing 10,5 KH* CG	Krautsalat in saurer Sahne 11,8 KH*	Russischer Zupf-kuchen 46,5 KH* A1CG
Mittwoch, 15.03.2023	deftiger Erbseneintopf mit Speck ⁽³⁾ und Würfelkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 59,2 KH* A1I	Thüringer Bratwurst auf Sauerkraut, mit Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Senf 42,9 KH* A1IJ	Porreegemüse in Sahnesoße, mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 84,4 KH* A1CI	gegrillte Schweinshaxe^(2,3) mit leckerem Grünkohl ⁽³⁾ und Zwiebelpüree, dazu Senf und Apfel-Streuselkuchen 46,4 KH* 9,95€ A1GIJL	Kotelett mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Ketchup 51,1 KH* A1CGJ	Eisberg-salat mit Joghurt Dressing 7,96 KH* CG	Apfel-Butter-streusel-kuchen 50,7 KH* A1CG
Donnerstag, 16.03.2023	Hefeklöße mit Pflaumensoße, dazu Dessert (vegetarisch) 91,6 KH* A1CG	Putengeschnetzeltes⁽⁶⁾ mit Vollkornreis, dazu Dessert 62,9 KH* A1GI	vegetarische Paprikaschote in Tomatensoße, mit Vollkornreis, dazu Dessert 80,8 KH* A1CFGJ	2 deftige Bauernbratwürste auf Schlachtekoh, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Senf und Dessert 44,7 KH* 9,95€ A1GI	Salat „Spezial“ mit Käsestreifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing 10,5 KH* CG	Eisberg-salat mit Joghurt Dressing 7,96 KH* CG	Mandel-Bienen-stich 27,9 KH* A1CGH1
Freitag, 17.03.2023	Bratkartoffeln⁽⁶⁾ mit Zwiebeln und Ei, dazu Gewürzgurke ⁽⁴⁾ (vegetarisch) 57,8 KH* C	Schmackhafte Lachswürfel⁽⁵⁾ in Sahnesoße mit Gemüstreifen, dazu Bandnudeln 64,5 KH* A1DGI	vegetarische Bolognese mit Reis, dazu Dessert 58,9 KH* A1A3FGI	gepökelter Schweinekrustenbraten in feiner Schwarzbiersoße ⁽¹⁰⁾ , mit Thüringer Klöße und Grünkohl ⁽³⁾ , dazu Senf und Zwetschgen-Streuselkuchen 62,8 KH* 9,95€ A1A3GIJL	Hähnchenschnitzel mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Ketchup 52,2 KH* A1CI	Eisberg-salat mit Joghurt Dressing 7,96 KH* CG	Zwetsch-gen-Streusel-kuchen 39,0 KH* A1CG
Samstag, 18.03.2023	Wirsing-Möhren-Eintopf⁽⁶⁾ mit Mettklößchen, dazu Dessert 54,4 KH* A1I	vegetarische Bratwurst (mit einer Soja-Weizenfüllung), dazu Soße, Möhregemüse und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 41,5 KH* A1CFGJ	Geflügelfrikadellen in Geflügelsoße, mit Rotkohl ⁽⁴⁾ und Kartoffelpüree, dazu Dessert 36,7 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, 19.03.2023	Hähnchenbrust in Geflügelsoße, mit Möhregemüse und Reis, dazu Dessert 54,4 KH* A1GI	Brokkoli-Nuss-Ecke mit Holländischer Soße und Reis, dazu Dessert 79,3 KH* A1A4CFGH1H2I	Jungschweinebraten in Bratensoße, mit Speckbohnen ⁽³⁾ und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 38,6 KH* A1GI				

* 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, 13.03.2023							
Dienstag, 14.03.2023							
Mittwoch, 15.03.2023							
Donnerstag, 16.03.2023							
Freitag, 17.03.2023							

Samstag, 18.03.2023	Wochenende					
Sonntag, 19.03.2023	Wochenende					

Guten Appetit
wünscht Frisch Menü GmbH

2 3 4