

MENÜPLAN 12. Woche vom 20.03. bis 26.03.2023

! Bitte beachten Sie unsere *Piccata Milanese* am **Mittwoch** im **Extra Menü!** **Neue Preise ab 14. KW 2023!**

12. KW vom 20.03. bis 26.03.2023

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, 20.03.2023	Rührei mit Spinat und Kartoffelpüree, dazu Dessert (vegetarisch) 32,6 KH* A1CGI	buntes Hühnerfrikassee (mit Erbsen, Möhren und Spargel), dazu Reis, Dessert 58,1 KH* A1GI	Apfelstrudel mit Rosinen und Vanillesoße, dazu Dessert 107,4 KH* A1G	paniertes Schweineschnitzel auf Kohlrabi natur, dazu Soße und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 60,1 KH* A1CGI	Schnitzel mit Nudelsalat und Ketchup 64,5 KH* A1CJ	Salatmischung mit Balsamico Dressing 7,9 KH* CG	Käsekuchen 37,4 KH* A1CG
Dienstag, 21.03.2023	Wirsingintopf mit Kasslerfleisch ⁽³⁾ , dazu Dessert 54,9 KH* A1I	Thüringer Bratwurst in Bratensoße, mit Bohnengemüse und Kartoffeln ⁽⁶⁾ 43,2 KH* A1GI	Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung, süß-saurer Soße und Reis, dazu Dessert 79,8 KH* A1CFI	Hähnchen Medallions Hawaii mit Ananas und Käse überb., Geflügelcremesoße, Erbsen und Reis, dazu Dessert 67,5 KH* A1GI	Salat „Italia“ Mozzarella-Kügelchen und Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing 9,8 KH* CG	Salatmischung mit Balsamico Dressing 7,9 KH* CG	Himbeer-Sahne-Schnitte 31,0 KH* A1CG
Mittwoch, 22.03.2023	vegetarischer Gemüseeintopf mit Kartoffeln ⁽⁶⁾ , Möhren, Lauch und Erbsen, dazu 1 Scheibe Vollkornbrot 28,7 KH* I	paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, Rotkohl ⁽⁴⁾ und Kartoffeln ⁽⁶⁾ 72,3 KH* A1I	Kräuterquark mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 44,0 KH* G	TIPP Piccata Milanese Hähnchenschnitzel im Käse-Mantel mit Spaghetti und Tomatensoße, dazu Dessert 101,0 KH* 8,60€ A1CG	Schnitzel mit Nudelsalat und Ketchup 64,5 KH* A1CJ	Salatmischung mit Balsamico Dressing 7,9 KH* CG	Plunder-Mohnschnecke 55,2 KH* A1CFGH1H2K
Donnerstag, 23.03.2023	NEU Makkaroni mit feiner Käse-Sahnesoße und Schinkenwürfel ⁽³⁾ , dazu Parmesankäse ⁽²⁾ 72,9 KH* A1CGI	Fischfrikadellen^(5,7) mit Kräutersoße und Kartoffelpüree, dazu Gurken-Bohnensalat 73,4 KH* A1DGI	Kartoffeltaschen mit buntem Maisgemüse und Käsesoße, dazu Dessert 69,1 KH* A1GI	Zwiebelrostbraten v. Rind in feiner Soße, Schwarzwurzeln mit brauner Butter und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 52,0 KH* A1FGI	Salat „Italia“ Mozzarella-Kügelchen und Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing 9,8 KH* CG	Gurken-Bohnensalat 11,8 KH* L	1 großer Schokodonut 25,2 KH* A1FG
Freitag, 24.03.2023	Köttbullar (schwedische Hackbällchen) mit Preiselbeer-Rahmsoße und Spätzle, dazu Dessert 65,0 KH* A1CGI	Fleischkäse mit Soße, Kaisergemüse und Kartoffeln ⁽⁶⁾ 85,5 KH* A1CFG	Eier in Gemüse-Senfsoße, mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 37,8 KH* A1CGIJ	Seelachsfilet⁽⁵⁾ natur in Gemüse-Senfsoße, mit Kaisergemüse und Püree, dazu Dessert 33,8 KH* A1DGIJ	Hähnchenbrust mit Nudelsalat und Ketchup 47,8 KH* A1J	Salatmischung mit Balsamico Dressing 7,9 KH* CG	Mohn-Streusel-Kuchen 49,0 KH* A1CG

Montag, 20.03.2023							
Dienstag, 21.03.2023							
Mittwoch, 22.03.2023							
Donnerstag, 23.03.2023							
Freitag, 24.03.2023							

* 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

Samstag, 25.03.2023	deftiger Kartoffeleintopf⁽⁶⁾ mit Speckwürfel ⁽³⁾ , dazu Dessert 43,1 KH* A1I	vegetarischer Kartoffeleintopf⁽⁶⁾, dazu Dessert 42,2 KH* A1I	Hacksteak vom Schwein mit Soße, Blumenkohl und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 53,8 KH* A1CI
Sonntag, 26.03.2023	Kräuterbraten mit Soße, Buttererbsen und Thüringer Klöße, dazu Dessert 61,5 KH* I	Brokkoligemüse mit Käse-Sahnesoße und Butterspätzle, dazu Dessert 73,9 KH* A1CGI	Schweinegulasch ungarischer Art (mit Paprika), dazu Rotkohl ⁽⁴⁾ und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 52,2 KH* A1I

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

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.

Samstag, 25.03.2023	Wochenende					
Sonntag, 26.03.2023	Wochenende					

Guten Appetit
wünscht Frisch Menü GmbH