

MENÜPLAN 13. Woche vom 27.03. bis 02.04.2023

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

13. KW vom 27.03. bis 02.04.2023

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, 27.03.2023	Milchreis mit warmen Sauerkirschen, dazu Dessert (vegetarisch) 109,2 KH* G	Hähnchenbrust natur mit Geflügelrahmsoße, Erbsengemüse und Kartoffelpüree 41,8 KH* A1GI	Champignons in feiner Kräutersoße, mit Spätzle, dazu Dessert 53,7 KH* A1CGI	Wirsingroulade in Kümmelsoße, mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 42,1 KH* A1CGIJ	Sülze mit Altdeutschen Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ , roten Zwiebeln und Remoulade ⁽⁴⁾ 37,3 KH* C	Salatmischung Bari mit American Dressing 7,9 KH* CGIJ	Russischer Zupfkuchen 46,5 KH* A1CG
Dienstag, 28.03.2023	Spirelli Nudeln mit Schinkenwürfel ⁽³⁾ (Kochschinken) in Tomatensoße, dazu Dessert 83,8 KH* A1I	Rauchenden^(2,3,6) auf Bayrisch Kraut, mit Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 38,6 KH* A1IJ	2 Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren, dazu Vanillesoße und Dessert 116,4 KH* A1CG	Thüringer Schüsselsülze^(3,6) mit Remouladensoße ⁽⁴⁾ und Bratkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert (2 Folien) 57,4 KH* CGJ	Chefsalat gekochter Schinken ⁽³⁾ und Goudawürfel ⁽¹⁺²⁾ , auf Salatmischung Bari, dazu American-Dressing 13,9 KH* A1CGJ	Gurkensalat 11,8 KH* L	Himbeer-Stracciatella-Schnitte 27,2 KH* A1CFG
Mittwoch, 29.03.2023	Hackbraten in Rahmsoße, mit Vollkornnudeln, dazu Sellerie-Möhren-Salat 76,7 KH* A1J	gedünstete Scholle⁽⁵⁾ mit Gemüsestreifen in Rieslingsoße ⁽¹⁰⁾ und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Sellerie-Möhren-Salat 43,7 KH* A1DGI	Gemüsemautaschen mit Kräuterrahmsoße, dazu Dessert 61,7 KH* A1GI	TIPP gegrillte Schweinshaxe⁽³⁾ dazu Schlachte Kohl, Kartoffeln ⁽⁶⁾ und Senf 40,4 KH* 8,60€ A1IJ	Sülze mit Altdeutschen Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ , roten Zwiebeln und Remoulade ⁽⁴⁾ 37,3 KH* C	Sellerie-Möhren-Salat mit saurer Sahne 8,3 KH* GIL	Vanillestange 35,9 KH* A1CFGHK
Donnerstag, 30.03.2023	Würstchengulasch^(3,6,7) mit Paprikastreifen und Gewürzgurke ⁽⁴⁾ , Püree, dazu Dessert 49,7 KH* A1GIJ	bunter Gemüseauflauf mit Kartoffelscheiben ⁽⁶⁾ und Käse überbacken, dazu Dessert (vegetarisch) 55,2 KH* A1CGI	vegetarischer Linseneintopf mit Möhren und Kartoffelwürfel ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 50,1 KH* A1GI	Heringsfilet⁽⁵⁾ nach „Hausfrauenart“ mit Äpfeln und Zwiebeln in Joghurt-Sahnesoße, dazu Kartoffeln ⁽⁶⁾ und Dessert (2 Folien) 46,8 KH* CDGJ	Chefsalat gekochter Schinken ⁽³⁾ und Goudawürfel ⁽¹⁺²⁾ , auf Salatmischung Bari, dazu American-Dressing 13,9 KH* A1CGJ	Salatmischung Bari mit American Dressing 7,9 KH* CGIJ	Wiener Apfelkuchen 34,2 KH* A1CGH2H3
Freitag, 31.03.2023	TIPP Feuertopf (scharfer, mexikanischer Eintopf), mit Kidneybohnen und Knackwurstscheiben ⁽³⁾ 78,1 KH* A1I	Spanferkelbraten⁽³⁾ in Soße, mit Blumenkohl und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 45,1 KH* A1GIJ	vegetarische Kohlroulade in Kümmelsoße, mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 58,2 KH* A1CFIL	Hähnchenkeule auf mediterranen Gemüse, mit Püree, dazu Dessert 42,0 KH* A1GI	Frikadelle mit Altdeutschen Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ , dazu Senf 45,6 KH* A1CJ	Salatmischung Bari mit American Dressing 7,9 KH* CGIJ	Donauwelle 28,0 KH* A1CG
Samstag, 01.04.2023	Erbseintopf mit Wiener Würstchen ^(3,6,7) , dazu Dessert 59,2 KH* A1I	vegetarischer Erbseneintopf dazu Dessert 53,8 KH* A1I	gefüllte Paprikaschote mit Paprika-Rahmsoße und Reis, dazu Dessert 72,5 KH* A1CGI	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, 02.04.2023	Geflügelbratwurst auf Sauerkraut, mit Kartoffelpüree, dazu Dessert 40,1 KH* A1I	Gemüse-Knusperfrikadelle mit Holländischer Soße und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 65,7 KH* A1GI	Rinderbraten mit Soße, Apfelrotkohl ⁽⁴⁾ und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 50,6 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, 27.03.2023						
Dienstag, 28.03.2023						
Mittwoch, 29.03.2023						
Donnerstag, 30.03.2023						
Freitag, 31.03.2023						

Samstag, 01.04.2023	Wochenende					
Sonntag, 02.04.2023	Wochenende	2	3	4		

Guten Appetit
wünscht Frisch Menü GmbH