

# MENÜPLAN 15. Woche vom 10.04. bis 16.04.2023

**!** Bitte beachten Sie unsere **Forelle „Müllerin“** am **Mittwoch** im **Extra Menü!**

15. KW vom 10.04. bis 16.04.2023

Kunden: \_\_\_\_\_

Kundennr.: \_\_\_\_\_

Menü Nummer **1** **2** **3** **4** **5** **6** **7**

	<b>1</b> Menü	<b>2</b> Menü	<b>3</b> Vegetarisch	<b>4</b> Extra Menü	<b>5</b> Kaltmenü / Salat	Beilagen-Salat <b>6</b>	Nachtsch <b>7</b>
<b>Montag, 10.04.2023</b>	Ostermontag	<b>Osterlammbraten</b> mit Soße, Butterbohnen und Thüringer Klöße, dazu Dessert 56,9 KH* A1IL	<b>Brokkoli-Nuss-Ecke</b> mit Holländischer Soße und Reis, dazu Dessert 79,3 KH* A1A4CFGH1H2	<b>Entenkeule</b> mit Soße, Rosenkohl und Thüringer Klöße, dazu Dessert 49,1 KH* A1IL		Vorbestellungen für Ostermontag bitte bis zum <b>04.04.2023</b> abgeben!	
<b>Dienstag, 11.04.2023</b>	<b>Erbseintopf</b> mit Kartoffelwürfel <sup>(6)</sup> und Wiener Würstchen <sup>(3,6,7)</sup> , dazu Dessert 59,2 KH* A1I	<b>Hähnchen-Nuggets<sup>(9)</sup></b> mit Rahmgemüse und Kartoffelpüree 65,3 KH* A1GI	<b>Mediterranes Gemüse</b> (Champignons, Paprika, Zucchini, Möhren) in Tomatensoße, mit Bandnudeln, dazu Dessert 72,3 KH* A1I	<b>Rinderbraten</b> dazu Soße, Schwarzwurzeln mit brauner Butter und Salzkartoffel <sup>(6)</sup> , Dessert 51,5 KH* A1FI	<b>Salat „Athen“</b> mit Hirtenkäse, Oliven, Zwiebelringe, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat „Bari“ und Ei, dazu Joghurt Dressing 9,6 KH* CG	<b>Blattsalat</b> mit Joghurt Dressing 9,1 KH* A1CG	<b>Kirsch-Sandkuchen</b> 36,0 KH* A1CGH2
<b>Mittwoch, 12.04.2023</b>	<b>Milchreis</b> mit Zucker und Zimt, dazu Dessert (vegetarisch) 84,2 KH* G	<b>Thüringer Bratwurst</b> auf Sauerkraut, mit Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Senf 42,9 KH* A1IJ	<b>Gemüse-Köttbullar</b> mit Langkornreis und gebundenen Möhregemüse, dazu Dessert 58,2 KH* A1CGI	<b>TIPP Forelle „Müllerin“</b> mit Kartoffeln <sup>(6)</sup> und Zitronenbutter, dazu Blattsalat mit Joghurt Dressing 41,7 KH* 8,60€ A1DGI	<b>Schnitzel</b> mit Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> und Ketchup 51,2 KH* A1CJ	<b>Blattsalat</b> mit Joghurt Dressing 9,1 KH* A1CG	<b>Nussecke</b> 54,9 KH* A1A3CEF GHKM
<b>Donnerstag, 13.04.2023</b>	<b>Schweinegulasch</b> dazu Nudeln und Dessert 73,9 KH* A1I	<b>paniertes Fischfilet<sup>(5)</sup></b> mit Kräutersoße und Püree, dazu Eichsfelder Bohnensalat mit Schmand 51,6 KH* A1DGI	<b>Tomatensuppe</b> mit Kräutern und Vollkornreis, dazu Brotscheibe 90,9 KH* A2	<b>Kohlroulade</b> mit pikanter Hackfüllung, Kümmelsoße und Salzkartoffel <sup>(6)</sup> , dazu Dessert 53,3 KH* A1CIJ	<b>Salat „Athen“</b> mit Hirtenkäse, Oliven, Zwiebelringe, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat „Bari“ und Ei, dazu Joghurt Dressing 9,6 KH* CG	<b>Eichsfelder Bohnensalat</b> mit Schmand 6,3 KH* G	<b>Apfel-Quitte-Sahneschnitte</b> 29,0 KH* A1CG
<b>Freitag, 14.04.2023</b>	<b>Bockwurst<sup>(3,6,7)</sup></b> mit Ketchupsoße, Schnittbohnen und Kartoffelpüree 58,4 KH* A1GI	<b>TIPP Putengeschnetzeltes „Stroganoff Art“</b> (mit Gurke <sup>(4)</sup> , Senf und Zwiebeln), Reis, dazu Dessert 49,7 KH* A1J	<b>NEU Gemüse-Knusper-Frikadelle</b> mit Pusztasoße und Kartoffelpüree, dazu Dessert 76,9 KH* A1CGI	<b>gedünstetes Seelachsfilet<sup>(5)</sup></b> auf Spinat, mit Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Dessert 33,0 KH* DI	<b>Boulette</b> mit Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> und Ketchup 40,5 KH* A1CJ	<b>Blattsalat</b> mit Joghurt Dressing 9,1 KH* A1CG	<b>Erdbeer-Sahneschnitte</b> 40,6 KH* A1CG
<b>Samstag, 15.04.2023</b>	<b>grüner Bohneneintopf</b> mit Schweinefleisch und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Dessert 32,9 KH* A1I	<b>Eierkuchen</b> (gefüllt mit Quark und Rosinen), dazu Schokosoße und Dessert 115,3 KH* A1CG	<b>Schweinenackenbraten</b> in Bratensoße, mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Dessert 43,5 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			
<b>Sonntag, 16.04.2023</b>	<b>gegrillte Hähnchenbrust</b> in Geflügelsoße, mit Blumenkohl und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Dessert 42,2 KH* A1I	<b>Blumenkohl-Käse-Medaillon</b> mit Buttersoße und Püree, dazu Dessert 56,7 KH* A1CGI	<b>Burgunder Braten<sup>(3)</sup></b> in Bratenjus, mit Brokkoli und Thüringer Klöße, dazu Dessert 75,3 KH* A1IL				

\* 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](http://www.fm-teistungen.de)

<b>Montag, 10.04.2023</b>							
<b>Dienstag, 11.04.2023</b>							
<b>Mittwoch, 12.04.2023</b>							
<b>Donnerstag, 13.04.2023</b>							
<b>Freitag, 14.04.2023</b>							

**Samstag, 15.04.2023** Wochenende

**Sonntag, 16.04.2023** Wochenende

**2** **3** **4**

*Guten Appetit*  
wünscht Frisch Menü GmbH

Bestelltelefon Mo. – Fr.: von 7:00 bis 15:00 Uhr  
**0800/962 84 01**  
[www.fm-teistungen.de](http://www.fm-teistungen.de) EU-Zulassungs-Nr. DETH03399EG  
**Gebührenfrei aus dem deutschen Festnetz.**