

MENÜPLAN

22. Woche vom
29.05. bis 04.06.2023

Bitte beachten Sie unsere **hausgemachte Rinderroulade** am **Mittwoch** im **Extra Menü!**

22. KW vom 29.05. bis 04.06.2023

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	Nachtisch 7
Montag, 29.05.2023	Pfingstmontag	Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 38,0 KH* A1I	Champignonpfanne mit Kräutersoße und Spätzle, dazu Dessert 53,7 KH* A1CGI	Schweineroulade in Soße, mit Butterbohnen und Thüringer Klöße, dazu Dessert 64,9 KH* A1I			
Dienstag, 30.05.2023	vegetarische Nudelsuppe mit Erbsen, Möhren, Lauch und Eierstich, dazu Brötchen 62,9 KH* A1CGI	Geflügel- Cevapcici mit Letschosoße und Reis, dazu Dessert 69,5 KH* A1CGIJ	Blumenkohl-Käse-Medailon mit Petersiliensoße und Püree, dazu Dessert 56,7 KH* A1GI	gekochtes Rindfleisch in Apfel- Meerrettichsoße, mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Senfgurken ⁽⁴⁾ 45,9 KH* A1FGIJ	Salat „Fitness“ mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu French Dressing 11,5 KH* CG	Eisberg-salat mit French Dressing 9,1 KH* G	Käse-kuchen 37,4 KH* A1CG
Mittwoch, 31.05.2023	Hähnchenragout⁽⁶⁾ mit Mischgemüse und Vollkornreis 59,9 KH* A1GI	Pfannenfrikadelle dazu Soße mit Dijon-Senf verfeinert, Mischgemüse und Püree 48,5 KH* A1CGIJ	Brokkoli mit Käse-Sahnesoße und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 53,6 KH* GI	TIPP hausgemachte Rinderroulade mit Soße, Apfelrotkohl ⁽⁴⁾ und Thüringer Klöße, dazu Dessert 66,9 KH* 9,00€ A1FGIL	Geflügelsalat mit Butter und Baguette 87,6 KH* A1CGJ	Eisberg-salat mit French Dressing 9,1 KH* G	1 großer Schoko-donut 25,2 KH* A1FG
Donnerstag, 01.06.2023	Hackfleisch-Pfanne mit Mais und Kidneybohnen, dazu Spiralnudeln und Rotkrautsalat 77,3 KH* A1I	NEU Thüringer Rostbrätel Nackensteak mit Zwiebeln und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 36,7 KH* A3J	vegetarische Klopse aus Soja und Weizengrieß, mit Petersiliensoße und Gemüsereis, Dessert 83,8 KH* A1CFGJ	NEU frisches Spargelgemüse mit Hackfleischbällchen und Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Dessert 65,4 KH* A1CGIJL	Salat „Fitness“ mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu French Dressing 11,5 KH* CG	Rotkraut-salat 12,6 KH* L	Himbeer-Sahne-Schnitte 31,0 KH* A1CG
Freitag, 02.06.2023	Vollkornnudeln mit Gemüsebolognese (Erbsen, Möhren und Brokkoli), dazu Dessert (vegetarisch) 75,3 KH* A1CGI	Berner Pfanne (Schweinegeschnetzeltes) in Käse-Paprikasoße, mit Spätzle, dazu Dessert 78,5 KH* A1CGI	bunter Kartoffeleintopf⁽⁶⁾ mit frischen Kräutern, dazu Dessert 42,7 KH* A1GI	paniertes Schollenfilet^(5,7) mit Dillcremesoße und Kartoffelpüree, dazu Dessert 68,7 KH* A1A2DGI	3 Wiener Würstchen^(3,6,7) mit Nudelsalat und Ketchup 51,0 KH* A1J	Eisberg-salat mit French Dressing 9,1 KH* G	Mohn-Streusel-Kuchen 49,0 KH* A1CG
Samstag, 03.06.2023	Möhreneintopf mit Kasslerfleisch ⁽³⁾ , dazu Dessert 39,6 KH* A1I	Sellerieschnitzel mit Gemüsecremesoße und Kartoffelpüree, dazu Dessert 63,2 KH* A1GI	Schweinegulasch mit frischen Champignons und Fusilli Nudeln, dazu Dessert 73,9 KH* A1	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, 04.06.2023	gegrillte Hähnchenbrust mit Pfefferrahmsauce, grüne Bohnen und Spätzle, dazu Dessert 62,1 KH* A1CGI	vegetarische Paprikaschote mit einer Soja-Weizenfüllung, in Tomatensoße, mit Püree, dazu Dessert 61,6 KH* A1CFGJ	Brabanter Kasslerbraten⁽³⁾ (mit Backpflaumen) in feiner Soße, Bohnengemüse und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 62,8 KH* A1GI	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, 29.05.2023							
Dienstag, 30.05.2023							
Mittwoch, 31.05.2023							
Donnerstag, 01.06.2023							
Freitag, 02.06.2023							

Samstag, 03.06.2023	Wochenende					
Sonntag, 04.06.2023	Wochenende	2	3	4		

Guten Appetit
wünscht Frisch Menü GmbH