

# MENÜPLAN 23. Woche vom 05.06. bis 11.06.2023

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

23. KW vom 05.06. bis 11.06.2023

Kunden:

Kundennr.:

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

	<b>1 Menü</b>	<b>2 Menü</b>	<b>3 Vegetarisch</b>	<b>4 Extra Menü</b>	<b>5 Kaltmenü / Salat</b>	<b>Beilagen-Salat 6</b>	<b>Nachtsch 7</b>
<b>Montag, 05.06.2023</b>	<b>Erbseintopf</b> mit Kartoffelwürfel <sup>(6)</sup> und Wiener Würstchen <sup>(3,6,7)</sup> , dazu Dessert 59,2 KH* A1I	<b>Rauchenden<sup>(2,3)</sup></b> auf Bayrisch Kraut, mit Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Senf 42,2 KH* A1IJ	<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 Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 51,5 KH* A1FI	<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>Russischer Zupf- kuchen</b> 46,5 KH* A1CG
<b>Dienstag, 06.06.2023</b>	<b>Milchreis</b> mit Zucker und Zimt, dazu Dessert (vegetarisch) 84,2 KH* G	<b>gegrillte Hähnchenbrust</b> in Tomaten-Basilikumsoße, mit Bandnudeln, dazu Dessert 72,4 KH* A1GI	<b>Gemüse-Köttbullar</b> mit Langkornreis und gebundenen Möhrengemüse, dazu Dessert 58,2 KH* A1CGI	<b>Cordon Bleu vom Schwein</b> mit Bratensoße und Kartoffelpüree, dazu Eichsfelder Bohnensalat mit Schmand 42,0 KH* A1GI	<b>Salat „Athen“</b> mit Hirtenkäse, Oliven, Zwiebelringe, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat „Bari“ und Ei, dazu Joghurt Dressing 9,6 KH* CG	<b>Eichs- felder Bohnen- salat</b> mit Schmand 6,3 KH* G	<b>Himbeer- Straccia- tella- Schnitte</b> 27,2 KH* A1CFG
<b>Mittwoch, 07.06.2023</b>	<b>Schweinegulasch</b> dazu Spiralnudeln und Dessert 73,9 KH* A1I	<b>Kohlroulade</b> mit pikanter Hackfüllung, Kümmelsoße und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Dessert 53,3 KH* A1CIJ	<b>Tomatensuppe</b> mit Kräutern und Vollkornreis, dazu Dessert 90,9 KH* A2	<b>TIPP Forelle<sup>(5)</sup> Müllerin</b> mit Kartoffeln <sup>(6)</sup> und Zitronenbutter, dazu Blattsalat mit Joghurt Dressing 41,7 KH* 9,00 € 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>Plunder Rosinen- schnecke</b> 63,3 KH* A1CFGH1H7K
<b>Donnerstag, 08.06.2023</b>	<b>Vollkornnudeln</b> mit Paprikastücken in Petersiliensoße, dazu Dessert (vegetarisch) 67,6 KH* A1GI	<b>Gyrosbraten</b> mit Soße, Kartoffeln <sup>(6)</sup> und Weißkrautsalat 44,2 KH* A1GI	<b>Porreegemüse</b> in Sahnesoße, mit Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Dessert 84,4 KH* A1CI	<b>Westernpfanne</b> kl. Hacksteak und kl. Bratwurst auf mex. Gemüse (Kidneybohnen, Paprika, Mais), dazu Zwiebelpüree, Dessert 81,2 KH* A1G	<b>Salat „Athen“</b> mit Hirtenkäse, Oliven, Zwiebelringe, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat „Bari“ und Ei, dazu Joghurt Dressing 9,6 KH* CG	<b>Weiß- kraut- salat<sup>(6)</sup></b> 12,6 KH*	<b>Wiener Apfel- kuchen</b> 34,2 KH* A1CGH2H3
<b>Freitag, 09.06.2023</b>	<b>Lachsragout<sup>(5)</sup></b> in Sahnesoße mit Gemüsestreifen, dazu Bandnudeln 64,5 KH* A1DGI	<b>Kasslernacken<sup>(3)</sup></b> in Bratensoße, mit Schnittbohnen und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Dessert 40,2 KH* A1GI	<b>Reissuppe</b> mit Gemüse und Eierstich, dazu Dessert 67,7 KH* A1CGI	<b>NEU frisches Spargelgemüse</b> mit Hackfleischbällchen und Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und Dessert 65,4 KH* A1CGIJL	<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>Donau- welle</b> 28,0 KH* A1CG
<b>Samstag, 10.06.2023</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, 11.06.2023</b>	<b>pikantes Putengulasch</b> mit Champignons, dazu Gemüsereis und Dessert 54,1 KH* A1GIL	<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* A1GIL	<b>Bestelltelefon Mo. – Fr.: von 7:00 bis 15:00 Uhr</b> <b>☎ 0800/962 84 01</b> www.fm-teistungen.de EU-Zulassungs-Nr. DETH03399EG <b>Gebührenfrei aus dem deutschen Festnetz.</b>			

\* 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, 05.06.2023</b>						
<b>Dienstag, 06.06.2023</b>						
<b>Mittwoch, 07.06.2023</b>						
<b>Donnerstag, 08.06.2023</b>						
<b>Freitag, 09.06.2023</b>						

**Samstag, 10.06.2023** Wochenende

**Sonntag, 11.06.2023** Wochenende

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

**Guten Appetit**  
wünscht Frisch Menü GmbH