

# MENÜPLAN 39. Woche vom 25.09. bis 01.10.2023

**!** Bitte beachten Sie unsere **Entenkeule** am **Mittwoch** im **Extra Menü!**

39. KW vom 25.09. bis 01.10.2023

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

Kundenr.: \_\_\_\_\_

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, 25.09.2023</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 Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu 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>Schwarzwälder-Kirsch-Kuchen</b> 32,5 KH* A1CG
<b>Dienstag, 26.09.2023</b>	<b>Milchreis</b> mit warmen Fruchtcocktail (vegetarisch) 82,4 KH* G	<b>gegrillte Hähnchenbrust</b> mit mediterranen Gemüse in Tomaten-Basilikumsoße, dazu Bandnudeln 72,4 KH* A1GI	<b>NEU Gemüse-maultaschen</b> mit Tomatensoße und Käse überbacken 102,8 KH* A1GI	<b>Cordon Bleu vom Schwein</b> mit Sauce Hollandaise 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>Eichsfelder Bohnensalat</b> mit Schmand 6,3 KH* G	<b>Mandel-Bienenstich</b> 27,9 KH* A1CGH1
<b>Mittwoch, 27.09.2023</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 Entenkeule</b> mit Soße, Apfelrotkohl <sup>(4)</sup> und Thüringer Klöße, dazu Dessert 66,4 KH* 9,00€ A1GIJL	<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>Über-raschungskuchen</b>
<b>Donnerstag, 28.09.2023</b>	<b>Vollkornnudeln</b> mit Paprikastücken in Petersiliensoße, dazu Weißkrautsalat (vegetarisch) 67,6 KH* A1GI	<b>Hähnchenkeule</b> mit Geflügelsoße, Kaiser-gemüse und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> 37,4 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>Weißkraut-salat<sup>(6)</sup></b> 12,6 KH*	<b>Käse-kuchen</b> 37,4 KH* A1CG
<b>Freitag, 29.09.2023</b>	<b>Bockwurst<sup>(3,6,7)</sup></b> mit Ketchupsoße, Schnittbohnen und Kartoffelpüree 58,5 KH* A1GI	<b>TIPP Kasslernackn<sup>(3)</sup></b> in Bratensoße, mit Schnittbohnen und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> 40,0 KH* A1GI	<b>Reissuppe</b> mit Gemüse und Eierstich, dazu Dessert 67,7 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>Himbeer-Sahne-Schnitte</b> 31,0 KH* A1CG
<b>Samstag, 30.09.2023</b>	<b>Möhreneintopf</b> mit Wiener Würstchen <sup>(3,6,7)</sup> und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Dessert 32,9 KH* A1I	<b>Eierpfannkuchen</b> (gefüllt mit Quark und Rosinen), dazu Schokosoße und Dessert 115,3 KH* A1CG	<b>Schweinenacknbraten</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, 01.10.2023</b>	<b>pikantes Putengulasch</b> mit Champignons, dazu Gemüseris 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

<b>Montag, 25.09.2023</b>							
<b>Dienstag, 26.09.2023</b>							
<b>Mittwoch, 27.09.2023</b>							
<b>Donnerstag, 28.09.2023</b>							
<b>Freitag, 29.09.2023</b>							

<b>Samstag, 30.09.2023</b> Wochenende Kühlmü						
<b>Sonntag, 01.10.2023</b> Wochenende Kühlmü	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>			

*Guten Appetit*  
wünscht Frisch Menü GmbH