

MENÜPLAN 29.04. bis 05.05.2024 | 18. Woche

! Wir wünschen Ihnen einen schönen 1. Mai!

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat**	Nachtisch**
Montag, 29.04.2024	Weißer Bohneneintopf mit Rauchfleischwürfeln ⁽³⁾ und Zwiebeln, dazu ein Brötchen 81,8 KH* A1, F, I	Fleischkäse mit Sauce, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree 46,9 KH* A1, G, I	TIPP Geflügel-cevapcici mit Tomatensauce, dazu Gemüseris, Dessert 90,8 KH* A1, C, G, I, J	Mediterranes Gemüse in rahmiger Tomatencreme mit Champignons, Paprika, Zucchini und Möhren, dazu grüne Bandnudeln, Dessert 81,8 KH* A1, F, G, I	Große Bauernbratwurst auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree und Senf, Dessert 45,3 KH* G, I, J	Gegrillter Gyros-Braten auf Krautsalat ⁽²⁺⁴⁾ , dazu Brötchen und Butter 65,4 KH* A1, G, J	Chefsalat gekochter Schinken und Goudawürfel ⁽¹⁺²⁾ , auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing, ein Brötchen 41,2 KH* A1, C, G, J	Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C, G, J	Apfelkuchen 34,2 KH* A1,C,G, H2, H3
Dienstag, 30.04.2024	Grießbrei mit Zucker und Zimt, dazu Pfirsichkompott 98,0 KH* A1, G	TIPP Kleine Frikadellen mit Champignonrahmsauce, dazu Kartoffelpüree 48,2 KH* A1, C, G, I, J	Chili con Carne Rinderhackfleisch mit roten Bohnen, dazu Butterreis, Dessert 77,0 KH* A1, F, I	Gemüsebratling mit Schnittlauchsauce, dazu Vollkornreis, Dessert 57,9 KH* A1, G, I	Rotbarschfilet gegrillt mit Zitronen-Meerrettichsauce, dazu Salzkartoffeln und Feldsalat mit Dressing, Dessert 62,2 KH* A1, C, D, G, I, J	Geflügelsalat mit Spargelstücken, Ananas und Champignons, dazu 1 Brötchen 41,6 KH* A1, C, G, J	Chefsalat gekochter Schinken und Goudawürfel ⁽¹⁺²⁾ , auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing, ein Brötchen 41,2 KH* A1, C, G, J	Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C, G, J	Käsekuchen 35,0 KH* A1,C,G
Mittwoch, 01.05.2024	Feiertag „Tag der Arbeit“	Deftiges Wurstgulasch⁽²⁾ mit Butternudeln, dazu gemischter Salat mit Dressing, Dessert 90,6 KH* A1, C, F, G, I, J	Hähnchenschnitte „Cordon bleu“ mit Schinken und Käse gefüllt, Sauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 65,3 KH* A1, G, I	Schmackhaftes Rührei mit Rahmspinat, dazu Kartoffelpüree, Dessert 69,2 KH* A1, C, F, G, I	TIPP Spanferkelbraten mit deftiger Sauce, dazu Sauerkraut und zwei Thüringer Klöße, Dessert 66,1 KH* A1, I, J	Feiertag „Tag der Arbeit“	Feiertag „Tag der Arbeit“	Feiertag „Tag der Arbeit“	Feiertag „Tag der Arbeit“
Donnerstag, 02.05.2024	Veg. Möhren-Kohlrabi-Eintopf mit feinem Gemüse, dazu ein Brötchen 57,2 KH* A1, I	TIPP Rostbratwurst⁽²⁺⁷⁾ auf Sauerkraut ⁽³⁾ , dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Senf, Dessert 40,7 KH* A1, G, I, J	Bunte Reispfanne mit versch. Gemüse (Paprika, Tomaten, Bohnen) und Hähnchenbrustwürfel, Dessert 78,0 KH* F	Frühlingsrolle gefüllt mit Asia-Gemüse, dazu süß-saure Sauce und Vollkornreis 92,4 KH* A1, G	Schweizer-Schnitzel mit Schinken und Tomaten belegt, überbacken mit Gouda, dazu Rosmarinkartoffeln, Dessert 71,2 KH* A1, G	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat ⁽²⁺⁴⁾ , Salatgarnitur und Senf 48,5 KH* A1, C, J	Chefsalat gekochter Schinken und Goudawürfel ⁽¹⁺²⁾ , auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing, ein Brötchen 41,2 KH* A1, C, G, J	Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C, G, J	Mandarin-Sahneschnitte 26,2 KH* A1,C,G
Freitag, 03.05.2024	Hackfleischpfanne (Schwein) mit Mais, Möhren und Erbsen, dazu Butterreis, Dessert 72,5 KH* A1, F, I	Frikadelle mit Sauce, dazu Apfelrotkohl ⁽⁴⁾ und Kartoffelpüree, Dessert 54,3 KH* A, C, G, I	TIPP Gebratenes Schollenfilet⁽⁵⁾ „Finkenwerder Art“ mit Speck ⁽³⁾ und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Gurkensalat 77,7 KH* A1, D, F, I, J	Eierpfannkuchen natur mit warmen Kirschkompott 120,1 KH* A1, C, G	Kalbsleber mit Bratensauce, Apfelwürfel u. Schwenkzwiebeln, dazu Rotkohl u. Kartoffelpüree, Dessert 42,6 KH* A1, F, G, I	Hausmacher Sülze in Essig-/Öl-Dressing, mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat ⁽²⁺⁴⁾ 33,0 KH* C, J	Chefsalat gekochter Schinken und Goudawürfel ⁽¹⁺²⁾ , auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing, ein Brötchen 41,2 KH* A1, C, G, J	Gurkensalat 14,1 KH*	Bienenstich-Schnitte 27,0 KH* A1,C,G, H1

Wir wünschen guten Appetit!

Samstag, 04.05.2024

Veg. Kartoffeleintopf mit feinem Gemüse, Dessert 45,4 KH* A1, F, G, I, J	Schweinebraten mit Sauce, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 59,0 KH* A1, G, I, J	Veg. Schnitzel „Wiener Art“ mit Sauerrahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 73,4 KH* A1, C, F, G, I, J	TIPP Rinderbraten mit deftiger Sauce, dazu Rotkohl ⁽⁴⁾ und zwei große Thüringer Klöße, Dessert 61,8 KH* A1, F, I
--	--	---	---

Sonntag, 05.05.2024

Schweinsteak in Rahmsauce, dazu Karottengemüse und Zwiebelpüree, Dessert 51,2 KH* A1, G, I	TIPP Kalbfleischbällchen in Rahmsauce, dazu Karottengemüse und Zwiebelpüree, Dessert 53,7 KH* A1, C, G, I, J	Bunter Nudelaufbau mit verschiedenem Gemüse, überbacken mit Gouda ⁽¹⁺²⁾ , dazu gemischter Salat mit Dressing, Dessert 104,8 KH* A1, C, G, I, J	Cordon bleu vom Schwein mit Bratensauce, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 72,4 KH* A1, C, G, I, J
--	--	---	--

Die Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch gekocht und sind zum **sofortigen Verzehr** bestimmt. Sie bitte unserer Internetseite: www.frisch-menü.de EU-Zulassungs-Nr. HE 30376

Änderungen vorbehalten! Nährwertangaben entnehmen Sie bitte unserer Internetseite: www.frisch-menü.de EU-Zulassungs-Nr. HE 30376

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=Schwefeloxid; 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

* Kohlenhydrat-Berechnung (KH) bezieht sich auf das Menü ohne Dessert in Gramm (g).
** Nur in Verbindung mit einer Menübestellung.

Tel. 0551 / 9000 813
Fax 0551 / 9000 833
ear@pari-goe.de · www.paritaetischer.de