

MENÜPLAN 20.05. bis 26.05.2024 | 21. Woche

! Bitte beachten Sie **diese Woche von Di. bis Fr.** unsere **Spargelwoche** auf dem **Extra Menü!**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat**	Nachtsch**
Montag, 20.05.2024	Feiertag „Pfungstmontag“	Ungarisches Schaschlikgulasch mit Speckwürfeln ⁽³⁾ , Zwiebeln und Paprika, dazu Makkaroni, Dessert 89,4 KH* A1,F,I	TIPP Wirsingroulade mit Hackfleischfüllung, dazu Speck-Zwiebelsauce ⁽³⁾ und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 48,9 KH* A1,C,F,G,I,J	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Sauce Hollandaise, dazu Petersilienkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 66,9 KH* A1,A3,C,G,I	Kaninchenkeule mit Wacholderrahmsauce, dazu Rosenkohl ⁽³⁾ und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 40,5 KH* A1,F,G,I	Feiertag „Pfungstmontag“	Feiertag „Pfungstmontag“	Feiertag „Pfungstmontag“	Feiertag „Pfungstmontag“
Dienstag, 21.05.2024	Bockwürstchen⁽²⁺⁶⁾ mit Mischgemüse, dazu Kartoffelpüree 59,7 KH* A1,G,I,J	TIPP Hähnchengeschnetzeltes „Jäger Art“ mit buntem Gemüsereis, Dessert 69,0 KH* A1, G, I, L	„Ratsherrentopf“ Schweinesteak mit Sauce Bernaise, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 40,7 KH* A1,F,G,I	Vollkornspaghetti mit Gemüsebolognese und gemischtem Salat mit Dressing, Dessert 97,7 KH* A1,C,F,G,I,J	2 kleine panierte Schweineschnitzel (extra verpackt) mit Spargel, Sauce Bernaise, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 90,4 KH* 15,99€ A1,C,F,G,I	Paniertes Schweineschnitzel mit Nudelsalat ⁽²⁾ , Salatgarnitur und Senf 65,3 KH* A1,C,G,J	Fitness-Salat Hähnchenbruststreifen und Kürbiskerne auf frischen Salaten der Saison, dazu italienisches Dressing, ein Brötchen 37,6 KH* A1,C,G,I,J	Mixsalat mit Sauerrahm- Dressing 7,9 KH* C,G,J	Zwetschgen-Streuselkuchen 39,0 KH* A1,C,G
Mittwoch, 22.05.2024	Veg. Bunte Kartoffelsuppe⁽⁶⁾ mit feinem Gemüse (Karotten, Porree, Sellerie, Zwiebeln), dazu ein Brötchen 46,4 KH* A1,I,J	Spaghetti Bolognese mit Rinderhack-/Tomatensauce, dazu geriebener Hartkäse ⁽²⁾ 84,2 KH* A1,F,G,I	TIPP Königsberger Klopse in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Rote Bete ⁽⁴⁾ 60,4 KH* A1,C,G,I,J	Grießbrei mit Zucker und Zimt, dazu warmes Kirschkompott 114,2 KH* A1,G	Spargelauflauf mit gekochtem Schinken ⁽²⁾ , dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und ein Stück leckeren Erdbeerkuchen 53,9 KH* 15,99€ A1,C,G,I	Geflügelfrikadellenbällchen⁽³⁾ mit buntem Nudelsalat ⁽²⁾ , dazu Senf 59,8 KH* A1, C, G, J	Fitness-Salat Hähnchenbruststreifen und Kürbiskerne auf frischen Salaten der Saison, dazu italienisches Dressing, ein Brötchen 37,6 KH* A1,C,G,I,J,Feiertag	Rote Bete-Salat⁽⁴⁾ 6,8 KH*	Erdbeerkuchen 40,6 KH* A1,C,G
Donnerstag, 23.05.2024	Berner Pfanne Schweinegeschnetzeltes mit Käse ⁽¹⁺²⁾ , Crème fraîche, Paprika und Zwiebeln, dazu Spätzle 65,4 KH* A1,F,G,I	Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsauce, dazu Rotkohlgemüse ⁽⁴⁾ und Kartoffelpüree, Dessert 50,8 KH* A1,C,G,I,J	TIPP Seelachs⁽⁵⁾ natur mit Senfsauce, dazu Petersilienkartoffeln ⁽⁶⁾ und Bohnensalat 52,3 KH* A1,D,G,I,J	Provenzalische Kartoffeln⁽⁶⁾ mit Kräuterquark 58,5 KH* A1,C,G,J	Hähnchenbrustfilet mit Spargel und Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und leckeres Dessert 43,3 KH* 15,99€ A1,C,F,G,I	Fruchtpokal Sylt Sahnequark mit Beerencocktail und Vanillesauce 111,1 KH* G	Fitness-Salat Hähnchenbruststreifen und Kürbiskerne auf frischen Salaten der Saison, dazu italienisches Dressing, ein Brötchen 37,6 KH* A1,C,G,I,J	grüner Bohnensalat 5,3 KH*	Russischer Zupfkuchen 46,5 KH* A1,C,G
Freitag, 24.05.2024	Hackbraten mit Sauce, dazu Lauchgemüse und Kartoffelpüree 46,7 KH* A1,G,I	Paniertes Schollenfilet⁽⁵⁾ mit Remouladensauce ⁽²⁺⁴⁾ , dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Wachsbrechbohnsensalat 82,1 KH* A1,C,D,G,J	Rindergulasch mit buntem Paprika und Blumenkohl, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 79,5 KH* A1,F,G,I	Überbackene Maultaschen mit Gemüsefüllung in Tomaten-Basilikumsauce, überbacken mit Gouda ⁽¹⁺²⁾ 72,6 KH* A1,C,G,I	TIPP Paniertes Rotbarschfilet⁽⁵⁾ (extra verpackt) mit Spargel, Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und leckeren Rhabarber-Erdbeerkuchen 49,5 KH* 15,99€ A1,C,F,G,I	Brathering⁽⁵⁾ mit Zwiebelringen, dazu Kartoffelsalat ⁽²⁺⁴⁾ 37,3 KH* C,D,J	Fitness-Salat Hähnchenbruststreifen und Kürbiskerne auf frischen Salaten der Saison, dazu italienisches Dressing, ein Brötchen 37,6 KH* A1,C,G,I,J	Wachsbrechbohnsensalat 6,3 KH* G	Rhabarber-Erdbeerkuchen 40,0 KH* A1,C,G
Samstag, 25.05.2024		Frikadelle auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 62,3 KH* A1,C,G,I	Leckerer Erbseneintopf mit Schinkenbockwürstchen ⁽²⁺⁶⁾ , Speck ⁽³⁾ und Zwiebeln, Dessert 88,6 KH* A1,F,I,J	TIPP Brokkoli-Nussecke mit Rahmsauce und Kartoffelpüree, Dessert 64,6 KH* A1,A4,E,G,H1,H2,I	Schweinefilet mit Sauce Hollandaise, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 39,5 KH* A1,C,F,G,I				
Sonntag, 26.05.2024		Schweineschnitzel mit Schmandsauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 70,0 KH* A1,G,I	Hähnchenbrustfilet mit Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 53,2 KH* A1,G,I	Schupfnudel-Gemüsepfanne in Butter gebraten, dazu Sahnesauce, Dessert 73,5 KH* A1,C,F,G,I	TIPP Hausgemachtes gefülltes Kraut deftiger Weißkohl mit Hackfleisch geschichtet, dazu Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 60,5 KH* A1,C,F,G,I				

Wir wünschen guten Appetit!



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.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