

# MENÜPLAN 11.01. bis 17.01.2021 | 02. Woche

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat**	Nachtisch**
<b>Montag, 11.01.2021</b>	<b>Hühnersuppentopf</b> mit Gemüse- und Nudleinlage, dazu 1 Brötchen, Dessert 48,5 KH* A1,I	<b>Gebratene Gehacktesklößchen</b> auf Schwarzwurzelgemüse, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> 59,4 KH* A1,C,G,I,J	<b>Szegediner Gulasch</b> mit Paprika und Sauerkraut <sup>(3)</sup> , dazu Kartoffelpüree, Dessert 45,3 KH* A1,F,G,I	<b>Gemüsebratling</b> mit Rahmsauce und Petersilienkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 84,3 KH* A1,G,I	<b>Gegrillter Spanferkelrücken</b> in deftiger Sauce, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 63,9 KH* A1,I,J	<b>Paniertes Schweinekotelett</b> mit Garnitur, Senftübchen und Farmersalat <sup>(2+4)</sup> 26,9 KH* A1,C,G,J	<b>Salat „Caesar“</b> Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu American-Dressing, Brötchen 59,1 KH* A1,C,G,J	<b>Farmer-salat<sup>(2+4)</sup></b> 9,4 KH* I	<b>Erdbeer-Sahne-schnitte</b> 40,6 KH* A1,C,G
<b>Dienstag, 12.01.2021</b>	<b>Hähnchenbruststreifen</b> mit Gemüsesahnesauce, dazu Farfalle-Nudeln, Dessert 83,5 KH* A1,F,G,I	<b>Fischfrikadellen<sup>(5)</sup></b> mit warmen Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> , dazu Remouladensauce <sup>(2+4)</sup> , Dessert 69,7 KH* A1,C,D,G,J	<b>Haxenfleisch</b> mit Sauce, dazu Rosenkohl <sup>(3)</sup> und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> 46,0 KH* A1,F,I	<b>Kleine Hefeklöße natur</b> mit warmer Vanillesauce, dazu Obst <sup>(8)</sup> 82,6 KH* A1,C,F,G	<b>Rotbarschfilet<sup>(5)</sup> paniert</b> mit Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 41,0 KH* A1,C,D,G,I,J	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Kartoffelsalat <sup>(2+4)</sup> , Salatgarnitur und Senf 48,5 KH* A1,C,J	<b>Salat „Caesar“</b> Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu American-Dressing, Brötchen 59,1 KH* A1,C,G,J	<b>Mixsalat</b> mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C,G,J	<b>Kirsch-Sand-kuchen</b> 34,2 KH* A1,C,G,H2
<b>Mittwoch, 13.01.2021</b>	<b>Bunter Gemüseintopf</b> mit Wiener Würstchen <sup>(2+6)</sup> und frischen Gartenkräutern, dazu 1 Brötchen, Dessert 59,0 KH* A1,F,G,I,J	<b>Spiralnudeln</b> mit Rinderhacksauce und Tomatenwürfeln, dazu Eisbergsalat mit Dressing 93,8 KH* A1,C,F,G,I,J	<b>Gedünstetes Putenfilet</b> mit Rahmsauce, dazu Gemüsemischung und Kartoffeln <sup>(6)</sup> 58,8 KH* A1,G,I	<b>Kartoffeltaschen</b> mit Frischkäse gefüllt, dazu buntes Gemüse überzogen mit Sauce Hollandaise, Dessert 70,0 KH* A1,C,G,I	<b>Bayrischer Leberkäse<sup>(2)</sup></b> auf Sauerkraut <sup>(3)</sup> und Zwiebelpüree, dazu Senf, Dessert 33,2 KH* A1,G,I,J	<b>3 Wiener Würstchen<sup>(2+6)</sup></b> mit Kartoffelsalat <sup>(2+4)</sup> , Senf und Brötchen 61,7 KH* A1,C,J	<b>Salat „Caesar“</b> Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu American-Dressing, Brötchen 59,1 KH* A1,C,G,J	<b>Eisberg-salat</b> mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C,G,J	<b>Mini-Schoko-donuts</b> 43,2 KH* A1,C,F,G
<b>Donnerstag, 14.01.2021</b>	<b>Geschnetzeltes Schweinefleisch</b> „Art Stroganoff“ mit Gewürzgurkenwürfeln und Champignons, dazu Senfrahmsauce und Spätzle 62,7 KH* A1,F,G,I,J	<b>Geflügelfrikadelle</b> in Champignonrahmsauce, dazu Erbsengemüse und Kartoffelpüree 70,4 KH* A1,C,G,I	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Sauce, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> 70,9 KH* A1,G,I	<b>Makkaroniaufauf</b> in feiner Tomaten-Schmandcreme, überbacken mit Gouda <sup>(1+2)</sup> , dazu gemischter Salat mit Dressing, Dessert 105,3 KH* A1,C,G,I,J	<b>Schnitzel „Holsteiner Art“</b> mit Speck <sup>(3)</sup> , Zwiebeln und Käse <sup>(1+2)</sup> überbacken, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und gemischter Salat mit Dressing, Dessert 72,1 KH* A1,C,G,J	<b>Heringsfilet<sup>(5)</sup> „Haus-frauen Art“</b> in pikanter Tunke aus Äpfeln, Gurken und Zwiebeln, dazu Brötchen und Butter 48,3 KH* A1,C,D,G,J	<b>Salat „Caesar“</b> Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu American-Dressing, Brötchen 59,1 KH* A1,C,G,J	<b>Mixsalat</b> mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C,G,J	<b>Schwarz-wälder-Kirsch-schnitte<sup>(10)</sup></b> 29,3 KH* A1,C,G
<b>Freitag, 15.01.2021</b>	<b>Bauernhacksteak</b> mit Schinken, Käse und Röstzwiebeln, dazu Speckbohnen <sup>(3)</sup> und Kartoffelpüree, Dessert 60,9 KH* A1,C,G,I	<b>Cevapcici</b> mit Tomatensauce, dazu Gemüseis und gemischter Salat mit Dressing 82,9 KH* A1,C,F,G,I,J	<b>Gedünstetes Seelachsfilet<sup>(5)</sup></b> mit Kräuter-Senf-Sauce, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und gemischter Salat mit Dressing 55,8 KH* A1,C,D,G,I,J	<b>Rührei</b> mit Rahmspinat, dazu Bratkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 69,2 KH* A1,C,F,G,I	<b>Gepökelter Schweinekrustenbraten</b> in Schwarzbiersauce <sup>(10)</sup> , dazu Sauerkraut <sup>(3)</sup> und Thüringer Klöße, Dessert 61,9 KH* A1,I,J	<b>Quarkpokal „Birne Helene“</b> Schokoquark mit Birnen, überzogen mit Vanillesauce <sup>(1)</sup> 102,2 KH* G	<b>Salat „Caesar“</b> Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu American-Dressing, Brötchen 59,1 KH* A1,C,G,J	<b>Mixsalat</b> mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C,G,J	<b>Rha-barber-Erdbeer-kuchen</b> 40,0 KH* A1,C,G

*Wir wünschen guten Appetit!*



**Samstag, 16.01.2021**

**Rahmgeschnetzeltes vom Schwein**  
mit Sahnesauce, dazu Nudeln und Bohnensalat, Dessert  
81,9 KH\* A1,F,G,I

**Brechbohneintopf**  
mit Wiener Würstchen<sup>(2+6)</sup> und Kartoffelstücken<sup>(6)</sup>, Dessert  
39,3 KH\* A1,F,G,I,J

**Gemüse-Spätzlepfanne**  
mit Schnittlauchsauce, dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert  
66,5 KH\* A1,C,G,I,J

**Rinderbraten**  
mit Sauce, dazu Erbsengemüse und Spätzle, Dessert  
86,6 KH\* A1,C,F,I

**Sonntag, 17.01.2021**

**Kassler Braten<sup>(3)</sup>**  
in Sauce, dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree, Dessert  
40,6 KH\* A1,G,I

**Putensteak**  
mit Rahmsauce, dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree, Dessert  
46,2 KH\* A1,G,I

**Vegetarisches Gyros**  
mit Tomatensauce und Butterreis, Dessert  
73,6 KH\* A1,C,F,G,I,J

**Entenkeule**  
mit deftiger Sauce, dazu Rotkohlgemüse<sup>(2+4)</sup> und Thüringer Klöße, Dessert  
68,8 KH\* A1,F,I

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-menue.de](http://www.frisch-menue.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=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  
\* 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.pari-taetischer.de](http://www.pari-taetischer.de)