

# MENÜPLAN 25.01. bis 31.01.2021 | 04. Woche

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat**	Nachtisch**
<b>Montag, 25.01.2021</b>	<b>Altdeutsche Graupensuppe</b> mit Krakauer Würstchen <sup>(2)</sup> und feinem Gemüse, dazu 1 Brötchen <b>84,2 KH*</b> A1,F,I,J	<b>Gegrillter Schweinekamm</b> auf Schnittbohngemüse, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert <b>42,2 KH*</b> A1,G,I,J	<b>Geflügelpfanne</b> Hähnchenbruststreifen in Sahnesauce mit Brokkoli und Champignons, dazu Butterreis, Dessert <b>72,2 KH*</b> A1,F,G,I	<b>Kartoffelröstinchen</b> (extra verpackt) dazu Frühlingsquark (extra verpackt), Dessert <b>40,4 KH*</b> A1,C,G,I	<b>Grillteller „Balkan“</b> mit Bratwürstchen <sup>(2+7)</sup> , Cevapcici und Spießbraten, dazu Pustasauce und Djuvecreis, Dessert <b>76,0 KH*</b> A1,C,F,I,J	<b>Gegrillter Gyros-Braten</b> auf Krautsalat <sup>(2+4)</sup> , dazu Brötchen und Butter <b>54,8 KH*</b> A1,G,J	<b>Thunfischsalat</b> Thunfisch auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing Brötchen <b>41,4 KH*</b> A1,C,D,G,J	<b>Mixsalat</b> mit Sauerrahm-Dressing <b>7,9 KH* C,G,J</b>	<b>Käsekuchen</b> <b>35,0 KH*</b> A1,C,G
<b>Dienstag, 26.01.2021</b>	<b>Penne Nudeln</b> mit Rindfleisch-Kräuter-Sauce, dazu geriebener Hartkäse <sup>(1+2)</sup> , Dessert <b>84,2 KH*</b> A1,F,G,I	<b>Seelachs<sup>(5)</sup> natur</b> mit Senfsauce, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und grüner Bohnensalat <b>52,0 KH*</b> A1,D,G,I,J	<b>Zarte Fleischklopse</b> auf Möhrengemüse, dazu Kartoffelpüree, Dessert <b>57,4 KH*</b> A1,C,G,I,J	<b>Eieromelett</b> auf Rahmchampignons, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert <b>42,4 KH*</b> A1,C,G,I	<b>Hirschragout</b> in Wacholderrahmsauce, dazu Apfelrotkoh <sup>(4)</sup> und frische Kartoffelklöße, Dessert <b>64,3 KH*</b> A1,G,I	<b>Fruchtpokal „Jogger Becher“</b> Sahnequark mit Früchten, Schokoladenraspeln und Bircher Müsli <b>80,4 KH*</b> A1,G,H2,H3	<b>Thunfischsalat</b> Thunfisch auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing Brötchen <b>41,4 KH*</b> A1,C,D,G,J	<b>grüner Bohnensalat</b> <b>5,3 KH*</b>	<b>Vanillequark</b> <b>32,2 KH* G</b>
<b>Mittwoch, 27.01.2021</b>	<b>Schlemmerpfanne vom Schwein</b> mit Paprikawürfeln, Mais und Spiralnudeln, Dessert <b>80,7 KH*</b> A1,F,I	<b>Deftige Krautroulade</b> mit Hackfleischfüllung, dazu Holländische Sauce und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert <b>54,2 KH*</b> A1,C,G,I,J	<b>Gegrillte Hähnchenkeule</b> in Geflügelsauce, dazu Mischgemüse und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert <b>70,0 KH*</b> A1,G,I	<b>Spinat-Käse-Tortellini</b> mit Tomatencreme, dazu Eisbergsalat mit Dressing <b>95,6 KH*</b> A1,C,F,G,I,J	<b>Schnitzel à la Creme</b> mit Rahmchampignons, dazu Röstitaler und Krautsalat <sup>(2+4)</sup> , Dessert <b>83,0 KH*</b> A1,G,I	<b>Bunter Eiersalat</b> mit gekochtem Schinken, dazu Brötchen und Butter <b>43,9 KH*</b> A1,C,G,J	<b>Thunfischsalat</b> Thunfisch auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing Brötchen <b>41,4 KH*</b> A1,C,D,G,J	<b>Krautsalat<sup>(2+4)</sup></b> <b>12,6 KH*</b>	<b>Mandarinensahneschnitte</b> <b>26,2 KH*</b> A1,C,G
<b>Donnerstag, 28.01.2021</b>	<b>Thüringer Linseneintopf</b> mit Rotwurst <sup>(2)</sup> , Wiener Würstchen <sup>(2+6)</sup> , Speck <sup>(3)</sup> und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen <b>89,5 KH*</b> A1,F,G,I,J	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> in Rahmsauce mit Champignons, dazu Spiralnudeln <b>70,4 KH*</b> A1,F,G,I	<b>Kalbfleischbällchen</b> in Rahmsauce mit buntem Gemüse und Kartoffelpüree <b>63,9 KH*</b> A1,C,G,I,J	<b>Bunter Paprikatopf</b> Paprikastreifen in rahmiger Tomatencreme, dazu Vollkornnudeln, Dessert <b>88,8 KH*</b> A1,F,G,I	<b>Fischfiletstreifen im Backteig</b> mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert <b>62,5 KH*</b> A1,C,D,G,I,J	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Nudelsalat <sup>(2)</sup> , Salatgarnitur und Senf <b>76,1 KH*</b> A1,C,G,J	<b>Thunfischsalat</b> Thunfisch auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing Brötchen <b>41,4 KH*</b> A1,C,D,G,J	<b>Eisbergsalat</b> mit Sauerrahm-Dressing <b>7,9 KH* C,G,J</b>	<b>Bienenstich-Schnitte</b> <b>27,0 KH*</b> A1,C,G,H1
<b>Freitag, 29.01.2021</b>	<b>NEU Matjesfilet<sup>(5)</sup> „Hausfrauen Art“</b> pikante Tunke mit Äpfeln, Zwiebeln, Gurken und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> (getrennt verpackt) <b>53,0 KH*</b> C,D,G,J	<b>Jägerschwein vom Schwein</b> mit Champignons und Kräutern, dazu Kartoffelklöße und Selleriesalat mit saurer Sahne <b>93,4 KH*</b> A1,G,I	<b>Mildes Hähnchencurry</b> mit Gemüwestreifen und Basmatireis <b>64,8 KH*</b> A1,F,G,I	<b>Apfelstrudel<sup>(6)</sup></b> mit warmer Vanillesauce, Obst <sup>(8)</sup> <b>102,6 KH*</b> A1,C,G	<b>Frankfurter Rippchen</b> mit Sauerkraut <sup>(3)</sup> und Zwiebelpüree, dazu Senf, Dessert <b>44,3 KH*</b> G,I,J	<b>Hausmacher Fleischsalat</b> mit 2 halben Eiern, dazu Brötchen und Butter <b>39,6 KH*</b> A1,C,G,J	<b>Thunfischsalat</b> Thunfisch auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing Brötchen <b>41,4 KH*</b> A1,C,D,G,J	<b>Selleriesalat</b> mit saurer Sahne <b>4,3 KH* G</b>	<b>Erdbeersahneschnitte</b> <b>40,6 KH*</b> A1,C,G

*Wir wünschen guten Appetit!*



<b>Samstag, 30.01.2021</b>	<b>Kassler<sup>(3)</sup></b> auf Wirsinggemüse <sup>(3)</sup> , dazu Kartoffelpüree, Dessert <b>46,2 KH*</b> A1,G,I	<b>Möhreneintopf</b> mit Fleischwürstchen <sup>(2)</sup> , Kartoffeln <sup>(6)</sup> und Gartenkräutern, Dessert <b>43,5 KH*</b> A1,F,G,I,J	<b>Schupfnudel-Gemüsepfanne</b> in Butter gebraten, dazu Sahnesauce, Dessert <b>75,8 KH*</b> A1,C,F,G,I	<b>Kaninchenkeule</b> mit Rahmsauce, dazu Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert <b>50,9 KH*</b> A1,F,G,I,J	<p>Die Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch gekocht und sind zum <b>sofortigen Verzehr</b> bestimmt. Die TK-Auslieferung erfolgt <b>ohne</b> Salatbeilage.</p> <p><b>Änderungen vorbehalten!</b> Nährwertangaben entnehmen Sie bitte unserer Internetseite: <a href="http://www.frisch-menü.de">www.frisch-menü.de</a> EU-Zulassungs-Nr. HE 30376</p> <p><b>Allergene:</b> 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=Sesam; L=Schwefeldioxid; M=Lupinen; N=Weichtiere <b>Zusatzstoffe:</b> 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</p> <p>* Kohlenhydrat-Berechnung (KH) bezieht sich auf das Menü ohne Dessert in Gramm (g). ** Nur in Verbindung mit einer Menübestellung.</p>
<b>Sonntag, 31.01.2021</b>	<b>Geflügelhackbraten</b> mit Sauce, dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert <b>70,8 KH*</b> A1,C,G,I,J	<b>Rahmgulasch vom Rind</b> mit Erbsengemüse, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert <b>77,7 KH*</b> A1,F,G,I	<b>Gemüse-Knusper-Frikadelle</b> mit Holländischer Sauce, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert <b>76,4 KH*</b> A1,C,G,I	<b>Herzhafter Krustenbraten</b> in deftiger Sauce, dazu Thüringer Klöße und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert <b>86,6 KH*</b> A1,C,G,I,J	

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