

# MENÜPLAN 19.10. bis 25.10.2020 | 43. Woche

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat**	Nachtisch**
<b>Montag, 19.10.2020</b>	<b>Weißer Bohneneintopf</b> mit Rauchfleischwürfeln <sup>(3)</sup> , Speck <sup>(3)</sup> und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen, Dessert <b>81,8 KH*</b> A, F, I	<b>Cevapcici</b> mit Tomatensauce, dazu Gemüseris, Dessert <b>75,0 KH*</b> A, C, F, G, I	<b>Rostbratwurst<sup>(2+7)</sup></b> auf Sauerkraut <sup>(3)</sup> , dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und Senf, Dessert <b>40,7 KH*</b> A, G, I, J	<b>Mediterranes Gemüse</b> in rahmiger Tomatencreme mit Champignons, Paprika, Zucchini und Möhren, dazu grüne Bandnudeln, Dessert <b>81,8 KH*</b> A, F, G, I	<b>Große Bauernbratwurst<sup>(2+7)</sup></b> auf Sauerkraut <sup>(3)</sup> , dazu Kartoffelpüree und Senf, Dessert <b>45,3 KH*</b> G, I, J	<b>Gegrillter Gyros-Braten</b> auf Krautsalat <sup>(2+4)</sup> , dazu Brötchen und Butter <b>65,4 KH*</b> A, G, J	<b>Chefsalat</b> gekochter Schinken und Goudawürfel <sup>(1+2)</sup> auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing, Brötchen <b>41,2 KH*</b> A, C, G, J	<b>Mixsalat</b> mit Sauerrahm-Dressing <b>7,9 KH*</b> C, G, J	<b>Schokodonat</b> <b>25,2 KH*</b> A, C, F, G, H
<b>Dienstag, 20.10.2020</b>	<b>Grießbrei</b> mit Zucker und Zimt, dazu Pflirsichkompott <b>98,0 KH*</b> A, G	<b>Chili con Carne</b> Rindfleisch mit roten Bohnen, dazu Butterreis, Dessert <b>77,0 KH*</b> A, F, I	<b>Kassler Braten<sup>(3)</sup></b> mit Sauce, dazu Blumenkohl und Kartoffelpüree <b>42,6 KH*</b> A, F, G, I	<b>Gemüsebratling</b> mit Schnittlauchsauce, dazu Kartoffelpüree, Dessert <b>73,0 KH*</b> A, G, I	<b>Rotbarschfilet<sup>(5)</sup> gegrillt</b> mit Zitronen-Meerrettichsauce, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und Feldsalat mit Dressing, Dessert <b>62,2 KH*</b> A, C, G, I, J	<b>Geflügelsalat</b> mit Spargelstücken, Ananas und Champignons, dazu 1 Brötchen <b>41,6 KH*</b> A, C, G, J	<b>Chefsalat</b> gekochter Schinken und Goudawürfel <sup>(1+2)</sup> auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing, Brötchen <b>41,2 KH*</b> A, C, G, J	<b>Eisberg-salat</b> mit Sauerrahm-Dressing <b>7,9 KH*</b> C, G, J	<b>Schwarz-wälder-Kirsch-Schnitte</b> <b>25,4 KH*</b> A, C, G
<b>Mittwoch, 21.10.2020</b>	<b>Weckewerk<sup>(2)</sup></b> mit Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Gewürzgurken (getrennt verpackt), Dessert <b>51,4 KH*</b> A	<b>Deftiger Wurstgulasch<sup>(2)</sup></b> mit Butternudeln, dazu gemischter Salat mit Dressing <b>90,6 KH*</b> A, C, F, G, I, J	<b>Hähnchengyros</b> mit Tomatensauce und Butterreis, dazu Krautsalat <sup>(2+4)</sup> <b>72,9 KH*</b> A, F, G, I	<b>Rührei</b> auf Rahmspinat, dazu Kartoffelpüree, Dessert <b>44,9 KH*</b> A, F, G, I	<b>Schweizer-Schnitzel</b> mit Schinken <sup>(3)</sup> und Tomaten belegt, überbacken mit Gouda <sup>(1+2)</sup> , dazu Rosmarinkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert <b>71,2 KH*</b> A, G	<b>Quarkpokal „Birne Helene“</b> Schokoquark mit Birnen, überzogen mit Vanillesauce <b>102,2 KH*</b> G	<b>Chefsalat</b> gekochter Schinken und Goudawürfel <sup>(1+2)</sup> auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing, Brötchen <b>41,2 KH*</b> A, C, G, J	<b>Kraut-salat<sup>(2+4)</sup></b> <b>12,6 KH*</b>	<b>Schoko-quark</b> <b>27,1 KH*</b> G
<b>Donnerstag, 22.10.2020</b>	<b>Fleischkäse<sup>(2)</sup></b> mit Sauce, dazu Apfelrotkohl <sup>(4)</sup> und Kartoffelpüree, Dessert <b>46,9 KH*</b> A, G, I	<b>Hähnchenschnitte „Cordon bleu“</b> mit Käse und Schinken gefüllt, Sauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> <b>65,3 KH*</b> A, G, I	<b>Frischer Schnittbohnen-eintopf<sup>(3)</sup></b> mit Schweinefleisch, Karottenwürfeln und Gartenkräutern <b>39,3 KH*</b> A, F, I	<b>Frühlingsrolle</b> mit süß/saurer Sauce, dazu Vollkornreis und Eisbergsalat mit Dressing <b>95,9 KH*</b> A, C, F, G, I, J	<b>Spanferkelbraten</b> mit deftiger Sauce, dazu Sauerkraut <sup>(3)</sup> und 2 Thüringer Klöße, Dessert <b>66,1 KH*</b> A, I, J, L	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Kartoffelsalat <sup>(2+4)</sup> , Salatgarnitur und Senf <b>48,5 KH*</b> A, C, J	<b>Chefsalat</b> gekochter Schinken und Goudawürfel <sup>(1+2)</sup> auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing, Brötchen <b>41,2 KH*</b> A, C, G, J	<b>Mixsalat</b> mit Sauerrahm-Dressing <b>7,9 KH*</b> C, G, J	<b>Vanille-pudding</b> <b>22,2 KH*</b> G
<b>Freitag, 23.10.2020</b>	<b>Hackfleischpfanne</b> (Schwein) mit Mais, Möhren und Erbsen, dazu Butterreis, Dessert <b>72,5 KH*</b> A, F, I	<b>Gebratenes Schollenfilet<sup>(5)</sup> „Finkenwerder Art“</b> mit Speck <sup>(3)</sup> und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und Gurkensalat <b>77,7 KH*</b> A, F, I, J	<b>Münchner Weißwürstchen<sup>(2)</sup></b> auf Sauerkraut <sup>(3)</sup> , dazu Kartoffelpüree und süßer Senf <b>50,0 KH*</b> A, C, F, G, I, J, L	<b>Eierpfannkuchen natur</b> mit warmen Kirschkompott <b>120,1 KH*</b> A, C, G	<b>Steak Hawaii</b> mit Ananas und Käse <sup>(1+2)</sup> überbacken, Curryrahmsauce, dazu Butterreis und gemischter Salat mit Dressing, Dessert <b>79,7 KH*</b> A, C, F, G, I, J	<b>Hausmacher Sülze</b> in Essig-/Öl-Dressing mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat <sup>(2+4)</sup> <b>33,0 KH*</b> C, J	<b>Chefsalat</b> gekochter Schinken und Goudawürfel <sup>(1+2)</sup> auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing, Brötchen <b>41,2 KH*</b> A, C, G, J	<b>Gurken-salat</b> <b>14,1 KH*</b>	<b>Rha-barber-Erdbeer-kuchen</b> <b>40,0 KH*</b> A, C, G

*Wir wünschen guten Appetit!*



**Samstag, 24.10.2020**

**Schweinebraten**  
mit Sauce, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln<sup>(6)</sup>, Dessert  
**59,0 KH\*** A, G, I, J

**Kartoffeleintopf**  
mit Wiener Würstchen<sup>(2+6)</sup> und feinem Gemüse, Dessert  
**45,4 KH\*** A, F, G, I, J

**Bunter Nudelaufbau**  
mit verschiedenem Gemüse, überbacken mit Gouda<sup>(1+2)</sup>, dazu gemischter Salat mit Dressing, Dessert  
**104,8 KH\*** A, C, G, I, J

**Rinderbraten**  
mit deftiger Sauce, dazu Rotkohl<sup>(4)</sup> und 2 große Thüringer Klöße, Dessert  
**69,1 KH\*** A, F, I, L

**Sonntag, 25.10.2020**

**Kalbfleischbällchen**  
in Rahmsauce, dazu Karottengemüse und Zwiebelpüree, Dessert  
**53,7 KH\*** A, C, G, I, J

**Schweinesteak**  
in Rahmsauce, dazu Karottengemüse und Zwiebelpüree, Dessert  
**51,2 KH\*** A, G, I

**Veg. Schnitzel „Wiener Art“**  
mit Sauerrahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert  
**73,4 KH\*** A, C, F, G, I, J

**Cordon bleu vom Schwein**  
mit Bratensauce, dazu Salzkartoffeln<sup>(6)</sup> und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert  
**72,4 KH\*** A, C, G, I, J

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

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

**Allergene:** A = Gluten; B = Krebstiere; C = Eier; D = Fisch; E = Erdnüsse; F = Soja; G = Laktose; H = Schalenfrüchte; 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

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