

MENÜPLAN 10.01. bis 16.01.2022 | 02. Woche

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat**	Nachtisch**
Montag, 10.01.2022	Frischer Schnittbohneintopf⁽³⁾ mit Schweinefleisch, Karottenwürfeln und Gartenkräutern 39,3 KH* A1,F,I	Cevapcici mit Tomatensauce, dazu Gemüserais, Dessert 75,0 KH* A1,C,F,G,I	TIPP Fleischkäse⁽²⁾ mit Sauce, dazu Apfelrotkoh ⁽⁴⁾ und Kartoffelpüree, Dessert 46,9 KH* A, G, I	Mediterranes Gemüse in rahmiger Tomatencreme mit Champignons, Paprika, Zucchini und Möhren, dazu grüne Bandnudeln, Dessert 81,8 KH* A1,F,G,I	Große Bauernbratwurst⁽²⁺⁷⁾ auf Sauerkraut ⁽³⁾ , 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, Brötchen 41,2 KH* A1,C,G,J	Mixsalat mit Sauerrahmdressing 7,9 KH* C,G,J	Mohn-Streuselkuchen 49,0 KH* A1,C,G
Dienstag, 11.01.2022	Chili con Carne Rindfleisch mit roten Bohnen, dazu Butterreis, Dessert 77,0 KH* A1,F,I	Grießbrei mit Zucker und Zimt, dazu Pfirsichkompott 98,0 KH* A1,G	Gedünstetes Seelachsfilet⁽⁵⁾ in Dillsauce, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und gemischter Salat mit Dressing 48,8 KH* A1,C,D,G,I,J	Frühlingsrolle mit süß/saurer Sauce, dazu Vollkornreis und gemischter Salat mit Dressing 95,9 KH* A1,C,F,G,I,J	Rotbarschfilet⁽⁵⁾ gegrillt mit Zitronen-Meerrettichsauce, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Feldsalat mit Dressing, Dessert 62,2 KH* A1,C,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, Brötchen 41,2 KH* A1,C,G,J	Mixsalat mit Sauerrahmdressing 7,9 KH* C,G,J	Apfelkuchen 34,2 KH* A1,C,G,H1,H2
Mittwoch, 12.01.2022	Weckwerk⁽²⁾ mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Gewürzgurken (getrennt verpackt), Dessert 51,4 KH* A1	Deftiger Wurstgulasch⁽²⁾ mit Butternudeln, dazu gemischter Salat mit Dressing 90,6 KH* A1,C,F,G,I,J	TIPP Bunte Reispfanne mit versch. Gemüse (Paprika, Tomaten, Bohnen) und Hähnchenbrustwürfel, Dessert 78,0 KH* F	Rührei auf Rahmspinat, dazu Kartoffelpüree, Dessert 44,9 KH* A1,C,F,G,I	Schweizer-Schnitzel mit Schinken ⁽³⁾ und Tomaten belegt, überbacken mit Gouda ⁽¹⁺²⁾ , dazu Rosmarinkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 71,2 KH* A1,G	Quarkpokal „Birne Helene“ Schokoquark mit Birnen, überzogen mit Vanillesauce 102,2 KH* G	Chefsalat gekochter Schinken und Goudawürfel ⁽¹⁺²⁾ auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing, Brötchen 41,2 KH* A1,C,G,J	Mixsalat mit Sauerrahmdressing 7,9 KH* C,G,J	Puddingbrezel 55,3 KH* A1,C,F,G,H1,H2,K
Donnerstag, 13.01.2022	Veg. Möhren-Kohlrabi-Eintopf dazu 1 Brötchen 57,2 KH* A1,I	Rostbratwurst⁽²⁺⁷⁾ auf Sauerkraut ⁽³⁾ , dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Senf, Dessert 40,7 KH* A1,G,I,J	Hähnchenschnitte „Cordon bleu“ mit Käse und Schinken gefüllt, Sauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 65,3 KH* A1,G,I	Penne-Nudeln in Gemüse-Sahne-Sauce, dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 93,0 KH* A1,C,G,I,J	Spanferkelbraten mit deftiger Sauce, dazu Sauerkraut ⁽³⁾ und 2 Thüringer Klöße, Dessert 66,1 KH* A1,I,J,L	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, Brötchen 41,2 KH* A1,C,G,J	Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing 7,9 KH* C,G,J	Käsekuchen 35,0 KH* A1,C,G
Freitag, 14.01.2022	Hackfleischpfanne (Schwein) mit Mais, Möhren und Erbsen, dazu Butterreis, Dessert 72,5 KH* A1,F,I	Gebratenes Schollenfilet⁽⁵⁾ „Finkenwerder Art“ mit Speck ⁽³⁾ und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Gurkensalat 77,7 KH* A1,D,F,I,J	Münchener Weißwürstchen⁽²⁾ auf Sauerkraut ⁽³⁾ , dazu Kartoffelpüree und süßer Senf 50,0 KH* A1,C,F,G,I,J,L	Eierpfannkuchen natur mit warmen Kirschkompott 120,1 KH* A1,C,G	TIPP Kalbsleber mit Bratensauce ⁽²⁺³⁾ , Apfelwürfel u. Schwenkzwiebeln, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree, Dessert 42,1 KH* A1,G	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, Brötchen 41,2 KH* A1,C,G,J	Gurkensalat 14,1 KH*	Mandarinen-Sahneschnitte 26,2 KH* A1,C,G

Wir wünschen guten Appetit!



Samstag, 15.01.2022

Kartoffeleintopf
mit Wiener Würstchen⁽²⁺⁶⁾ und 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

TIPP Bunter Nudelauflauf
mit verschiedenem Gemüse, überbacken mit Gouda⁽¹⁺²⁾, dazu gemischter Salat mit Dressing, Dessert
104,8 KH* A1,C,G,I,J

Rinderbraten
mit deftiger Sauce, dazu Rotkohl⁽⁴⁾ und 2 große Thüringer Klöße, Dessert
61,8 KH* A1,F,I

Sonntag, 16.01.2022

Schweinsteak
in Rahmsauce, dazu Karottengemüse und Zwiebelpüree, Dessert
51,2 KH* A1,G,I

Kalbfleischbällchen
in Rahmsauce, dazu Karottengemüse und Zwiebelpüree, Dessert
53,7 KH* A1,C,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

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.
Die TK-Auslieferung erfolgt ohne Salatbeilage.
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

Änderungen vorbehalten!
Nährwertangaben entnehmen Sie bitte unserer Internetseite: www.frisch-meni.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.

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