

MENÜPLAN

13.03. bis 19.03.2023 | 11. Woche

Bitte beachten Sie **diese Woche** unsere **Schlachte- und Grünkohlwoche** auf dem **Extra Menü!**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch
Montag, 13.03.2023	Ungarische Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln, Pilzen u. Kartoffelwürfeln ⁽⁶⁾ , dazu 1 Brötchen 69,6 KH* A1, F, I	Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleischfüllung, dazu Tomatensauce und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 57,8 KH* A1, C, F, G, I, J	Schweinebraten auf deftigem Wirsinggemüse, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 48,5 KH* A1, G, I	Gemüseplatte „Gärtnerin“ verschiedenes Gemüse überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeln ⁽⁶⁾ 57,2 KH* A1, G, I	Bauernbratwurst im Ring⁽²⁺⁷⁾ auf Grünkohl ⁽³⁾ , dazu Bratkartoffeln ⁽⁶⁾ und Senf, Dessert 68,6 KH* 11,20€ A, I, J	Brathering⁽⁵⁾ mit Zwiebelringen, dazu Kartoffelsalat ⁽²⁺⁴⁾ 43,0 KH* C, D, J	Winterzeit bis 26.03.2023	Mixsalat mit Sauerrahmdressing 7,9 KH* C, G, J	Schwarzwälder-Kirsch-Schnitte⁽¹⁰⁾ 29,3 KH* A1, C, G
Dienstag, 14.03.2023	Eierpfannkuchen mit heißer Vanillesauce, dazu 1 Portion Nougatcreme 104,2 KH* A1, C, F, G, H2	Hähnchenbrustfilet in feiner Sauce, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 58,9 KH* A1, G, I	Gebratene Bauernwurst⁽²⁺⁷⁾ mit Grünkohl ⁽³⁾ und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 54,5 KH* A1, I	TIPP Bandnudeln mit Blattspinat in Käsescremesauce, dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 80,6 KH* A1, C, F, G, I, J	Gepökelter Schweinekrustenbraten⁽³⁾ in Schwarzbiersauce, dazu Thüringer Klöße und Krautsalat in Sauerrahm, Apfel-Streuselkuchen 86,6 KH* 11,20€ A1, G, I, J, L	Schwarzwälder Quarkpokal mit Vanillequark, Sauerkirschen und Schokostreusel 89,9 KH* G	Salat „Italia“ Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing, 1 Brötchen 53,2 KH* A1, C, G, I, J	Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing 7,9 KH* C, G, J	Apfel-Streuselkuchen 50,8 KH* A1, C, G
Mittwoch, 15.03.2023	TIPP Hühnerfrikassee in Holländischer Sauce, mit Spargelstücken, dazu bunter Reis 67,6 KH* A1, C, F, G, I	Weckewerk mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Gewürzgurken (extra verpackt) 51,4 KH* A1	TIPP Currybratwurst⁽²⁺⁷⁾ mit Bratkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Krautsalat ⁽²⁺⁴⁾ mit Schmand 94,6 KH* A1, G, I	Gemüsebolognese mit Vollkornspiralen, Dessert 89,8 KH* A1, F, G, I	Grünkohlplatte Mettwurst ⁽³⁾ , Kassler ⁽³⁾ und 2 kleine Frikadellen ⁽²⁾ auf Grünkohl ⁽³⁾ , dazu Bratkartoffeln ⁽⁶⁾ und Senf, Dessert 71,5 KH* 11,20€ A1, C, I, J	Hausmacher Sülze in Essig-/Öl-Dressing, mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat ⁽²⁺⁴⁾ 33,0 KH* C, J	Winterzeit bis 26.03.2023	Krautsalat⁽²⁺⁴⁾ mit Schmand 13,6 KH* G	Schokodonut 50,4 KH* A1, F, G
Donnerstag, 16.03.2023	Pichelsteiner Gemüsetopf mit Fleischklößchen und verschiedenem Gemüse, Dessert 35,3 KH* A1, C, F, I	Gehacktesbällchen auf Tomaten-Zucchini-Gemüse, dazu Kartoffelpüree 68,5 KH* A1, C, G, I, J	Hausgemachte Rinderhackpfanne mit roten Bohnen und Paprika, dazu Butterreis 72,5 KH* A1, F, I	Milchreis mit heißen Kirschen 123,3 KH* G	Gegrilltes Hintereisbein⁽³⁾ (extra verpackt) mit Sauerkraut ⁽³⁾ , Kartoffelpüree, Senf, Dessert 44,4 KH* 11,20€ G, I, J	Paniertes Schweineschnitzel mit Krautsalat ⁽²⁺⁴⁾ und Senf, dazu Brötchen und Butter 71,0 KH* A1, C, G, J	Salat „Italia“ Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing, 1 Brötchen 53,2 KH* A1, C, G, I, J	Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing 7,9 KH* C, G, J	Rhabarber-Erdbeer-kuchen 40,0 KH* A1, C, G
Freitag, 17.03.2023	Spaghetti mit Tomaten-Thunfischsauce und Erbsen 72,6 KH* A1, D, G, I	Chinapfanne Hähnchenbruststreifen auf süß-/sauerem Gemüse, dazu Basmatireis, Dessert 70,2 KH* F, I	Rahmgulasch vom Schwein mit Pariser Karotten und Thüringer Klöße 50,9 KH* A1, F, G, I	Tortellini „Verdura“ Gemüsetortellini (Karotte, Sellerie, Spinat) in leckerer Tomatensauce 107,7 KH* A1, G, I	Hausmacher Schlachteplatte Blutwurst ⁽²⁾ , Leberwurst ⁽²⁾ , 1 kleine Frikadelle ⁽²⁾ , Wellfleisch ⁽²⁾ auf Sauerkraut ⁽³⁾ , dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Senf, Zwetschgen-Streuselkuchen 51,2 KH* 11,20€ A1, C, G, I, J	Krabbencocktail⁽²⁾ mit Champignons und Spargel, dazu Brötchen und Butter 48,5 KH* A1, B, C, G, J	Winterzeit bis 26.03.2023	Mixsalat mit Sauerrahmdressing 7,9 KH* C, G, J	Zwetschgen-Streuselkuchen 39,0 KH* A1, C, G

Wir wünschen guten Appetit!



Samstag, 18.03.2023

Gebratene Gehacktesklößchen
in Holländischer Sauce auf Spargelgemüse, dazu Petersilienkartoffeln⁽⁶⁾, Dessert
55,9 KH* A1, C, G, I, J

TIPP Weißer Bohneneintopf
mit Rauchfleischwürfeln⁽³⁾, Speck⁽³⁾ und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen, Dessert
81,8 KH* A1, F, I

Frühlingsrolle
mit süß-/saurer Sauce, dazu Butterreis und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert
92,4 KH* A1, C, F, G, I, J

TIPP Sauerbraten vom Jungbullen
mit deftiger Sauce, dazu Rotkohl⁽⁴⁾ und 2 große Thüringer Klöße, Dessert
68,4 KH* A1, F, I

Sonntag, 19.03.2023

Frikadelle
mit Rahmsauce, dazu Rosenkohl⁽³⁾ und Salzkartoffeln⁽⁶⁾, Dessert
52,1 KH* A1, C, F, I

Hähnchenbrustfilet
mit Rahmsauce, dazu Rosenkohl⁽³⁾ und Salzkartoffeln⁽⁶⁾, Dessert
51,3 KH* A1, F, G, I

Gemüsebratling
mit Sauce Hollandaise und Kartoffelpüree, dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert
82,3 KH* A1, C, F, G, I, J

Hähncheninnenfilets
mit Sauce Hollandaise, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln⁽⁶⁾, Dessert
39,4 KH* A1, C, G, I

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=Erdrübe; 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 Gläten 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.paritaetischer.de