

# MENÜPLAN 22.04. bis 28.04.2024 | 17. Woche

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat**	Nachtisch**
<b>Montag, 22.04.2024</b>	<b>Bratwurst<sup>(2+7)</sup></b> auf Sauerkraut <sup>(3)</sup> , dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und Senf  61,1 KH* G, I, J	<b>Geflügelfrikadellen- bällchen</b> auf Rahmkohlrabi, dazu Kartoffelpüree  53,7 KH* A1, C, G, I, J	<b>TIPP Hackfleisch- Käselauchsuppe</b> verfeinert mit Schmelzkäse <sup>(1+2)</sup> , dazu ein Brötchen, Dessert  62,0 KH* A1, G, I	<b>Nudelpatte „Verona“</b> mit Käsetortellini in Gorgonzolasauce und Penne Nudeln in Tomatensauce  161,7 KH* A1, C, F, G, I	<b>Geflügelroulade</b> mit Sauce Hollandaise und Brokkoli, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert  39,3 KH* A1, C, G, I, J	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Kartoffelsalat <sup>(2+4)</sup> , Salatgarnitur und Senf  61,9 KH* A1, C, J	<b>Salat „Sweet Dreams“</b> Hähnchenbruststreifen, Ananaswürfel, Mandarinenspalten und Walnusskerne auf frischem Salatmix, dazu italienisches Dressing, ein Brötchen  37,6 KH* A1, C, G, I, J, H3	<b>Mixsalat</b> mit Sauerrahm- Dressing  7,9 KH* C,G,J	<b>Schoko- Kirsch- kuchen</b>  39,6 KH* A1,C,G,H2
<b>Dienstag, 23.04.2024</b>	<b>Spaghetti „Carbonara“</b> Vollkornspaghetti mit feiner Käse-Sahnesauce und Hähnchenwürfeln <sup>(2)</sup>  74,4 KH* A1, G, I	<b>Backfischhappen<sup>(5)</sup></b> mit warmen Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> , dazu Ketchup <sup>(2)</sup> , Dessert  59,9 KH* A1,C,D,F,G,I,J	<b>TIPP Frikadelle</b> vom Bio-Rind und Schwein aus Deutschland, mit Rahmchampignons, Rosenkohl und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup>  45,9 KH* A1, C, G, I	<b>Vegetarischer Möhreneintopf</b> mit frischer Petersilie und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu ein Brötchen, Dessert  71,8 KH* A1, F, I	<b>Schweinefilet</b> mit Champignonrahmsauce, dazu Röstitaler und gemischter Salat mit Dressing, Dessert  50,0 KH* A1, C, F, G, I, J	<b>Wurstsalat „Schweizer Art“<sup>(2)</sup></b> mit Emmentaler <sup>(1+2)</sup> , Gewürzgurken <sup>(2)</sup> und Zwiebeln, dazu ein Brötchen und Butter  35,9 KH* A1, G, J	<b>Salat „Sweet Dreams“</b> Hähnchenbruststreifen, Ananaswürfel, Mandarinenspalten und Walnusskerne auf frischem Salatmix, dazu italienisches Dressing, ein Brötchen  37,6 KH* A1, C, G, I, J, H3	<b>Mixsalat</b> mit Sauerrahm- Dressing  7,9 KH* C,G,J	<b>Zwetsch- gen- Streusel- kuchen</b>  39,0 KH* A1,C,G
<b>Mittwoch, 24.04.2024</b>	<b>Gekochte Eier</b> in Senfsauce, dazu Petersilienkartoffeln <sup>(6)</sup> und Eisbergsalat mit Dressing  43,2 KH* A1, C, G, I, J	<b>TIPP Geschnetzeltes Schweinefleisch</b> „Art Stroganoff“ mit Gewürz- gurken und Champignons, dazu Senfrahmsauce und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup>  47,3 KH* A1, F, G, I, J	<b>Vanillemilchreis</b> mit Zucker und Zimt, dazu Apfelsmus  172,1 KH* G	<b>Blumenkohl im Backteig</b> dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und Cocktail-Dip, Dessert  111,2 KH* A1, C, G, J	<b>Schlemmerfilet<sup>(5)</sup> „Italiano“</b> Fischfilet mit Auflage aus Tomatenwürfeln, Zwiebeln und Sauerrahm, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert  54,7 KH* A1, C, D, G, J	<b>Fruchtpokal „Sylt“</b> Sahnequark mit Beerencocktail und Vanillesauce <sup>(1)</sup>  111,1 KH* G	<b>Salat „Sweet Dreams“</b> Hähnchenbruststreifen, Ananaswürfel, Mandarinenspalten und Walnusskerne auf frischem Salatmix, dazu italienisches Dressing, ein Brötchen  37,6 KH* A1, C, G, I, J, H3	<b>Eisberg- salat</b> mit Sauerrahm- Dressing  7,9 KH* C,G,J	<b>Amerika- ner</b> mit Zuckerguss  67,5 KH* A1,C,F,G,H1, K
<b>Donnerstag, 25.04.2024</b>	<b>Hähnchenstreifen</b> in Käsecremesauce, dazu buntes Gemüserisotto  77,5 KH* A1, F, G, I	<b>Fleischkäse<sup>(2)</sup></b> in Sauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup>  43,8 KH* A1, G, I	<b>Szegediner Gulasch</b> mit Paprika und Sauerkraut <sup>(2)</sup> , dazu Kartoffelpüree, Dessert  45,3 KH* A1, F, G, I	<b>Gemüse-Frikadelle</b> (Kürbis-Steckrübe) mit Sesamkartoffeln <sup>(6)</sup> und Kräuter-Dip, Dessert  46,3 KH* A1, G, K	<b>TIPP Mozzarella- Schnitzel</b> Schweineschnitzel mit Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu Tomatenreis und Eisberg- salat mit Dressing, Dessert  86,9 KH* A1, C, F, G, J	<b>Heringssalat<sup>(5)</sup></b> mit Roter Bete, Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu ein Brötchen und Butter  51,3 KH* A1, C, D, G, I, J	<b>Salat „Sweet Dreams“</b> Hähnchenbruststreifen, Ananaswürfel, Mandarinenspalten und Walnusskerne auf frischem Salatmix, dazu italienisches Dressing, ein Brötchen  37,6 KH* A1, C, G, I, J, H3	<b>Eisberg- salat</b> mit Sauerrahm- Dressing  7,9 KH* C,G,J	<b>Russischer Zupf- kuchen</b>  46,5 KH* A1,C,G
<b>Freitag, 26.04.2024</b>	<b>Paniertes Jägerschnitzel</b> mit Sauce, dazu Kartoffeln <sup>(6)</sup> , und Krautsalat in saurer Sahne <sup>(2+4)</sup>  67,1 KH* A1, G, I	<b>Große Mettwurst<sup>(2)</sup></b> auf deftigem Grünkohl <sup>(3)</sup> , dazu Kartoffelpüree und Senf  50,2 KH* A1, G, I, J	<b>TIPP Schmackhaftes Fischfilet<sup>(5)</sup></b> auf Blattspinat, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert  46,8 KH* A1, D, G, I	<b>Grüne Sauce</b> mit gekochten Eiern, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> (getrennt verpackt)  43,7 KH* A1, C, G, J	<b>Thüringer Rostbrätel</b> Nackensteak mit Schwenkzwiebeln, dazu Bratkartoffeln <sup>(6)</sup> , u. Krautsalat in saurer Sahne, Dessert  64,8 KH* A3, C, G, J, L	<b>Krabbencocktail<sup>(2)</sup></b> mit Champignons und Spargel, dazu ein Brötchen und Butter  20,1 KH* A1, B, C, G, J	<b>Salat „Sweet Dreams“</b> Hähnchenbruststreifen, Ananaswürfel, Mandarinenspalten und Walnusskerne auf frischem Salatmix, dazu italienisches Dressing, ein Brötchen  37,6 KH* A1, C, G, I, J, H3	<b>Krautsalat</b> in saurer Sahne <sup>(2+4)</sup>  13,6 KH* G	<b>Mohn- Streusel- kuchen</b>  49,0 KH* A1,C,G
<b>Samstag, 27.04.2024</b>	<b>Mettbällchen</b> auf Karottengemüse, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert  67,3 KH* A1, C, G, I, J	<b>Deftiger Erbseneintopf</b> mit Wiener Würstchen <sup>(2+6)</sup> , Speck <sup>(3)</sup> und Zwiebeln, dazu ein Brötchen, Dessert  88,6 KH* A1, F, G, I, J	<b>Gemüsemaultaschen</b> mit Kräuterrahmsauce, dazu gemischter Salat mit Dressing, Dessert  69,1 KH* A1, C, G, I, J	<b>Sauerbraten vom Rind</b> mit Sauce, dazu Apfelrotkohl <sup>(4)</sup> und Kartoffelklöße, Dessert  68,3 KH* A1, F, I	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. <b>Allergene:</b> Gluten: A1=Weizen; A2=Roggen; A3=Gerste; A4=Hafer; B=Krebstiere; C=Eier; D=Fisch; E=Erdnüsse; F=Soja; G=Laktose; Schalen- früchte: 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=Schwefelbleioxid; 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				
<b>Sonntag, 28.04.2024</b>	<b>Hähnchenbrust</b> mit Geflügelsauce, dazu Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert  54,7 KH* A1, G, I	<b>Kasselerlachs<sup>(3)</sup></b> mit Bratensauce, dazu Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert  54,4 KH* A1, F, G, I	<b>Makkaroniaufauf</b> in feiner Tomaten- Schmandcreme, überbacken mit Gouda <sup>(1+2)</sup> , Dessert  105,3 KH* A1, C, G, I, J	<b>TIPP Hausgemachte Rinderroulade</b> mit deftiger Sauce, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert  64,0 KH* A1, I, J					

Wir wünschen  
guten Appetit!



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