

MENÜPLAN

29.05. bis 04.06.2023 | 22. Woche

Bitte beachten Sie **diese Woche von Dienstag bis Freitag unsere Spargelwoche auf dem Extra Menü!**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat**	Nachtisch**
Montag, 29.05.2023	„Feiertag“ Pfungstmontag „	TIPP Cevapcici mit Tomatensauce, dazu Gemüserais, Dessert 75,0 KH* A1, C, F, G, I	Fleischkäse ⁽²⁾ mit Sauce, dazu Apfelrotkoh ⁽⁴⁾ und Kartoffelpüree, Dessert 46,9 KH* A1, 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 Bauern- bratwurst ⁽²⁺⁷⁾ auf Sauerkraut ⁽³⁾ , dazu Kartoffelpüree und Senf, Dessert 45,3 KH* G, I, J	„Feiertag“ Pfungstmontag „	„Feiertag“ Pfungstmontag „	„Feiertag“ Pfungst- montag „	„Feiertag“ Pfungst- montag „
Dienstag, 30.05.2023	Grießbrei mit Zucker und Zimt, dazu Pfirsichkompott 98,0 KH* A1, G	Kleine Frikadellen mit Champignonrahmsauce, dazu Kartoffelpüree, Dessert 48,2 KH* A1, C, G, I, J	Chili con Carne Rindfleisch mit roten Bohnen, dazu Butterreis 77,0 KH* A1, F, I	Gemüsebratling mit Schnittlauchsauce, dazu Vollkornreis 57,9 KH* A1, G, I	2 kleine panierte Schweineschnitzel (extra verpackt) mit Spargel, Sauce Bernaise, dazu Kartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 90,4 KH* 15,10€ A1,C,F,G,I	Geflügelsalat mit Spargelstücken, Ananas und Champignons, dazu ein Brötchen 41,6 KH* A1, C, G, J	Chefsalat gekochter Schinken und Goudawürfel ⁽¹⁺²⁾ , auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing, ein Brötchen 41,2 KH* A1, C, G, J	Mixsalat mit Sauer- rahm-Dressing 7,9 KH* C, G, J	Donau- welle 27,3 KH* A1,C,G
Mittwoch, 31.05.2023	Weckewerk ⁽²⁾ mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Gewürzgurken (getrennt verpackt) 51,4 KH* A1	TIPP Deftiger Wurst- gulasch ⁽²⁾ mit Butternudeln, dazu gemischter Salat mit Dressing 90,6 KH* A1, C, F, G, I, J	Bunte Reispfanne mit versch. Gemüse (Paprika, Tomaten, Bohnen) und Häh- chenbrustwürfel, Dessert 78,0 KH* F	Rührei auf Rahmspinat, dazu Kartoffelpüree, Dessert 44,9 KH* A1, C, F, G, I	Spargelauflauf mit gekochtem Schinken ⁽²⁾ , dazu Kartoffeln ⁽⁶⁾ und leckeren Erdbeerkuchen 53,9 KH* 15,10€ A1,C,F,G,I	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, ein Brötchen 41,2 KH* A1, C, G, J	Mixsalat mit Sauer- rahm-Dressing 7,9 KH* C, G, J	Erdbeer- kuchen 40,6 KH* A1,C,G
Donnerstag, 01.06.2023	Veg. Möhren- Kohlrabi-Eintopf dazu ein Brötchen, Dessert 57,2 KH* A1, I	Rostbratwurst ⁽²⁺⁷⁾ auf Sauerkraut ⁽³⁾ , dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Senf 40,7 KH* A1, G, I, J	TIPP Hähnchen- schnitzte „Cordon bleu“ mit Schinken und Käse gefüllt, Sauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 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	Hähnchenbrustfilet mit Spargel und Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeln ⁽⁶⁾ und leckeren Dessert 43,3 KH* 15,10€ A1,C,F,G,I	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, ein Brötchen 41,2 KH* A1, C, G, J	Eisberg- salat mit Sauer- rahm-Dressing 7,9 KH* C, G, J	Himbeer- Sahne- schnitzte 38,8 KH* A1,C,G
Freitag, 02.06.2023	Hackfleischpfanne (Schwein) mit Mais, Möhren und Erbsen, dazu Butterreis, Dessert 72,5 KH* A1, F, I	TIPP Gebratenes Schollenfilet ⁽⁵⁾ „Finkenwerder Art“ mit Speck ⁽³⁾ und Zwiebeln, dazu Salzkartof- feln ⁽⁶⁾ und Gurkensalat 77,7 KH* A1, D, F, I, J	Münchener Weißwürstchen ⁽²⁾ auf Sauerkraut ⁽³⁾ , dazu Kartof- felpüree und süßer Senf 50,0 KH* A1, C, G, L, F, J, I	Eierpfannkuchen natur mit warmen Kirschkompott 120,1 KH* A1, C, G	Paniertes Rotbarschfilet ⁽⁵⁾ (extra verpackt) mit Spargel, Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeln ⁽⁶⁾ und leckeren Rhabarber-Erdbeerkuchen 49,5 KH* 15,10€ A1,C,F,G,I	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, ein Brötchen 41,2 KH* A1, C, G, J	Gurken- salat 14,1 KH*	Rhabar- ber- Erdbeer- kuchen 40,0 KH* A1,C,G



Wir wünschen
guten Appetit!



Samstag,
03.06.2023

Kartoffeleintopf
mit Wiener Würstchen⁽²⁺⁶⁾ und
feinem Gemüse, Dessert

45,4 KH* A1, F, G, I, J

Schweinebraten
mit Sauce, dazu Bohnen-
gemüse und Salzkartoffeln⁽⁶⁾,
Dessert

59,0 KH* A1, G, I, J

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 zwei große
Thüringer Klöße, Dessert

61,8 KH* A1, F, I

Sonntag,
04.06.2023

Schweinsteak
in Rahmsauce, dazu Karotten-
gemüse und Zwiebelpüree,
Dessert

51,2 KH* A1, G, I

Kalbfleischbällchen
in Rahmsauce, dazu Karotten-
gemüse 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 Eisberg-
salat 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.
Änderungen vorbehalten! Nährwertangaben entnehmen Sie bitte unserer Internetseite: www.frisch-menü.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: 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 Konservierungstoff; 3=mit Nitritpökelsalz; 4=mit Süßungsmittel; 5=kann Gräten enthalten; 6=mit Antioxidationsmittel; 7=mit Phosphat; 8=gewächst; 9=Formfleisch; 10=enthält Alkohol

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