

MENÜPLAN 18.09. bis 24.09.2023 | 38. Woche

! Bitte beachten Sie **diese Woche** unsere **Bayerische Woche** auf dem Extra Menü!

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat**	Nachtisch**
Montag, 18.09.2023	Kartoffeleintopf mit Wiener Würstchen ⁽²⁺⁶⁾ und feinem Gemüse, Dessert 45,4 KH* A1, F, G, I, J	Fleischkäse⁽²⁾ mit Sauce, dazu Apfelrotkohl ⁽⁴⁾ und Kartoffelpüree 46,9 KH* A1, G, I	TIPP Geflügelcevapcici mit Tomatensauce, dazu Gemüserais, Dessert 90,8 KH* A1, C, G, I, J	Frisches Pfannengemüse in rahmiger Tomatencreme mit Champignons, Paprika, Zucchini und Möhren, dazu grüne Bandnudeln 81,8 KH* A1, F, G, I	Münchner Weißwürste⁽²⁾ auf Bayrisch Kraut mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , süßer Senf, eine Laugenstange (getrennt verp.), eine Fl. alkoholfreies Hefeweizen, Dessert 120,3 KH* 14,20 € A1,C,F,G,I,J,L	Bayrischer Würstsalat^(1,2,6) mit Fleischsalat, Zwiebeln und Gewürzgurke, dazu eine Laugenstange 55,9 KH* A1, G, I, 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 Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C, G, J	Apfelkuchen 34,2 KH* A1,C,G,H2,H3
Dienstag, 19.09.2023	TIPP Grießbrei mit Zucker und Zimt, dazu Pfirsichkompott 98,0 KH* A1, G	Chili con Carne Rindfleisch mit roten Bohnen, dazu Butterreis 77,0 KH* A1, F, I	Kleine Frikadellen mit Champignonrahmsauce, dazu Kartoffelpüree, Dessert 44,3 KH* A1, C, G, I, J	Gemüsebratling mit Schnittlauchsauce, dazu Vollkornreis 57,9 KH* A1, G, I	Gegrilltes Hintereisbein⁽³⁾ (getrennt verpackt) mit Sauerkraut ⁽³⁾ , Kartoffelpüree, Senf, dazu a Zwetschgndatschi 102,5 KH* 14,20 € A1, G, I, J	Heringsfilet „Hausfrauen Art“⁽⁵⁾ in pikanter Tunke aus Äpfeln, Gurken und Zwiebeln, dazu ein Brötchen und Butter 48,3 KH* A1, C, D, 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 Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C, G, J	Zwetschgndatschi 39,0 KH* A1,C,G
Mittwoch, 20.09.2023	Weckwerk⁽²⁾ mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Gewürzgurken (getrennt verpackt) 51,4 KH* A1	Deftiger Wurstgulasch⁽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 Hähnchenbrustwürfel, Dessert 78,0 KH* F	Rührei auf Rahmspinat, dazu Kartoffelpüree 44,9 KH* A1, C, F, G, I	Bayrischer Leberkäse⁽²⁾ auf Sauerkraut ⁽³⁾ und Zwiebelpüree, Senf, eine Fl. alkoholfreies Hefeweizen, Dessert 103,5 KH* 14,20 € A1,G,I,J	Bayrischer Würstsalat^(1,2,6) mit Fleischsalat, Zwiebeln und Gewürzgurke, dazu eine Laugenstange 55,9 KH* A1, G, I, 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 Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C, G, J	Rosinenschnecke 63,3 KH* A1,C,F,G,H1,K
Donnerstag, 21.09.2023	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce mit Champignons, dazu Spiralnudeln 70,4 KH* A1, F, G, I	Rostbratwurst⁽²⁺⁷⁾ auf Sauerkraut ⁽³⁾ , dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Senf, Dessert 40,7 KH* A1, G, I, J	Hähnchenschnitte „Cordon bleu“ mit Schinken und Käse gefüllt, Sauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 65,3 KH* A1, G, I	TIPP Veg. Möhren-Kohlrabi-Eintopf dazu ein Brötchen, Dessert 57,2 KH* A1, I	1/2 Hendl mit kleiner Salatplatte (Kartoffel-/Krautsalat ⁽²⁺⁴⁾), dazu Dessert 28,2 KH* 14,20 € C, J	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	Eisbergsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C, G, J	Käsekuchen 35,0 KH* A1,C,G
Freitag, 22.09.2023	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	Köttbullar schwedische Hackbällchen mit Champignonrahmsauce und Kartoffelpüree, Dessert 48,2 KH* A1,C,G,I	Eierpfannkuchen natur mit warmen Kirschkompott 120,1 KH* A1, C, G	Gepökelter Schweinekrustenbraten⁽³⁾ in Schwarzbiersauce ⁽¹⁰⁾ , dazu Semmelknödel, Krautsalat ⁽²⁺⁴⁾ und ein Stück leckeren Apfel-Streuselkuchen 134,1 KH* 14,20 € A1,C,G,I	Bayrischer Würstsalat^(1,2,6) mit Fleischsalat, Zwiebeln und Gewürzgurke, dazu eine Laugenstange 55,9 KH* A1, G, I, 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	Eisbergsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C, G, J	Apfel-Streuselkuchen 50,8 KH* A1,C,G

Wir wünschen guten Appetit!

DER PARITÄTISCHE
IHR REGIONALER ANBIETER VOR ORT
zuverlässig seit 50 Jahren

Samstag, 23.09.2023	Rinderleberragout in Apfel-Zwiebel-Sauce, dazu Kartoffelpüree, Dessert 38,7 KH* A1, G, I	Frischer Schnittbohneintopf⁽³⁾ mit Schweinefleisch, Karottenwürfeln und Gartenkräutern, Dessert 39,3 KH* A1, F, I	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. Änderungen vorbehalten! Nährwertangaben entnehmen Sie bitte unserer Internetseite: www.frisch-menü.de EU-Zulassungs-Nr. HE 30376 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=gewächst; 9=Formfleisch; 10=enthält Alkohol
Sonntag, 24.09.2023	TIPP Schweinesteak 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	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	

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