

# MENÜPLAN 27.11. bis 03.12.2023 | 48. Woche

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat**	Nachtisch**
<b>Montag, 27.11.2023</b>	<b>Hausgem. Grünkohleintopf</b> mit Karotten, Kartoffeln und Rauchenscheiben <sup>(2+3)</sup> , dazu ein Brötchen 56,6 KH* A1,I,J	<b>Schinkenomelett</b> auf Blattspinat, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> 53,2 KH* A1, C, G, I	<b>Chinapfanne</b> Hähnchenbruststreifen auf süß-/saurem Gemüse, dazu Basmatireis, Dessert 74,0 KH* F, I	<b>Schmackhafte Kartoffelpuffer</b> dazu fruchtiger Apfelmus 85,9 KH* L	<b>TIPP Hausgemachte Rinderroulade</b> mit deftiger Sauce, dazu Rotkohl <sup>(4)</sup> und zwei große Thüringer Klöße, Dessert 64,8 KH* A1, I, J	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Kartoffelsalat <sup>(2+4)</sup> , Salatgarnitur und Senf 48,5 KH* A1, C, G, J	<b>Winterzeit bis 31.03.2024</b>	<b>Eisberg-salat</b> mit Sauer-rahm-Dressing 7,9 KH* C,G,J	<b>Käse-kuchen</b> 35,0 KH* A1,C,G
<b>Dienstag, 28.11.2023</b>	<b>Bratwürstchen<sup>(2+7)</sup></b> auf Mischgemüse, dazu Kartoffelpüree 60,0 KH* A1, C, G, I, J	<b>Hähnchen-Cordon bleu</b> mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Brokkoli und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> 65,3 KH* A1, F, G, I	<b>Schweinegulasch</b> mit Rahmsauce, dazu Spiralnudeln und Karotten-Weißkohlsalat <sup>(2+4)</sup> 80,3 KH* A1, F, G, I	<b>Frühlingsrolle</b> mit süß/saurer Sauce, dazu Vollkornreis und Karotten-Weißkohlsalat 95,9 KH* A1, C, F, G, I, J	<b>Schnitzel „Hessische Art“</b> mit Schmandsauce und Gouda <sup>(1+2)</sup> überbacken, dazu Minikartoffeln <sup>(6)</sup> und Karotten-Weißkohlsalat, Dessert 93,7 KH* A1, C, F, G, I, 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>„Chicken run“</b> Hähnchen-Nuggets <sup>(9)</sup> auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing und ein Brötchen 51,5 KH* A1, C, G, I, J	<b>Karotten-Weißkohl-salat<sup>(2+4)</sup></b> 13,6 KH*	<b>Manda-rinen-Sahne-schnitte</b> 26,2 KH* A1,C,G
<b>Mittwoch, 29.11.2023</b>	<b>Pichelsteiner Gemüsetopf</b> mit Rindfleisch und verschiedenem Gemüse 35,3 KH* A1, F, I	<b>Kasselerkammbraten<sup>(3)</sup></b> mit Sauce, dazu Scheibenkarotten und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> 42,7 KH* A1, F, G, I	<b>Frikadelle</b> mit Rahmchampignons, dazu Butterspätzle und Eisbergsalat mit Dressing 71,1 KH* A1, C, F, G, I, J	<b>TIPP Milchreis</b> mit Zucker und Zimt, dazu Fruchtcocktail 172,1 KH* G	<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>Hausmacher Fleischsalat</b> mit zwei halben Eiern, dazu ein Brötchen und Butter 39,6 KH* A1, C, G, J	<b>Winterzeit bis 31.03.2024</b>	<b>Eisberg-salat</b> mit Sauer-rahm-Dressing 7,9 KH* C,G,J	<b>Pudding-brezel</b> 55,3 KH* A1,C,F,G,H1, H2,K
<b>Donnerstag, 30.11.2023</b>	<b>Currybockwürstchen<sup>(2)</sup></b> mit Curryketchupsauce, dazu Kartoffelpüree, Dessert 58,2 KH* A1, G, I	<b>Geflügelfrikadellen-Bällchen</b> mit Rahmsauce, dazu Leipziger Allerlei und Butterreis, Dessert 74,3 KH* A1, C, F, G, I, J	<b>Gekochtes Rindfleisch</b> mit Apfel-Meerrettichsauce und Bouillonkartoffeln <sup>(6)</sup> 44,3 KH* A1, G, I	<b>Eieromelett</b> mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 55,1 KH* A1, C, F, G, I	<b>Gegrillte Haxe</b> (extra verpackt), mit Sauerkaut <sup>(3)</sup> , dazu Kartoffelpüree, Senf, Dessert 47,3 KH* A1, G, I, J	<b>Fruchtpokal „Jogger Becher“</b> Sahnequark mit Früchten, Schokoraspeln und Bircher Müsli 128,4 KH* A1, G, H1, H2	<b>„Chicken run“</b> Hähnchen-Nuggets <sup>(9)</sup> auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing und ein Brötchen 51,5 KH* A1, C, G, I, J	<b>Mixsalat</b> mit Sauer-rahm-Dressing 7,9 KH* C,G,J	<b>Bienen-stich-Schnitte</b> 27,0 KH* A1,C,G,H1
<b>Freitag, 01.12.2023</b>	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> mit Tomaten-Kräuter-Sauce, dazu Reis 73,1 KH* A1, C, F, I	<b>TIPP Schmackhafte Lachswürfel<sup>(5)</sup></b> in Sahnesauce mit Gemüsestreifen, dazu Bandnudeln 64,5 KH* A1, D, G, I	<b>Schweinerückenbraten</b> mit Sauce, dazu Karotten-Brokkoli-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> 61,8 KH* A1, G, I, J	<b>Kartoffeltaschen „Toskana“</b> gefüllt mit Tomate, Frischkäse und Mozzarella, dazu Brokkoli und Basilikum-Sahnesauce 65,9 KH* A, F, G, I	<b>Thüringer Rostbrätel</b> Nackensteak mit Schwenkzwiebeln, dazu Bratkartoffeln <sup>(6)</sup> und gem. Salat mit Dressing, Dessert 64,8 KH* A3,C,G,I,J,L	<b>Krabbencocktail<sup>(2)</sup></b> mit Champignons und Spargel, dazu ein Brötchen und Butter 48,5 KH* A1, B, C, G, J	<b>Winterzeit bis 31.03.2024</b>	<b>Mixsalat</b> mit Sauer-rahm-Dressing 7,9 KH* C,G,J	<b>Erdbeer-kuchen</b> 40,6 KH* A1,C,G



<b>Samstag, 02.12.2023</b>	<b>Putenfrikassee</b> in Holländischer Sauce mit Spargelstücken, dazu Gemüseris, Dessert 67,6 KH* A1, F, G, I	<b>Möhreneintopf</b> mit Fleischwürstchen <sup>(2)</sup> , Kartoffeln <sup>(6)</sup> und Gartenkräutern, Dessert 43,5 KH* A1, F, G, I, J	<b>Mediterranes Ratatouillegemüse</b> mit buntem Reis, dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 86,4 KH* A1, C, F, G, I, J	<b>Geflügelroulade „Hausfrauen Art“</b> mit Geflügelsauce, dazu Butterreis und Leipziger Allerlei, Dessert 72,9 KH* A1, F, G, I, J
<b>Sonntag, 03.12.2023</b>	<b>Kasselerrücken<sup>(3)</sup></b> mit Sauce, dazu Rotkohlgemüse <sup>(4)</sup> und Thüringer Klöße, Dessert 60,8 KH* A1, G, I	<b>Schweinebraten</b> in deftiger Sauce, dazu Rotkohlgemüse <sup>(4)</sup> und Thüringer Klöße, Dessert 68,1 KH* A1, G, I	<b>Vegetarische Gemüseaultaschen</b> in Kräuterrahmsauce, Dessert 71,2 KH* A1, C, G, I	<b>Schweinefilet „Westmoreland“</b> mit Mixed-Pickles-Sauce, dazu Erbsengemüse und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 64,6 KH* A, I

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](http://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=gewachst; 9=Formfleisch; 10=enthält Alkohol

\* 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](http://www.paritaetischer.de)