

13. Woche vom 25.03. bis 31.03.2019

Nährwertangaben entnehmen Sie bitte der Internetseite: [www.fm-teistungen.de](http://www.fm-teistungen.de)

\*BE-Berechnung bezieht sich auf das Menü ohne Dessert.

	Menü I	Menü II	Menü III das Leichte	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat
Mo 25.03.	grüne Bohnensuppe mit Kartoffelwürfeln <sup>(6)</sup> und 2 Wiener Würstchen <sup>(3,6,7)</sup> , dazu Graubrot, Obst 2,4 BE* AI	2 Geflügelfrikadellen mit Geflügelsoße, gebundenen Möhrengemüse und Kartoffelpüree, dazu Obst 3,4 BE* ACGIJ	Hähnchen Medaillons Hawaii mit Ananas und Käse überbacken, Cremesoße, Möhrengemüse und Spätzle, dazu Obst 4,6 BE* ACGI	Champignonpfanne mit Kräutersoße und Spätzle, dazu Obst 5,1 BE* ACGI	Kohlroulade mit pikanter Hackfüllung, Speck-Zwiebelsoße und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Obst 4,0 BE* ACGIJ	Schnitzel mit Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> und Senf ACGJ	Salat „Athen“ mit Hirtenkäse, Oliven, Zwiebelringen, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing CG
Di 26.03.	Farfalle Nudeln mit Schinkenwürfeln <sup>(3)</sup> (Kochschinken) in Tomatensoße, dazu Dessert 4,8 BE* ACI	paniertes Putenschnitzel mit Geflügelsoße, Brokkoli und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Dessert 3,3 BE* ACGI	Nudelsuppentopf mit Hühnerfleisch, Eierstich und Gemüse, dazu Dessert 2,8 BE* ACGI	2 Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren, dazu Vanillesoße und Dessert 10,0 BE* ACFG	Thüringer Schüsselsülze <sup>(3,6)</sup> mit Remouladensoße <sup>(4)</sup> und Bratkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Dessert (2 Folien) 5,0 BE* ACGJ	Schnitzel mit Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> und Senf ACGJ	Salat „Athen“ mit Hirtenkäse, Oliven, Zwiebelringen, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing CG
Mi 27.03.	Schweinelachsbraten in Bratensoße, mit Grünkohlgemüse und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Obst 4,4 BE* AGIJ	Würstchengulasch <sup>(3,6,7)</sup> mit Paprikastreifen und Gewürzgurke <sup>(4)</sup> , Püree, dazu Obst 6,9 BE* AGI	gedünstete Scholle <sup>(5)</sup> mit Gemüsestreifen in Rieslingsoße <sup>(10)</sup> und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Rote Bete <sup>(4)</sup> , Obst 3,0 BE* ADGI	Schnittlauchquark mit Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Obst 3,6 BE* AGI		Schnitzel mit Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> und Senf ACGJ	Salat „Athen“ mit Hirtenkäse, Oliven, Zwiebelringen, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing CG
Do 28.03.	Linseneintopf mit 2 Wiener Würstchen <sup>(3,6,7)</sup> , dazu Brötchen und Pudding 3,7 BE* AI	Hackbraten in Rahmsoße, mit Gabelspaghetti, dazu Pudding 4,4 BE* ACGIJ	bunter Gemüseauflauf mit Kartoffelscheiben <sup>(6)</sup> und Käse überbacken, dazu Pudding 4,4 BE* ACGI	Nudelpfanne in Tomatensoße mit buntem Gemüse und Hirtenkäse, dazu Pudding 7,6 BE* ACGI	Heringsfilet <sup>(5)</sup> nach „Hausfrauenart“ mit Äpfeln und Zwiebeln in Joghurt-Sahnesoße, dazu Kartoffeln <sup>(6)</sup> und Pudding (2 Folien) 3,8 BE* CDGJ	Schnitzel mit Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> und Senf ACGJ	Salat „Athen“ mit Hirtenkäse, Oliven, Zwiebelringen, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing CG
Fr 29.03.	Schokopuddingsuppe mit Milchbrötchen und Obst (vegetarisch) 6,0 BE* AG	paniertes Seelachsfilet <sup>(5)</sup> mit Kräutersoße und Reis, dazu Karotten-Apfelsalat, Obst 5,8 BE* ADGI	Spanferkelbraten <sup>(3)</sup> in Soße, mit Rotkohl <sup>(4)</sup> und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Obst 3,1 BE* AI	Gemüsemautaschen mit Kräuterrahmsoße, dazu Karotten-Apfelsalat, Obst 5,7 BE* ACGI	Hähnchenkeule mit Zitronen-Thymian-Soße und Püree, dazu Karotten-Apfelsalat, Obst 3,5 BE* AGI	Schnitzel mit Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> und Senf ACGJ	Salat „Athen“ mit Hirtenkäse, Oliven, Zwiebelringen, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing CG
	<b>Qualitätsversprechen:</b> Alle Menüs aus dem Hause Frisch Menü werden täglich frisch zubereitet, nur aus besten Zutaten hergestellt und sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. <b>Änderungen vorbehalten!</b> (EU-Zulassungs-Nr. TH03399)	Sa 30.03. So 31.03.	Hausmacher Frikadelle in Bratensoße, mit Mischgemüse und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Obst 4,4 BE* ACGIJ	vegetarischer Erbseneintopf dazu Obst 4,9 BE* AI	gefüllte Paprikaschote mit Paprika-Rahmsoße und Reis, dazu Obst 5,9 BE* AFGI		
			Geflügelbratwurst auf Sauerkraut, mit Kartoffelpüree, dazu Dessert 4,4 BE* AI	Gemüse-Knisperfrikadelle mit Holländischer Soße und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Dessert 4,7 BE* AFGI	Hausgemachte Rinderroulade mit Soße, Apfelrotkohl <sup>(4)</sup> und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Dessert 4,0 BE* AFGIJ		

Allergene: A=Gluten; B=Krebstiere; C=Eier; D=Fisch; E=Erdnüsse; F=Soja; G=Laktose; H=Schalenfrüchte; 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; 11=mit Zitronensäure



Bürozeiten Goslar/Bad Harzburg: Montag bis Freitag 8.00 Uhr bis 12.00 Uhr  
Telefon: 053 22/55 47 02-5 · Fax: 053 22/55 47 02-9  
**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**

14. Woche vom 01.04. bis 07.04.2019

Nährwertangaben entnehmen Sie bitte der Internetseite: [www.fm-teistungen.de](http://www.fm-teistungen.de)

\*BE-Berechnung bezieht sich auf das Menü ohne Dessert.

	Menü I	Menü II	Menü III das Leichte	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat
Mo 01.04.	<b>Nudelsuppe</b> mit Fleischklößchen, Gemüse und Eierstich, dazu Brötchen und Apfel 2,8 BE* ACGI	<b>4 Geflügel-Cevapcici</b> mit Letschosoße und Reis, dazu Apfel 5,2 BE* ACGIJ	<b>gedünstete Hähnchenbrust</b> in Geflügelcremesoße, mit Erbsengemüse und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Apfel 4,5 BE* AGI	<b>Apfelstrudel</b> mit Rosinen und Vanillesoße, dazu Apfel 10,6 BE* ACFGH	<b>gekochtes Rindfleisch</b> in Apfel- Meerrettichsoße, mit Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Senf Gurken <sup>(4)</sup> , und Apfel 3,3 BE* AFGI	<b>Boulette</b> mit Nudelsalat und Ketchup ACGJ	<b>Mexikanischer Salat</b> mit Mais, Kidneybohnen, Paprika, Gurken, Tomaten und bunter Salatmischung, dazu French Dressing G
Di 02.04.	<b>Grießbrei</b> mit warmen Pfirsichwürfeln, dazu Zucker und Zimt (vegetarisch) und Nachtisch 10,5 BE* AGI	<b>paniertes Schnitzel</b> mit Bratensoße und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Rotkrautsalat und Nachtisch 5,0 BE* ACGI	<b>gedünstetes Seelachsfilet<sup>(5)</sup></b> mit Senfrahmssoße und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Rotkrautsalat und Nachtisch 2,8 BE* ADGIJ	<b>Zucchini Vital</b> mit Gemüse-Käsefüllung, Tomatensoße und Reis, dazu Nachtisch 6,1 BE* AGI	<b>Wirsingroulade</b> in Kümmelsoße, mit Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Nachtisch 4,3 BE* ACGIJ	<b>Boulette</b> mit Nudelsalat und Ketchup ACGJ	<b>Mexikanischer Salat</b> mit Mais, Kidneybohnen, Paprika, Gurken, Tomaten und bunter Salatmischung, dazu French Dressing G
Mi 03.04.	<b>buntes Hühnerfrikassee</b> mit Erbsen, Möhren und Reis, dazu Dessert 4,5 BE* AGI	<b>Pfannenfrikadelle</b> dazu Soße mit Dijon-Senf verfeinert, Blumenkohlgemüse und Püree und Dessert 3,7 BE* ACGIJ	<b>Kesselgulasch</b> (Eintopf mit Kartoffeln <sup>(6)</sup> ), dazu Dessert 2,8 BE* A	<b>Brokkoliauflauf</b> mit Kartoffelscheiben <sup>(6)</sup> und Käse überbacken, dazu Dessert 2,8 BE* ACGIL	<b>Ratsherrenteller</b> (Nackensteak mit Letscho und Zwiebeln), mit Schwenkkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Dessert 3,1 BE* AI	<b>Boulette</b> mit Nudelsalat und Ketchup ACGJ	<b>Mexikanischer Salat</b> mit Mais, Kidneybohnen, Paprika, Gurken, Tomaten und bunter Salatmischung, dazu French Dressing G
Do 04.04.	<b>Eier</b> in bunter Senfsoße, mit Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Krautsalat und Dessert (vegetarisch) 3,1 BE* ACGIJ	<b>Hackfleisch-Pfanne</b> mit Mais und Kidneybohnen, dazu Nudeln und Krautsalat, dazu Dessert 5,6 BE* AGI	<b>gegrillte Hähnchenbrust</b> mit grüner Pfefferrahmssoße, Möhrengemüse und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Dessert 3,1 BE* AGI	<b>weiße Klopse</b> aus Soja und Weizengrieß, mit Petersiliensoße und Gemüserais, dazu Krautsalat und Dessert 4,8 BE* ACFGIJ	<b>Dicke Rippe vom Schwein</b> auf Sauerkraut, mit Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Senf und Dessert 3,0 BE* AIJ	<b>Boulette</b> mit Nudelsalat und Ketchup ACGJ	<b>Mexikanischer Salat</b> mit Mais, Kidneybohnen, Paprika, Gurken, Tomaten und bunter Salatmischung, dazu French Dressing G
Fr 05.04.	<b>Spiralnudeln</b> mit Gemüsebolognese (Erbsen, Möhren, Brokkoli und Champignons), dazu Obst (vegetarisch) 5,3 BE* AGI	<b>2 Backfische<sup>(5)</sup></b> mit Dillsoße und Kartoffelpüree, dazu Rote-Bete-Salat <sup>(4)</sup> , und Obst 3,7 BE* ADGIJ	<b>Schweinebraten</b> in feiner Bratensoße, mit Brokkoli und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , und Obst 3,3 BE* AGI	<b>bunte Kartoffelsuppe<sup>(6)</sup></b> mit frischen Kräutern, dazu Weißbrot und Obst 3,0 BE* AFGI	<b>Backhähnchenkeule</b> mit Soße, Brokkoli und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Obst 4,1 BE* AGI	<b>Boulette</b> mit Nudelsalat und Ketchup ACGJ	<b>Mexikanischer Salat</b> mit Mais, Kidneybohnen, Paprika, Gurken, Tomaten und bunter Salatmischung, dazu French Dressing G
	<b>Qualitätsversprechen:</b> Alle Menüs aus dem Hause Frisch Menü werden täglich frisch zubereitet, nur aus besten Zutaten hergestellt und sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. <b>Änderungen vorbehalten!</b> (EU-Zulassungs-Nr. TH03399)	<b>Sa</b> 06.04. <b>So</b> 07.04.	<b>Steckrübeneintopf</b> mit Kasslerfleisch <sup>(3)</sup> , dazu Fruchtjoghurt 2,7 BE* AGI	<b>Sellerieschnitzel</b> mit Gemüsecremesoße und Kartoffelpüree, dazu Fruchtjoghurt 2,4 BE* AGI	<b>Schweinegulasch</b> mit frischen Champignons und Fusilli Nudeln, dazu Fruchtjoghurt 6,2 BE* AGI	<b>Allergene:</b> A=Gluten; B=Krebstiere; C=Eier; D=Fisch; E=Erdnüsse; F=Soja; G=Laktose; H=Schalenfrüchte; I=Sellerie; J=Senf; K=Sesam; L=Schwefeldioxid; 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; 11=mit Zitronensäure	
			<b>Hähnchenroulade</b> mit Brokkolifüllung, Soße, Früh- lingsgemüse und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Dessert 3,6 BE* AGI	<b>vegetarische Paprikaschote</b> (mit einer Soja-Weizenfüllung), in Tomatensoße, mit Püree, dazu Dessert 4,9 BE* ACFGIJ	<b>Brabanter Kasslerbraten<sup>(3)</sup></b> (mit Backpflaumen) in feiner Soße, Bohnengemüse und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Dessert 4,2 BE* AGI		



Bürozeiten Goslar/Bad Harzburg: Montag bis Freitag 8.00 Uhr bis 12.00 Uhr  
**Telefon: 053 22/55 47 02-5 · Fax: 053 22/55 47 02-9**  
**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**