

15. Woche vom 08.04. bis 14.04.2019

Nährwertangaben entnehmen Sie bitte der Internetseite: 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 08.04.	Erbsensuppe mit 2 Wiener Würstchen ^(3,6,7) , dazu 1 Scheibe Graubrot, dazu Dessert 7,1 BE* AI	5 Hähnchen-Nuggets⁽⁹⁾ mit Rahmgemüse und Kartoffelpüree, dazu Dessert 4,1 BE* AGIJ	Rinderhacksteak mit Soße, Bohnengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 4,1 BE* ACFGJ	5 Thüringer Kartoffelpuffer⁽⁶⁾ mit Apfelmus dazu Dessert 5,6 BE* A	Bandnudeln mit Hähnchenbruststreifen und Tomaten-Basilikumsoße, dazu Dessert 6,0 BE* AGI	Kotelett mit Kartoffelsalat und Senf ACGJ	Salat „Spezial“ mit Käsestreifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing CG
Di 09.04.	Gabelspaghetti mit Tomaten-Schinkensoße ⁽³⁾ , dazu Obst 7,0 BE* AI	paniertes Kotelett mit Soße, Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst 4,9 BE* ACFGJ	Geflügelleber in Rotwein-Zwiebelsoße ⁽¹⁰⁾ , mit Kartoffelpüree, dazu Obst 2,9 BE* AGI	Gemüse-Reispfanne mit fruchtiger Currysoße, dazu Obst 6,9 BE* AGI	Mutzbraten v. Schwein mit Schwarzbiersoße ⁽¹⁰⁾ , Kohlrabigemüse und Kartoffeln ⁽⁶⁾ dazu Obst 5,1 BE* AGIJ	Kotelett mit Kartoffelsalat und Senf ACGJ	Salat „Spezial“ mit Käsestreifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing CG
Mi 10.04.	Schweinegulasch dazu Blumenkohl mit brauner Butter und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 3,9 BE* AI	paniertes Fischfilet⁽⁵⁾ mit Kräutersoße und Kartoffelpüree, dazu Gurkensalat, Dessert 4,3 BE* ADGI	Cordon Bleu vom Schwein mit Bratensoße und Kartoffelpüree, dazu Gurkensalat, Dessert 3,6 BE* AGIJ	Tomatensuppe mit Kräutern und Reis, dazu Vollkornbrot, Dessert 7,5 BE* AGI	Kohlroulade mit pikanter Hackfüllung, Kümmel- soße und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 4,5 BE* ACGIJ	Kotelett mit Kartoffelsalat und Senf ACGJ	Salat „Spezial“ mit Käsestreifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing CG
Do 11.04.	2x pan. Jagdwurstscheiben⁽²⁾ in Bratensoße, mit Möhregemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst 4,4 BE* AGIJ	Feuertopf (scharfer mexikanischer Eintopf), mit Kidneybohnen und Knackwurstscheiben ⁽³⁾ , dazu 1 Brötchen, Obst 6,5 BE* AI	Putengeschnetzeltes Stro- ganoff Art (mit Gurke ⁽⁴⁾ , Senf und Zwiebeln), Reis, dazu Obst 4,1 BE* AGIJ	Vollkornnudeln mit Spinat- Käse-Sahnesoße, dazu Obst 6,4 BE* ACGI	Schollenfilet⁽⁵⁾ Finkenwerder Art mit Speck und Zwiebeln, auf Blattspinat, dazu Kartoffeln ⁽⁶⁾ , Obst 6,9 BE* ADGI	Kotelett mit Kartoffelsalat und Senf ACGJ	Salat „Spezial“ mit Käsestreifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing CG
Fr 12.04.	Reisbrei mit Zucker und Zimt, dazu Pfirsichkompott (vegetarisch) 7,1 BE* AG	Hühnersuppentopf mit Erbsen, Karotten, Reis und Fleischeinlage, dazu Dessert 3,0 BE* ACGI	Bratwurst Thüringer Art in feiner Soße, mit Sauerkraut und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Senf, Dessert 3,3 BE* AIJ	Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung und süß-saurer Soße, Reis, dazu Dessert 6,7 BE* ACFI	Pökelbraten⁽²⁾ vom Schwein mit Soße, Porreegemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 3,3 BE* AGIJ	Kotelett mit Kartoffelsalat und Senf ACGJ	Salat „Spezial“ mit Käsestreifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing CG
Sa 13.04.	grüne Bohnensuppe mit Schweinefleisch und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 2,8 BE* AI			2 Eierkuchen (gefüllt mit Quark und Rosinen), dazu Schokosoße und Dessert 9,0 BE* ACG	Schweinenackenbraten In Bratensoße mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 3,6 BE* AIJL	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	
So 14.04.			Hähnchenkeule in Geflügelsoße, mit Blumenkohl und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 3,5 BE* AGI	Blumenkohl-Käse-Bratling mit Petersiliensoße und Püree, dazu Dessert 4,7 BE* ACGI	Burgunder Braten⁽³⁾ in Bratenjus, mit Brokkoli und Klöße, dazu Dessert 6,3 BE* AGI		

Qualitätsversprechen:

Alle Menüs aus dem Hause Frisch Menü werden täglich frisch zubereitet, nur aus besten Zutaten hergestellt und sind zum sofortigen Verzehr bestimmt.

Änderungen vorbehalten!
(EU-Zulassungs-Nr. TH03399)



Bürozeiten Goslar/Bad Harzburg: Montag bis Freitag 8.00 Uhr bis 12.00 Uhr
Telefon: 05322/554702-5 • Fax: 05322/554702-9
Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

16. Woche vom 15.04. bis 21.04.2019

Nährwertangaben entnehmen Sie bitte der Internetseite: 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 15.04.	Möhrensuppe mit Kasslerfleisch ⁽³⁾ , dazu Banane 3,3 BE* AI	3 Currybockwürstchen ^(3,6,7) in Currysoße, mit Kartoffelpüree, dazu Banane 5,5 BE* AGI	Schweinenackensteak in Zwiebelsoße, mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Banane 4,5 BE* AGI	vegetarische Paprikaschote (mit einer Soja-Weizenfüllung), in Tomatensoße und Püree, dazu Banane 4,4 BE* ACFGJ	paniertes Schweineschnitzel Champignons à la crème, Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Banane 5,6 BE* ACGI	Hähnchenschnitzel mit Nudelsalat und Ketchup ACGJ	Salat „Thunfisch“ mit Zwiebeln, Rettich, Gurken, Tomaten, bunte Salatmischung und Ei, dazu Joghurt Dressing CDG
Di 16.04.	gebratene Fleischklößchen mit Tomatenrahmsoße und bunten Nudeln, dazu Dessert 7,0 BE* ACGI	Szegediner Gulasch (Schweinefleisch mit Sauerkraut), Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 3,4 BE* AI	Heringsfilet ⁽⁵⁾ nach „Hausfrauenart“ in Dill-Sahne, mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert (2 Folien) 4,7 BE* CDGJ	3 Kartoffeltaschen gefüllt mit Quark und Kräutern, dazu Schnittlauchsoße, dazu Dessert 4,1 BE* AGI	Kasslerbraten ⁽³⁾ in Soße mit Sauerkraut und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 4,5 BE* AIJL	Hähnchenschnitzel mit Nudelsalat und Ketchup ACGJ	Salat „Thunfisch“ mit Zwiebeln, Rettich, Gurken, Tomaten, bunte Salatmischung und Ei, dazu Joghurt Dressing CDG
Mi 17.04.	Graupensuppe mit Schweinefleisch, Gemüse und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Nachtisch 3,2 BE* AI	paniertes Kotelett mit Soße, dazu Blumenkohl mit brauner Butter und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Nachtisch 4,8 BE* ACGJ	5 Partyfrikadellen auf Schwarzwurzeln mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Nachtisch 4,8 BE* ACGJ	Vegetarische Chili con Carne aus Soja, mit Kidneybohnen und Mais, dazu Reis, Nachtisch 6,0 BE* AFI	Putenroulade gefüllt mit Speck und Zwiebeln, Soße, Blumenkohl und Reis, dazu Nachtisch 4,7 BE* ACI	Hähnchenschnitzel mit Nudelsalat und Ketchup ACGJ	Salat „Thunfisch“ mit Zwiebeln, Rettich, Gurken, Tomaten, bunte Salatmischung und Ei, dazu Joghurt Dressing CDG
Do 18.04.	Soljanka ^(3,4) dazu Toastbrot und Dessert 2,8 BE* AGJ	paniertes Seelachsfilet ⁽⁵⁾ mit Petersiliensoße und Kartoffelpüree, dazu Krautsalat, Dessert 5,1 BE* ADGI	gegrillte Hähnchenbrust in feiner Soße, mit Rotkohl ⁽⁶⁾ und Reis, dazu Dessert 5,6 BE* AGI	Rührei mit Spinat und Bratkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 3,0 BE* ACGI	Braumeistersteak dazu Schwarzbiersoße ⁽¹⁰⁾ mit Zwiebeln, Rosenkohl und Spätzle, dazu Dessert 5,4 BE* ACI	Hähnchenschnitzel mit Nudelsalat und Ketchup ACGJ	Salat „Thunfisch“ mit Zwiebeln, Rettich, Gurken, Tomaten, bunte Salatmischung und Ei, dazu Joghurt Dressing CDG
Fr 19.04.	Karfreitag		Eieromelett im Gemüsebett (Möhren, Brokkoli, Bohnen, Schwarzwurzeln) mit br. Butter und Püree, dazu Obst 3,9 BE* ACGI	vegetarische Kohlroulade in Kümmelsoße, mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst 4,1 BE* ACFI	ged. Scholle ⁽⁵⁾ mit Brokkoli und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst 2,6 BE* ADG		
Sa 20.04.			Bunter Gemüseintopf mit Würfelkartoffeln ⁽⁶⁾ und Schweinefleisch, dazu Dessert 2,9 BE* AI	vegetarischer Gemüseintopf mit Würfelkartoffeln ⁽⁶⁾ , Karotten, Erbsen, Kohlrabi und Lauch, dazu Dessert 2,5 BE* AI	Hacksteak in Bratensoße, mit Bohnengemüse und Kartoffelpüree, dazu Dessert 7,7 BE* ACGI		
So 21.04.			gefüllter Schweinebraten mit Champignons, dazu Soße, Möhrengemüse und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 3,2 BE* AGJ	Gemüse-Knusperfrikadelle mit Holländischer Soße und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 6,0 BE* AFGI	Rinderroulade mit Soße, Apfelrotkohl ⁽⁶⁾ und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 4,3 BE* AFGI		

Qualitätsversprechen:

Alle Menüs aus dem Hause Frisch Menü werden täglich frisch zubereitet, nur aus besten Zutaten hergestellt und sind zum sofortigen Verzehr bestimmt.

Änderungen vorbehalten!
(EU-Zulassungs-Nr. TH03399)



Bürozeiten Goslar/Bad Harzburg: Montag bis Freitag 8.00 Uhr bis 12.00 Uhr
Telefon: 05322/554702-5 · Fax: 05322/554702-9
Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!