


17. Woche vom 22.04. bis 28.04.2019

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
<b>Mo</b> 22.04.	<b>Ostermontag</b>		gegrillte Hähnchenbrust in Champignonrahmsoße, mit Möhrengemüse und Spätzle, dazu Dessert	Brokkoli-Nuss-Ecke mit Holländischer Soße und Reis, dazu Dessert	Osterlammbraten mit Soße, Bohnen und Klößen, dazu Dessert		
<b>Di</b> 23.04.	Hühnerfrikassee mit Buttererbsen und Reis, dazu Obst	Schweinelachsbraten in Bratensoße, mit Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree, dazu Obst	hausgemachte Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Kartoffeln <sup>(6)</sup> und Tomatenstücken, dazu 1 Scheibe Brot, Obst	Blumenkohl mit Bechamelsoße und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Obst	gefüllte Paprikaschote mit Paprika-Rahmsoße und Kartof- feln <sup>(6)</sup> , dazu Obst	Knacker mit Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> und Senf	Salat „Fitness“ mit gegrillten Hähnchenbrust- streifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu French Dressing
<b>Mi</b> 24.04.	ital. Tomatenragout mit Kräutern und Makkaroni, dazu Farmersalat, Dessert (vegetarisch)	Eierkuchen mit Vanillesoße, dazu Dessert (vegetarisch)	Hähnchenkeule in Geflügelsauce, mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Dessert	vegetarischer Erbseintopf mit Grießklößchen, dazu Dessert	Münchner Weißwurst auf Bayrisch Kraut, mit Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu süßer Senf, Dessert	Knacker mit Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> und Senf	Salat „Fitness“ mit gegrillten Hähnchenbrust- streifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu French Dressing
<b>Do</b> 25.04.	Linseneintopf mit 2 Wiener Würstchen <sup>(3,6,7)</sup> und Dessert	<b>NEU</b> Zigeuner Hackbraten mit Letschosoße und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Dessert	Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Reis, dazu Dessert	Bandnudeln mit Soja-Bolognese, dazu Dessert	Zwiebelrostbraten in Bratensoße, mit Speckbohnen <sup>(1)</sup> und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Dessert	Knacker mit Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> und Senf	Salat „Fitness“ mit gegrillten Hähnchenbrust- streifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu French Dressing
<b>Fr</b> 26.04.	Gemüseplatte „naturell“ (Brokkoli, Möhren, Schwarzwurzeln, Bohnen) mit br. Butter, Kartoffelpüree, Kiwi	2 Backfischhappen <sup>(5)</sup> mit Gemüsestreifen in Dill- Cremesoße und Püree, dazu Kiwi	5 Königsberger Klopse in Kapernsoße, mit Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Rote-Bete-Salat <sup>(4)</sup> , Kiwi	Vanillepuddingsuppe dazu Milchbrötchen und Kiwi (vegetarisch)	Hähnchenroulade mit Brokkolifüllung, Soße, Möhren- scheiben und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Kiwi	Knacker mit Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> und Senf	Salat „Fitness“ mit gegrillten Hähnchenbrust- streifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu French Dressing
<b>Sa</b> 27.04.	<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)		westfälische Kartoffelsuppe <sup>(6)</sup> mit 2 Wiener Würstchen <sup>(3,6,7)</sup> , dazu Dessert	Spaghetti mit Pilzrahmsoße, dazu Dessert	Bratwurst auf Sauerkraut, mit Zwiebelpüree, dazu Senf und Dessert	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	
<b>So</b> 28.04.			Rinderbraten in Soße, mit Rotkohl <sup>(4)</sup> und Klößen, dazu Dessert	Gemüse Schnitzel aus Garteng. und Dinkelkörnern, Schnittlauchsoße und Reis, dazu Dessert	Kasslerbraten <sup>(3)</sup> in Bratensoße, mit Bohnengemüse und Kartoffelpüree, dazu Dessert		



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!**

18. Woche 29.04. bis 05.05.2019

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 29.04.	Nudelsuppentopf mit Hühnerfleisch, Gemüse und Eierstich, dazu 1 Brötchen, Obst 5,2 BE* ACGI	2 Geflügelfrikadellen in Geflügelrahmsauce, mit Buttererbsen und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Obst 4,6 BE* AGI	gedünstetes Farmersteak (Schweinenackensteak mit Gemüsesoße), Brokkoli und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Obst 2,9 BE* AGI	Apfelstrudel mit Rosinen und Vanillesoße, dazu Obst 8,5 BE* ACG	paniertes Kotelett in feiner Soße, mit Buttererbsen und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Obst 5,0 BE* ACFG	Geflügelsalat mit Butter und Baguette CGJ	Salat „Athen“ mit Hirtenkäse, Oliven, Zwiebelringen, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing CG
Di 30.04.	Vollkornnudeln mit Gemüsebolognese (Erbsen, Möhren, Brokkoli und Champignons), dazu Dessert (Vegetarisch) 6,3 BE* AGI	Kohlroulade mit pikanter Hackfüllung, Kümmelsoße und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Dessert 4,4 BE* ACGJ	Curry-Putengeschnetzeltes mit Ananas und Pfirsichstücken, dazu Basmatireis, Dessert 6,0 BE* AGI	Sellerieschnitzel mit Gemüsecremesoße und Kartoffelpüree, dazu Dessert 5,0 BE* AGI	Thüringer Schüsselsülze <sup>(2,6)</sup> mit Remouladensoße <sup>(4)</sup> und Bratkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Dessert (2 Folien) 4,8 BE* ACGJ	Geflügelsalat mit Butter und Baguette CGJ	Salat „Athen“ mit Hirtenkäse, Oliven, Zwiebelringen, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing CG
Mi 01.05.	<b>Maifeiertag</b>		Kräuterbraten mit Bratensoße, Rosenkohl und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Obst 4,1 BE* AGI	Spaghetti mit Tomaten-Sahnesoße, dazu Parmesankäse und Obst 6,5 BE* ACGI	Burgunder Braten <sup>(3)</sup> in feiner Soße, mit Butterbohnen und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Obst 4,5 BE* AGI		
Do 02.05.	Grießbrei mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus (vegetarisch) 9,7 BE* AG	paniertes Fischfilet <sup>(5)</sup> mit gebundenen Möhrengemüse und Püree, dazu Obst 3,8 BE* ADGI	Gulasch halb+halb mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Obst 4,1 BE* AGI	Gemüselasagne mit Kräutersoße und Käse überbacken, dazu Obst 4,4 BE* ACGI	Schnitzel mit Kräuter-Champignons und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Obst 5,3 BE* ACGI	Geflügelsalat mit Butter und Baguette CGJ	Salat „Athen“ mit Hirtenkäse, Oliven, Zwiebelringen, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing CG
Fr 03.05.	5 Hähnchen-Crossis <sup>(9)</sup> mit buntem Gemüse und Reis, dazu Dessert 7,2 BE* ACGIJ	weißer Bohneneintopf mit Bockwurst <sup>(3,6,7)</sup> , dazu 1 Scheibe Brot, Dessert 6,5 BE* AGI	Boulette in feiner Soße, mit Blumenkohl und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Dessert 4,6 BE* ACGIJ	Eieromelett mit Spinat und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Dessert 3,3 BE* ACGI	Sauerbraten in Bratensoße, mit Brokkoli und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Dessert 3,8 BE* AGI	Geflügelsalat mit Butter und Baguette CGJ	Salat „Athen“ mit Hirtenkäse, Oliven, Zwiebelringen, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing CG
Sa 04.05.	<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)		Rindfleischsuppe mit Gemüse und Kartoffelwürfel <sup>(6)</sup> , dazu Dessert 1,8 BE* CGI	gefüllte Zucchini mit Bechamelseoße und Kartoffelpüree, dazu Dessert 5,2 BE* ACGI	gebackener Leberkäse <sup>(2,6,7)</sup> mit Bratensoße, Kaisergemüse und Kartoffelpüree, dazu Dessert 4,0 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	
So 05.05.			Hähnchenbrust natur in Geflügelrahmsauce, mit Brokkoli und Reis, dazu Dessert 4,4 BE* AGI	Eierkuchen mit warmen Apfelstücken, dazu Dessert 6,6 BE* CG	Rindergulasch mit Leipziger allerlei und Klößen, dazu Dessert 4,5 BE* AFIJ		



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!**