

Bei uns erhalten Sie zu jedem Menü ein köstliches Dessert oder Nachtsch!

33. Woche vom 12.08 bis 18.08.2019

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 12.08.	Erbsensuppe mit 2 Wiener Würstchen dazu Dessert 7,1 BE* AI	5 Hähnchen-Nuggets⁽⁹⁾ mit Rahmgemüse und Kartoffelpüree, dazu Dessert 4,1 BE* AGIJ	Bandnudeln mit Hähnchenbruststreifen und Tomaten-Basilikumsoße, dazu Dessert 6,0 BE* AGI	5 Kartoffelpuffer⁽⁶⁾ mit Apfelsmus 5,6 BE* A	Rinderhacksteak mit Soße, Bohnengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 4,1 BE* ACFGJ	Quarktöpfchen (Vanillequark mit Erbeerpüree) dazu Milchbrötchen ACGJ	Salat „Athen“ mit Hirtenkäse, Oliven, Zwie- belringen, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing CG
Di 13.08.	Gabelspaghetti mit Tomaten-Schinkensoße ⁽²⁾ , dazu Obst 7,0BE* AI	paniertes Kotelett mit Soße, Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 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	Pöckelbraten⁽³⁾ vom Schwein mit Soße, Porreegemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst 3,3 BE* AGIJ	Geflügelsalat mit Butter und Baguette CGJ	Salat „Athen“ mit Hirtenkäse, Oliven, Zwie- belringen, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing CG
Mi 14.08.	Schweinegulasch dazu Nudeln und Gurken-Bohnensalat 3,9 BE* AI	paniertes Fischfilet⁽⁵⁾ mit Kräutersoße und Kartoffelpüree, dazu Gurken-Bohnensalat 4,3 BE* ADGI	Cordon Bleu vom Schwein mit Bratensoße und Kartoffelpüree, dazu Gurken-Bohnensalat 3,6 BE* AGIJ	Tomatensuppe mit Kräutern und Reis, dazu Vollkornbrot 7,5 BE* AGI	Kohlroulade mit pikanter Hackfüllung, Kümmelsoße und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Nachtsch 4,5 BE* ACGIJ	Quarktöpfchen (Vanillequark mit Erbeerpüree) dazu Milchbrötchen ACGJ	Salat „Athen“ mit Hirtenkäse, Oliven, Zwie- belringen, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing CG
Do 15.08.	2x pan. Jagdwurstscheiben⁽²⁾ in Bratensoße, mit Erbsen natur und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 4,4 BE* AGIJ	Feuertopf (scharfer mexikanischer Eintopf) mit Kidneybohnen und Knackwurstscheiben ⁽²⁾ , dazu 1 Brötchen 6,5 BE* AI	Putengeschnetzeltes Stro- ganoff Art (mit Gurke ⁽⁴⁾ , Senf und Zwiebeln), Reis, dazu Dessert 4,1 BE* AGIJ	Vollkornnudeln mit Spinat-Käse-Sahnesoße, dazu Dessert 6,4 BE* ACGI	Schollenfilet⁽⁵⁾ Finkenwerder Art mit Speck und Zwiebeln, auf Blattspinat, dazu Kartoffeln ⁽⁶⁾ 6,9 BE* ADGI	Geflügelsalat mit Butter und Baguette CGJ	Salat „Athen“ mit Hirtenkäse, Oliven, Zwie- belringen, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing CG
Fr 16.08.	Reisbrei mit Zucker und Zimt, dazu Obst (vegetarisch) 7,1 BE* AG	Hühnersuppentopf mit Erbsen, Karotten, Reis und Fleischanlage, dazu Obst 3,0 BE* ACGI	Bratwurst Thüringer Art in feiner Soße, mit Sauerkraut und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Senf 3,3 BE* AIJ	Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung und süß-saurer Soße, Reis, dazu Obst 6,7 BE* ACFI	Mutzbraten v. Schwein mit Schwarzbiersoße ⁽¹⁰⁾ , Kohlrabigemüse und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst 5,1 BE* AGIJ	Quarktöpfchen (Vanillequark mit Erbeerpüree) dazu Milchbrötchen ACGJ	Salat „Athen“ mit Hirtenkäse, Oliven, Zwie- belringen, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing CG
Sa 17.08.	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)		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* ACGI	Schweinenackenbraten in Bratensoße mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 3,6 BE* AIJL		
So 18.08.			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 4,5 BE* AGI		

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: Montag bis Freitag 8.00 Uhr bis 12.00 Uhr
Telefon: 05381/94806-5 • Fax: 05381/94806-7
Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Bei uns erhalten Sie zu jedem Menü ein köstliches Dessert oder Nachtsch!

34. Woche vom 19.08. bis 25.08.2019

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 19.08.	Möhrensuppe mit Kasslerfleisch ⁽¹⁾ , dazu Banane 3,3 BE* AI	3 Currybockwürstchen ^(3,6,7) in Currysoße, mit Kartoffelpüree, dazu Banane 4,9 BE* AGI	Schweinenackensteak in Zwiebelsoße, mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 4,3 BE* AGI	vegetarische Paprikaschote (mit einer Soja-Weizenfüllung) in Tomatensoße und Püree, dazu Banane 4,3 BE* ADFGIJ	paniertes Schweineschnitzel Champignons à la crème, Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Banane 5,6 BE* ACGI	Rauchenden mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Senf ACGJ	Mexikanischer Salat mit Mais, Kidneybohnen, Paprika, Gurken, Tomaten und bunter Salat Mischung, dazu French Dressing G
Di 20.08.	gebratene Fleischklößchen mit Tomatenrahmsoße und bunten Nudeln, dazu Dessert 7,0 BE* ACGI	Szegediner Gulasch (Schweinefleisch mit Sauerkraut), Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 3,5 BE* AI	Heringsfilet ⁽⁵⁾ nach „Hausfrauenart“ in Dill-Sahne, mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert (2Folien) 4,7 BE* CDGJ	3 Kartoffeltaschen gefüllt mit Quark und Kräutern, dazu Schnittlauchsoße, Dessert 4,5 BE* AGI	Kasslerbraten ⁽³⁾ in Soße, mit Sauerkraut und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 4,5 BE* AIJL	3 Wiener Würstchen ^(3,6,7) mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Senf ACGJ	Mexikanischer Salat mit Mais, Kidneybohnen, Paprika, Gurken, Tomaten und bunter Salat Mischung, dazu French Dressing G
Mi 21.08.	Graupensuppe mit Schweinefleisch, Gemüse und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Nachtsch 3,2 BE* AI	paniertes Kotelett mit Soße, dazu Blumenkohl mit brauner Butter und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 4,8 BE* ACGJ	Chili con Carne (Schweinefleisch) mit Kidneybohnen und Mais, dazu Reis und Nachtsch 7,1 BE* AFI	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Nachtsch 3,0 BE* ACGI	Putenroulade gefüllt mit Speck und Zwiebeln, Soße, Blumenkohl und Reis, dazu Nachtsch 4,7 BE* ACI	Rauchenden mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Senf ACGJ	Mexikanischer Salat mit Mais, Kidneybohnen, Paprika, Gurken, Tomaten und bunter Salat Mischung, dazu French Dressing G
Do 22.08.	Soljanka ^(3,4) dazu Toastbrot und Obst 2,8 BE* AGIJ	paniertes Seelachsfilet ⁽⁵⁾ mit Petersiliensoße und Kartoffelpüree, dazu Krautsalat 5,0 BE* ADGI	gegrillte Hähnchenbrust in feiner Soße, mit Rotkohl ⁽⁴⁾ und Reis 5,5 BE* AGI	Kräuterquark mit Kartoffeln ⁽⁶⁾ provenzalischer Art, dazu Obst 4,3 BE* ACGI	Braumeistersteak dazu Schwarzbiersoße ⁽¹⁰⁾ mit Zwiebeln, Rosenkohl und Spätzle, dazu Obst 5,4 BE* ACI	3 Wiener Würstchen ^(3,6,7) mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Senf ACGJ	Mexikanischer Salat mit Mais, Kidneybohnen, Paprika, Gurken, Tomaten und bunter Salat Mischung, dazu French Dressing G
Fr 23.08.	Spaghetti Napoli mit ital. Tomatensoße, dazu Parmesankäse und Dessert (vegetarisch) 6,6 BE* AGIJ	Jungschweinebraten mit Soße, Brokkoli und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 3,5 BE* AGIJ	Schwäbischer Suppentopf mit Spätzle, Fleischbällchen und Eierstich, dazu Dessert 3,0 BE* ACGI	Vanille-Grießbrei mit warmen Sauerkirschen, dazu Zucker und Zimt 8,7 BE* AGI	ged. Scholle ⁽⁵⁾ mit Brokkoli und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 2,6 BE* ADG	Rauchenden mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Senf ACGJ	Mexikanischer Salat mit Mais, Kidneybohnen, Paprika, Gurken, Tomaten und bunter Salat Mischung, dazu French Dressing G
	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)	Sa 24.08.	bunter Gemüseeintopf mit Würfelfkartoffeln ⁽⁶⁾ und Schweinefleisch, dazu Dessert 3,1 BE* AI	vegetarischer Gemüseeintopf mit Würfelfkartoffeln ⁽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 25.08.	gefüllter Schweinebraten mit Champignons dazu Soße, Möhrengemüse und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 3,3 BE* AGIJ	Gemüse-Knusperrikadelle mit Holländischer Soße und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 5,9 BE* AFCl	Rinderroulade mit Soße, Apfelrotkohl ⁽⁴⁾ und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 4,3 BE* AFGI		

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: Montag bis Freitag 8.00 Uhr bis 12.00 Uhr
Telefon: 05381/94806-5 • Fax: 05381/94806-7
Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!