

35. Woche vom 26.08 bis 01.09.2019

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

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 26.08.	Reissuppe mit Fleischbällchen, Gemüse und Eierstich, dazu 1 Brötchen 2,8 BE* ACGI	Eierkuchen mit Vanillesoße, dazu Dessert (vegetarisch) 7,7 BE* ACFGH	paniertes Schweineschnitzel mit Rahmsauce, Möhrengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 4,9 BE* ACGI	Brokkoli-Nuss-Ecke mit Holländischer Soße und Reis, dazu Dessert 6,7 BE* ACGI	Münchener Weißwurst auf Bayrisch Kraut, mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu süßer Senf 4,9 BE* AGIJ	Schnitzel mit Nudelsalat und Senf ACGJ	Salat „Spezial“ mit Käsestreifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing CG
Di 27.08.	ital. Tomatenragout mit Kräutern und Makkaroni, dazu Farmersalat (vegetarisch) 5,8 BE* ACGI	Chinapfanne (Schweinefleisch mit Chinagemüse), Reis, dazu Dessert 7,7 BE* ACFGH	Hähnchenkeule in Geflügelsoße, mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln ⁽⁶⁾ 3,6 BE* AI	vegetarischer Erbseintopf mit Grießklößchen, dazu Dessert 6,5 BE* AI	Rahmgeschnetzeltes mit Champignons „Züricher Art“, dazu Rotkohl ⁽⁴⁾ und Klöße, Dessert 5,5 BE* AGI	Boulette mit Nudelsalat und Senf ACGJ	Salat „Spezial“ mit Käsestreifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing CG
Mi 28.08.	Linseneintopf mit 2 Wiener Würstchen ^(3,4,7) und Dessert 5,2 BE* AGI	Zigeuner Hackbraten mit Letschosoße und Gabelspaghetti, Dessert 3,4 BE* AI	Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Reis, dazu Dessert 5,1 BE* AGI	Bandnudeln mit Soja-Bolognese, dazu Dessert 7,5 BE* AFI	Zwiebelrostbraten in Bratensoße, mit Speckbohnen ⁽³⁾ und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 3,9 BE* AFGI	Schnitzel mit Nudelsalat und Senf ACGJ	Salat „Spezial“ mit Käsestreifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing CG
Do 29.08.	Hühnerfrikassee mit Buttererbsen und Reis, dazu Obst 7,1 BE* AGI	Schweinelachsbraten in Bratensoße, mit Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree 3,3 BE* AGI	hausgemachte Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Kartoffeln ⁽⁶⁾ und Tomatenstücken, dazu 1 Scheibe Brot 5,6 BE* AFI	Blumenkohl mit Bechamelseoße und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst 3,9 BE* AGI	gefüllte Paprikaschote mit Paprika-Rahmsauce und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst 5,3 BE* AFGI	Boulette mit Nudelsalat und Senf ACGJ	Salat „Spezial“ mit Käsestreifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing CG
Fr 30.08.	Gemüseplatte „Naturell“ (Brokkoli, Möhren, Schwarzwurzeln, Bohnen) mit br. Butter, Kartoffelpüree, Nektarine 2,8 BE* AGI	2 Backfischhappen ⁽⁵⁾ mit Gemüsestreifen in Dill-Cremesoße und Püree, dazu Nektarine 6,1 BE* ADGI	5 Königsberger Klopse in Kapernsoße, mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Rote-Bete-Salat ⁽⁴⁾ 5,7 BE* ACGIJ	Vanillepuddingsuppe dazu Milchbrötchen und Nektarine (vegetarisch) 6,6 BE* AFGIK	Hähnchenroulade mit Brokkolifüllung, Soße, Möhren- scheiben und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Nektarine 3,6 BE* AGI	Schnitzel mit Nudelsalat und Senf ACGJ	Salat „Spezial“ mit Käsestreifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing CG
Sa 31.08.	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)		westfälische Kartoffelsuppe ⁽⁶⁾ mit 2 Wiener Würstchen ^(3,4,7) , dazu Dessert 3,6 BE* AI	Spaghetti mit Pilzrahmsauce, dazu Dessert 5,7 BE* AGI	Bratwurst auf Sauerkraut, mit Zwiebelpüree, dazu Senf und Dessert 2,3 BE* AGIJ		
So 01.09.			Rinderbraten in Soße, mit Rotkohl ⁽⁴⁾ und Klößen, dazu Dessert 5,1 BE* AFGI	Gemüse Schnitzel aus Gartengemüse und Dinkelkörnern, Schnittlauchsoße und Reis, dazu Dessert 6,8 BE* ACG	Kasslerbraten ⁽³⁾ in Bratensoße, mit Bohnengemüse und Kartoffelpüree, dazu Dessert 2,5 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!

36. Woche vom 02.09. bis 08.09.2019

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

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 02.09.	Nudelsuppentopf mit Hühnerfleisch, Gemüse und Eierstich, dazu 1 Brötchen 5,2 BE* ACGI	2 Geflügelfrikadellen in Geflügelrahmsoße, mit Buttererbsen und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 4,6 BE* AGI	gedünstetes Farmersteak (Schweinenackensteak mit Gemüsesoße), Brokkoli und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , 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 ⁽⁶⁾ , dazu Obst 5,0 BE* ACGFI	Hähnchenschnitzel mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Ketchup ACGJ	Salat „Thunfisch“ mit Zwiebeln, Rettich, Gurken, Tomaten, bunte Salatmischung und Ei, dazu Joghurt Dressing CDG
Di 03.09.	Vollkornnudeln mit Gemüsebolognese (Erbsen, Möhren, Brokkoli, und Champignons), Dessert (vegetarisch) 6,3 BE* AGI	Kräuterbraten mit Bratensoße, Rosenkohl und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 4,1 BE* AGI	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 ^(3,6) mit Remouladensoße ⁽⁴⁾ und Bratkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert (2 Folien) 4,8 BE* ACGJ	Kotelett mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Ketchup ACGJ	Salat „Thunfisch“ mit Zwiebeln, Rettich, Gurken, Tomaten, bunte Salatmischung und Ei, dazu Joghurt Dressing CDG
Mi 04.09.	Möhren-Kohlrabi-Eintopf mit 2 Wiener Würstchen ^(3,6,7) , dazu Vollkornbrot 2,3 BE* AGI	Kohlroulade mit pikanter Hackfüllung, Kümmelsoße und Kartoffeln ⁽⁶⁾ 4,4 BE* ACGIJ	Gulasch halb + halb mit Möhregemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst 3,4 BE* AGI	Gemüselasagne mit Kräutersoße und Käse überbacken, dazu Obst 4,4 BE* ACGI	Burgunder Braten ⁽³⁾ in feiner Soße, mit Butterbohnen und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst 4,5 BE* AGI	Hähnchenschnitzel mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Ketchup ACGJ	Salat „Thunfisch“ mit Zwiebeln, Rettich, Gurken, Tomaten, bunte Salatmischung und Ei, dazu Joghurt Dressing CDG
Do 05.09.	Grießbrei mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus (vegetarisch) 9,7 BE* AGI	paniertes Fischfilet ⁽⁵⁾ mit Kräutersoße und Püree, dazu Gurkensalat 3,8 BE* ADGI	Boulette in feiner Soße, mit Blumenkohl und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst 4,6 BE* ACGIJ	Spaghetti mit Tomaten-Sahnesoße, dazu Parmesankäse und Obst 6,5 BE* ACGI	Schnitzel mit Kräuter-Champignons und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst 5,3 BE* ACGI	Kotelett mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Ketchup ACGJ	Salat „Thunfisch“ mit Zwiebeln, Rettich, Gurken, Tomaten, bunte Salatmischung und Ei, dazu Joghurt Dressing CDG
Fr 06.09.	5 Hähnchen-Crossis ⁽⁹⁾ mit buntem Gemüse und Reis, dazu Obst 7,2 BE* ACGIJ	weißer Bohneneintopf mit Bockwurst ^(3,6,7) , dazu 1 Scheibe Brot 6,5 BE* AGI	gedünstetes Seelachsfilet mit Gemüsestreifen in Rieslingsoße ⁽¹⁰⁾ , dazu Brokkoli und Kartoffeln ⁽⁶⁾ 3,0 BE* ADGI	Eieromelett mit Spinat und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst 3,3 BE* ACGI	Sauerbraten vom Rind in Bratensoße, mit Brokkoli und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst 3,8 BE* AGI	Hähnchenschnitzel mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Ketchup ACGJ	Salat „Thunfisch“ mit Zwiebeln, Rettich, Gurken, Tomaten, bunte Salatmischung und Ei, dazu Joghurt Dressing CDG
Sa 07.09.	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)		Rindfleischsuppe mit Gemüse und Kartoffelwürfel ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 1,8 BE* CGI	gefüllte Zucchini mit Bechamelsoße und Kartoffelpüree, dazu Dessert 5,3 BE* ACGI	gebackener Leberkäse ^(3,6,7) in Bratensoße, mit Kaisergemüse und Kartoffelpüree, dazu Dessert 4,0 BE* AGI		
So 08.09.			Hähnchenbrust natur in Geflügelcremesoße, 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* AFJI		

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!