

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

37. KW vom 09.09.2019 - 15.09.2019

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 09.09.	Gemüsesuppe mit 2 Wiener Würstchen ^(3,6,7) , dazu Brötchen 3,3 BE* AGI	Rahmgulasch mit Rotkohl ⁽⁴⁾ und Spätzle 5,8 BE* ACGI	Bratwurst in Bratensoße, mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 3,4 BE* AGIJ	Soja Schnitzel mit Soße, Erbsen und Kartoffelpüree 4,6 BE* ACFGJ	gegrillte Hähnchenbrust mit Geflügelsoße, Rotkohl ⁽⁴⁾ und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 3,4 BE* AGI	Geflügelsalat mit Butter und Baguette CGJ	Salat „Fitness“ mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu French Dressing CG
Di 10.09.	Wurstgulasch (Jagdwurstwürfel ^(3,6,7) in Tomatensoße), mit Nudeln dazu Dessert 5,8 BE* ACGI	5 Fischstäbchen ⁽⁵⁾ mit Kartoffelpüree, dazu Remoulade ⁽⁴⁾ und Dessert 5,4 BE* ACDGIJ	Hähnchenbruststreifen auf Bandnudeln, mit Brokkoli-Cremesoße, dazu Dessert 5,7 BE* ACGI	Schupfnudel-Gemüsepfanne in Butter gebraten, dazu Sahnesoße und Dessert 6,3 BE* ACGI	gefüllter Schweinenackenbraten mit Champignons dazu Soße, Rosenkohl und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 3,3 BE* AGIJ	Quarktöpfchen (Vanillequark mit Erbeerpüree) dazu Milchbrötchen ACGJ	Salat „Fitness“ mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu French Dressing CG
Mi 11.09.	Knacker auf Weißkohlgemüse, mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Senf 3,2 BE* AGIJ	Erbseneintopf mit Bockwurst ^(3,6,7) , dazu Obst 3,0 BE* AGI	gebackene Scholle ⁽⁵⁾ mit Kräuter-Senfsoße und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Tomatensalat 3,9 BE* ADGIJ	Reisbrei mit Zucker und Zimt, dazu Obst 7,5 BE* G	Schweinelachssteak auf Paprikagemüse, mit Püree, dazu Obst 4,2 BE* AGI	Geflügelsalat mit Butter und Baguette CGJ	Salat „Fitness“ mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu French Dressing CG
Do 12.09.	3 Hefeklöße mit Pflaumensoße, dazu Dessert (vegetarisch) 6,9 BE* ACG	Putengeschnetzeltes mit Blumenkohl und Reis, dazu Dessert 4,6 BE* AGI	Rindfleisch in Petersiliensoße, mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Senfgurke 2,8 BE* AFGI	Tomaten-Nudelauflauf mit Käse überbacken, dazu Dessert 7,9 BE* ACGI	gedünstetes Seelachsfilet ⁽⁵⁾ in Kräutersoße, mit mediterranen Gemüse und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 3,7 BE* ADGI	Quarktöpfchen (Vanillequark mit Erbeerpüree) dazu Milchbrötchen ACGJ	Salat „Fitness“ mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu French Dressing CG
Fr 13.09.	Bratkartoffeln ⁽⁶⁾ mit Speck ⁽²⁾ , Zwiebeln und Ei, dazu Gewürzgurke ⁽⁴⁾ 4,5 BE* CI	Makkaroni mit Spinat in Käsesahnesoße, dazu Obst 6,1 BE* ACGI	5 Königsberger Klopse in Kapernsoße, mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Rote Beete Salat 4,1 BE* ACGIJ	vegetarische Paprikaschote mit einer Soja-Weizenfüllung, Tomatensoße und Reis, dazu Obst 4,9 BE* ACFGJ	Kasslernackenbraten ⁽³⁾ in Soße mit buntem Gemüse und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst 3,9 BE* AGIJ	Geflügelsalat mit Butter und Baguette CGJ	Salat „Fitness“ mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu French Dressing CG
Sa 14.09.	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)		Kesselgulasch (Eintopf mit Kartoffeln ⁽⁶⁾), dazu Dessert 2,6 BE* AI	vegetarische Bratwurst mit einer Soja-Weizenfüllung, dazu Soße Möhregemüse und Püree, Dessert 3,2 BE* ACFGJ	2 Geflügelfrikadellen in Geflügelsoße, mit Rosenkohl und Kartoffelpüree, dazu Dessert 3,5 BE* ACGI	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 15.09.			Hähnchenkeule in Geflügelsoße, mit Möhregemüse und Reis, dazu Dessert 4,4 BE* AGI	Brokkoli-Nuss-Ecke mit Holländischer Soße und Reis, Dessert 6,5 BE* AEGHI	Jungschweinebraten in Bratensoße, mit Speckbohnen ⁽³⁾ und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 3,1 BE* AGI		



Bürozeiten: Montag bis Freitag 8.00 Uhr bis 12.00 Uhr
Telefon: 05381/94 806-5 • Fax: 05381/94 806-7
Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

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

38. Woche vom 16.09. bis 22.09.2019

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 16.09.	Grießbrei mit warmen Sauerkirschen, dazu Zucker und Zimt (vegetarisch) 10,5 BE* AGI	Hühnerfrikassee mit Karottengemüse und Reis, dazu Obst 4,2 BE* AGI	Eieromelett⁽³⁾ auf Kohlrabigemüse, mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst 3,7 BE* ACGI	Kartoffeltaschen mit buntem Maisgemüse und Käsesoße, dazu Obst 7,3 BE* AGI	pan. Schweineschnitzel mit Soße und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Eisbergsalat 6,1 BE* ACGI	Hähnchenschnitzel mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Ketchup ACGJ	Salat „Athen“ mit Hirtenkäse, Oliven, Zwiebelringen, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing CG
Di 17.09.	Makkaroni mit Tomaten-Schinkensoße ⁽³⁾ , dazu Apfel-Möhrensalat 4,8 BE* ACI	2 Fischfrikadellen^(5,7) mit Kräutersoße und Kartoffelpüree, dazu Apfel-Möhrensalat 3,5 BE* ACDGIJK	Hähnchen Medallions Hawaii mit Ananas und Käse überbacken, Geflügelcremesoße und Gemüserais, dazu Vanillepudding 5,7 BE* AGI	Blumenkohl-Käse-Bratling mit Petersiliensoße und Püree, dazu Vanillepudding 2,6 BE* ACGI	Zwiebelrostbraten in feiner Soße, Rosenkohl mit br. Butter und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Vanillepudding 3,6 BE* AGI	Kotelett mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Ketchup ACGJ	Salat „Athen“ mit Hirtenkäse, Oliven, Zwiebelringen, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing CG
Mi 18.09.	bunte Kartoffelsuppe⁽⁶⁾ mit 2 Wiener Würstchen ^(3,6,7) , dazu Obst 3,7 BE* AI	Krautfleisch (Gehacktes mit Weißkohl), Salzkar- toffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst 3,2 BE* AGI	Rinderbraten in feiner Bratensoße, mit gebundenen Erbsengemüse und Kartoffeln ⁽⁶⁾ 4,3 BE* AGIJ	5 Soja- Nuggets mit süß-saurer Soße und Reis, dazu Obst 6,9 BE* AFI	Eichsfelder Schlachteplatte (Kesselfleisch, Blut- und Leber- wurst auf Schlachte Kohl) mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Senf 3,6 BE* AGI	Hähnchenschnitzel mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Ketchup ACGJ	Salat „Athen“ mit Hirtenkäse, Oliven, Zwiebelringen, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing CG
Do 19.09.	Bratwurst mit Curry-Ketchupsoße und Püree, dazu Gurken-Bohnensalat 4,7 BE* AGI	paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, Rotkohl ⁽⁴⁾ und Kartoffeln ⁽⁶⁾ 6,1 BE* ACGI	Gemüseintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 2,1 BE* ACFG	Kräuterquark mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 3,7 BE* AGI	Pfannenschaschlik mit Bauchspeck, Zwiebeln, Paprika und Reis, dazu Dessert 4,1 BE* G	Kotelett mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Ketchup ACGJ	Salat „Athen“ mit Hirtenkäse, Oliven, Zwiebelringen, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing CG
Fr 20.09.	6 Köttbullar (schwedische Hackbällchen) mit Pilzrahmsoße und Spätzle, dazu Obst 3,3 BE* ACGI	3 Eier in Gemüse-Senfsoße, mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst 3,1 BE* ACGIJ	Schweinelachsbraten mit Pilzrahmsoße, Kaisergemüse und Kartoffeln ⁽⁶⁾ 3,3 BE* AGIL	Quarkkeulchen mit warmen Sauerkirschen, dazu Obst 8,4 BE* ACGI	Seelachsfilet natur in Gemüse-Senfsoße, mit Kaisergemüse und Püree 2,8 BE* ADGIJ	Hähnchenschnitzel mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Ketchup ACGJ	Salat „Athen“ mit Hirtenkäse, Oliven, Zwiebelringen, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing CG
	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 21.09.	Wirsingintopf mit Wiener Würstchen ^(3,6,7) , dazu Dessert 2,4 BE* AGI	vegetarischer Wirsingintopf dazu Dessert 2,4 BE* AGI	Hacksteak vom Schwein mit Soße, Blumenkohl und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 3,7 BE* AGIJ	Allergene: A=Gluten; B=Krebstiere; C=Eier; D=Fisch; E=Erdnüsse; F=Soja; G=Laktose; H=Schalenfrüchte; I=Sellerie; J=Senf; K=Sesamsemen; 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 22.09.	Kräuterbraten mit Soße, Buttererbsen und Klößen, dazu Dessert 4,0 BE* AGI	Brokkoligemüse mit Käse-Sahnesoße und Butterspätzle, dazu Dessert 6,2 BE* AGI	Schweinegulasch ungarischer Art (mit Paprika), dazu Rotkohl ⁽⁴⁾ und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 3,6 BE* AG		



Bürozeiten: Montag bis Freitag 8.00 Uhr bis 12.00 Uhr
Telefon: 05381/94 806-5 · Fax: 05381/94 806-7
Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!