

MENÜPLAN 21.02. bis 27.02.2022 | 08. Woche

! Bitte beachten Sie unsere **Schweinshaxe** zum „fetten“ Donnerstag im Extra Menü!

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtsch
Montag, 21.02.2022	Reisbrei mit warmen Sauerkirschen, dazu Zucker und Zimt (vegetarisch) 109,2 KH* G	TIPPS Hühnerfrikassee dazu Karottengemüse mit Petersilie und Reis, Pudding 70,6 KH* A1GI	Rührei mit Spinat und Kartoffelpüree, dazu Pudding (vegetarisch) 32,6 KH* A1CGI	Kartoffeltaschen mit buntem Maisgemüse und Käsesoße, dazu Pudding 69,1 KH* A1GI	paniertes Schweineschnitzel mit Soße, Kohlrabigemüse und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Pudding 60,1 KH* A1CGI	Schnitzel mit Nudelsalat und Ketchup 64,5 KH* A1CJ	Salat „Italia“ Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing 9,8 KH* CG	Salat- mischung mit Balsamico Dressing 7,9 KH* CG	Rha- barber- Erdbeer- kuchen 39,0 KH* A1CG
Dienstag, 22.02.2022	Makkaroni mit Tomatenrahmsauce, dazu Obst ⁽⁸⁾ (vegetarisch) 83,8 KH* A1I	Fischfrikadellen^(5,7) mit Kräutersoße und Kartoffelpüree, dazu Apfel-Möhrensalat ^(2,4,6) 73,4 KH* A1DGI	Pfannenschaschlik mit Bauchspeck, Zwiebeln, Paprika und Reis, dazu Obst ⁽⁸⁾ 49,1 KH* A1	Blumenkohl-Käse- Medaillon mit Petersiliensoße und Püree, dazu Obst ⁽⁸⁾ 56,7 KH* A1GI	Zwiebelrostbraten vom Rind in feiner Soße, Rosenkohl und Zitronenbutter und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst ⁽⁸⁾ 85,8 KH* A1FGI	Hähnchenbrust mit Nudelsalat und Ketchup 47,8 KH* A1J	Salat „Italia“ Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing 9,8 KH* CG	Apfel- Möhren- Salat^(2,4,6) 17,5 KH*	Kirsch- Sand- kuchen 36,0 KH* A1CGH2
Mittwoch, 23.02.2022	vegetarischer Gemüseintopf mit Kartoffeln ⁽⁶⁾ , Möhren, Lauch und Erbsen, dazu Vollkornbrot 28,7 KH* I	paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, Rotkohl ⁽⁴⁾ und Kartoffeln ⁽⁶⁾ 72,3 KH* A1I	Thüringer Bratwurst mit Soße, Mischgemüse und Kartoffeln ⁽⁶⁾ 56,6 KH* A1GI	Kräuterquark mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 44,0 KH* G	Forelle⁽⁵⁾ „Müllerin“ mit Kartoffeln ⁽⁶⁾ und Zitronenbutter, dazu Salatmischung mit Balsamico Dressing 41,7 KH* 11,50€ A1DGI	Schnitzel mit Nudelsalat und Ketchup 64,5 KH* A1CJ	Salat „Italia“ Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing 9,8 KH* CG	Salat- mischung mit Balsamico Dressing 7,9 KH* CG	Plunder Rosinen- schnecke 63,3 KH* A1CFGH1H7K
Donnerstag, 24.02.2022	Wirsingintopf mit Wiener Würstchen ^(3,6,7) , dazu Obst ⁽⁸⁾ 54,9 KH* A1I	Krautfleisch (Gehacktes mit Weißkohl), Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst ⁽⁸⁾ 41,0 KH* A1I	Knacker^(2,3) auf Grünkohl ⁽³⁾ , mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Senf 45,3 KH* A1GIJL	Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung, süß-saurer Soße und Reis, dazu Obst ⁽⁸⁾ 79,8 KH* A1CFI	TIPPS gegrillte Schweinshaxe⁽⁸⁾ dazu Schlachte Kohl, Kartoffeln ⁽⁶⁾ und Senf 40,4 KH* 11,50€ A1IJ	Hähnchenbrust mit Nudelsalat und Ketchup 47,8 KH* A1J	Salat „Italia“ Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing 9,8 KH* CG	Salat- mischung mit Balsamico Dressing 7,9 KH* CG	Apfel- Quitte- Sahne- Schnitte 29,0 KH* A1CG
Freitag, 25.02.2022	Köttbullar (schwedische Hackbällchen) mit Pilzrahmsauce und Spätzle, dazu Joghurt 65,0 KH* A1CGI	Eier in Gemüse-Senfsoße, mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Joghurt (vegetarisch) 37,8 KH* A1CGIJ	TIPPS Schweinelachs- braten mit Pilzrahmsauce, Kaisergemüse und Kartoffeln ⁽⁶⁾ 39,5 KH* A1GI	Quarkkeulchen mit Erdbeerfruchtsoße, dazu Joghurt 111,5 KH* A1CG	Seelachsfilet⁽⁵⁾ natur in Gemüse-Senfsoße, mit Kaisergemüse und Püree, dazu Joghurt 33,8 KH* A1DGIJ	Schnitzel mit Nudelsalat und Ketchup 64,5 KH* A1CJ	Salat „Italia“ Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing 9,8 KH* CG	Salat- mischung mit Balsamico Dressing 7,9 KH* CG	Erdbeer- Sahne- Schnitte 40,6 KH* A1CG
Samstag, 26.02.2022			deftiger Kartoffeleintopf⁽⁶⁾ mit Speckwürfeln ⁽³⁾ , dazu Dessert 43,1 KH* A1I	vegetarischer Kartoffeleintopf⁽⁶⁾ dazu Dessert 42,2 KH* A1I	Hacksteak vom Schwein mit Soße, Blumenkohl und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 53,8 KH* A1CI				
Sonntag, 27.02.2022			Kräuterbraten mit Soße, Buttererbsen und Klöße, dazu Dessert 61,5 KH* I	Brokkoligemüse mit Käse-Sahnesauce und Butterspätzle, dazu Dessert 73,9 KH* A1CGI	Schweinegulasch ungarischer Art (mit Paprika), dazu Rotkohl ⁽⁴⁾ und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 52,2 KH* A1I				

Wir wünschen
guten Appetit!



Die Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch gekocht und sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Die TK-Auslieferung erfolgt ohne Salatbeilage.
Allergene: Gluten: A1=Weizen; A2=Roggen; A3=Gerste; A4=Hafer; B=Krebstiere; C=Eier; D=Fisch; E=Erdnüsse; F=Soja; G=Laktose; Schalenfrüchte: H1=Mandeln, H2=Haselnüsse; H3=Walnüsse; H4=Cashewnüsse; H5=Pekannüsse; H6=Paranüsse; H7=Pistazien; H8=Macadamianüsse; H9=Queenslandnüsse; I=Sellerie; J=Senf; K=Sesamsamen; L=Schwefeldioxid; M=Lupinen; N=Weichtiere
Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3=mit Nitratriphosphat; 4=mit Süßungsmittel; 5=kann Gräten enthalten; 6=mit Antioxidationsmittel; 7=mit Phosphat; 8=gewachst; 9=Formfleisch; 10=enthält Alkohol
 Änderungen vorbehalten!
 Nährwertangaben entnehmen Sie bitte unserer Internetseite: www.fm-teistungen.de
 EU-Zulassungs-Nr. TH 03399
 * Kohlenhydrat-Berechnung (KH) bezieht sich auf das Menü ohne Dessert in Gramm (g).

Bürozeiten: Mo. bis Fr. 8.00 Uhr bis 12.00 Uhr
Telefon: 0 53 81 / 94 806-5
Telefax: 0 53 81 / 94 806-7

MENÜPLAN 28.02. bis 06.03.2022 | 09. Woche

! Bitte beachten Sie unser paniertes Rotbarschfilet am Mittwoch im Extra Menü!

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtsch
Montag, 28.02.2022	grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln ⁽⁶⁾ und Wiener Würstchen ^(3,6,7) , dazu Berliner 60,1 KH* A1A2I	Hähnchenbrust natur mit Geflügelsoße, Erbsengemüse und Kartoffelpüree, dazu Berliner 41,8 KH* A1GI	Chinapfanne (Schweinefleisch auf Chinagemüse), Reis, dazu Berliner 48,6 KH* I	Champignons in feiner Kräutersoße, mit Spätzle, dazu Berliner 53,7 KH* A1CGI	Wirsingroulade in Kümmelsoße, mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Berliner 42,1 KH* A1CGIJ	Sülze mit Altdeutschen Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ , roten Zwiebeln und Remoulade ⁽⁴⁾ 37,3 KH* C	Chefsalat gekochter Schinken ⁽³⁾ und Goudawürfel ^(1,2) , auf Salatmischung Bari, dazu American-Dressing 13,9 KH* A1CGJ	Salatmischung Bari mit American Dressing 7,9 KH* CGIJ	Schwarzwälder Kirsch Kuchen 32,5 KH* A1CG
Dienstag, 01.03.2022	Hackbraten in Rahmsoße, mit Vollkornnudeln, dazu Pudding 76,7 KH* A1J	Schweineschnitzel mit Bratensoße, Rotkohl ⁽⁴⁾ und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 65,7 KH* A1CGI	gedünstete Scholle⁽⁵⁾ mit Gemüsestreifen in Rieslingsoße ⁽¹⁰⁾ und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Krautsalat 43,7 KH* A1DGI	Gemüsemaultaschen mit Kräuterrahmsoße, dazu Krautsalat 61,7 KH* A1GI	Thüringer Schüsselsülze^(3,6) mit Remouladensoße ⁽⁴⁾ und Bratkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Pudding 57,4 KH* CGJ	Frikadelle mit Altdeutschen Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ , dazu Senf 45,6 KH* A1CJ	Chefsalat gekochter Schinken ⁽³⁾ und Goudawürfel ^(1,2) , auf Salatmischung Bari, dazu American-Dressing 13,9 KH* A1CGJ	Krautsalat 11,8 KH* L	Apfel-Butter-Streuselkuchen 50,7 KH* A1CG
Mittwoch, 02.03.2022	Würstchengulasch^(3,6,7) mit Paprikastreifen und Gewürzgurke ⁽⁴⁾ , Püree, dazu Obst ⁽⁸⁾ 49,7 KH* A1GIJ	Schweinelachsbraten in Bratensoße, mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffeln ⁽⁶⁾ 53,3 KH* A1I	bunter Gemüseauflauf mit Kartoffelscheiben ⁽⁶⁾ und Käse überbacken, dazu Obst ⁽⁸⁾ (vegetarisch) 55,2 KH* A1CGI	vegetarischer Linseneintopf mit Möhren und Kartoffelwürfeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst ⁽⁸⁾ 50,1 KH* A1GI	TIPP paniertes Rotbarschfilet⁽⁵⁾ mit Zitronen-Meerrettichsoße und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Selleriesalat 89,5 KH* 11,50€ A1DGI	Sülze mit Altdeutschen Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ , roten Zwiebeln und Remoulade ⁽⁴⁾ 37,3 KH* C	Chefsalat gekochter Schinken ⁽³⁾ und Goudawürfel ^(1,2) , auf Salatmischung Bari, dazu American-Dressing 13,9 KH* A1CGJ	Sellerie-salat mit Mandarinen und Sauerrahm 8,3KH* GIL	Plunder Mohnschnecke 55,2 KH* A1CFGH1H2K
Donnerstag, 03.03.2022	Nudeln mit Schinkenwürfeln ⁽³⁾ (Kochschinken) in Tomatensoße, dazu Dessert 83,8 KH* A1I	paniertes Putenschnitzel mit Geflügelsoße, Brokkoli und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 39,1 KH* A1I	TIPP Rauchenden^(2,3,6) auf Grünkohl ⁽³⁾ , mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Senf 45,3 KH* A1GIJL	2 Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren, dazu Vanillesoße und Dessert 116,4 KH* A1CG	Hähnchenkeule mit Zitronen-Thymiansoße, Möhrengemüse und Püree, dazu Dessert 40,7 KH* GI	Frikadelle mit Altdeutschen Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ , dazu Senf 45,6 KH* A1CJ	Chefsalat gekochter Schinken ⁽³⁾ und Goudawürfel ^(1,2) , auf Salatmischung Bari, dazu American-Dressing 13,9 KH* A1CGJ	Gurken-salat 11,8 KH* L	Mandel-Bienenstich 27,9 KH* A1CGH1
Freitag, 04.03.2022	Grünkohleintopf mit Kartoffelwürfeln ⁽⁶⁾ und Knackwurstscheiben ^(2,3,6) 21,7 KH* GIJ	Spaghetti Bolognese mit Rinderhacksoße und Tomatenwürfeln, dazu Parmesankäse und Obst ⁽⁸⁾ 83,9 KH* A1FGI	Spanferkelbraten⁽³⁾ in Soße, mit Blumenkohl und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 45,1 KH* A1GIJ	NEU vegetarische Kohlroulade in Kümmelsoße, mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst ⁽⁸⁾ 58,2 KH* A1CFIL	Heringsfilet⁽⁵⁾ nach „Hausfrauenart“ mit Äpfeln und Zwiebeln in Joghurt-Sahnesoße, dazu Kartoffeln ⁽⁶⁾ und Obst ⁽⁸⁾ (2 Folien) 46,8 KH* CDGJ	Sülze mit Altdeutschen Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ , roten Zwiebeln und Remoulade ⁽⁴⁾ 37,3 KH* C	Chefsalat gekochter Schinken ⁽³⁾ und Goudawürfel ^(1,2) , auf Salatmischung Bari, dazu American-Dressing 13,9 KH* A1CGJ	Salatmischung Bari mit American Dressing 7,9 KH* CGIJ	Zwetschgen Streuselkuchen 39,0 KH* A1CG
Samstag, 05.03.2022			Erbseintopf mit Wiener Würstchen ^(3,6,7) , dazu Joghurt 59,2 KH* A1I	vegetarischer Erbseintopf dazu Joghurt 53,8 KH* A1I	gefüllte Paprikaschote mit Paprika-Rahmsoße und Reis, dazu Joghurt 72,5 KH* A1CGI	<p>Die Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch gekocht und sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Die TK-Auslieferung erfolgt ohne Salatbeilage.</p> <p>Änderungen vorbehalten! Nährwertangaben entnehmen Sie bitte unserer Internetseite: www.fm-teistungen.de</p> <p>Allergene: Gluten: A1=Weizen; A2=Roggen; A3=Gerste; A4=Hafer; B=Krebstiere; C=Eier; D=Fisch; E=Erdnüsse; F=Soja; G=Laktose; Schalenfrüchte: H1=Mandeln, H2=Haselnüsse; H3=Walnüsse; H4=Cashewnüsse; H5=Pekannüsse; H6=Paranüsse; H7=Pistazien; H8=Macadamianüsse; H9=Queenslandnüsse; I=Sellerie; J=Senf; K=Sesam; L=Schwefeldioxid; M=Lupinen; N=Weichtiere Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3=mit Nitratripökelsalz; 4=mit Süßungsmittel; 5=kann Gräten enthalten; 6=mit Antioxidationsmittel; 7=mit Phosphat; 8=gewächst; 9=Formfleisch; 10=enthält Alkohol</p> <p>EU-Zulassungs-Nr. TH 03399 * Kohlenhydrat-Berechnung (KH) bezieht sich auf das Menü ohne Dessert in Gramm (g).</p>			
Sonntag, 06.03.2022			Geflügelbratwurst auf Sauerkraut, mit Kartoffelpüree, dazu Dessert 40,1 KH* A1I	Gemüse-Knusper-frikadelle mit Holländischer Soße und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 65,7 KH* A1GI	Rinderbraten mit Soße, Apfelrotkohl ⁽⁴⁾ und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 50,6 KH* A1I				

Wir wünschen guten Appetit!



Bürozeiten: Mo. bis Fr. 8.00 Uhr bis 12.00 Uhr
Telefon: 0 53 81 / 94 806-5
Telefax: 0 53 81 / 94 806-7