

# MENÜPLAN

01.04. bis 07.04.2024 | 14. Woche

! Wir wünschen unseren Kunden ein frohes Osterfest!

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtsch	
Montag, 01.04.2024	<b>Feiertag Ostermontag</b>	<b>Geschmorte Lammkeule</b> in Kräutersauce, dazu Butterbohnen und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 42,8 KH* A1, G, I, J	<b>Schweinesteak</b> in Kräutersauce, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 43,6 KH* A1, G, I, J	<b>Blumenkohlaufauf</b> Blumenkohl mit Käse <sup>(1+2)</sup> überbacken, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 68,4 KH* A1, C, G, I	<b>Grillteller „Balkan“</b> mit Bratwürstchen <sup>(2+7)</sup> , Cevapcici und Spießbraten, dazu Puztasauce und Djuvecreis, Dessert 76,0 KH* A1, C, F, I, J	<b>Feiertag Ostermontag</b>	<b>Feiertag Ostermontag</b>	<b>Feiertag Ostermontag</b>	<b>Feiertag Ostermontag</b>	
Dienstag, 02.04.2024	<b>Geschnetzeltes Schweinefleisch</b> „Art Stroganoff“ mit Gewürzgurken und Champignons, dazu Senfrahmsauce und Spätzle 62,7 KH* A1, F, G, I, J	<b>TIPPS Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Sauce, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> 70,9 KH* A1, G, I	<b>Geflügelfrikadelle</b> in Champignonrahmsauce, dazu Erbsengemüse und Kartoffelpüree 70,4 KH* A1, C, G, I	<b>Gemüse-Köttbullar</b> mit fruchtiger Paprikasauce, dazu Vollkornreis, Dessert 81,9 KH* A1, C, I	<b>Schnitzel „Holsteiner Art“</b> mit Speck <sup>(3)</sup> , Zwiebeln und Käse <sup>(1+2)</sup> überbacken, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und gemischter Salat mit Dressing, Dessert 72,1 KH* A1, C, G, J	<b>Heringsfilet „Hausfrauen Art“<sup>(5)</sup></b> in pikanter Tunke aus Äpfeln, Gurken und Zwiebeln, dazu ein Brötchen und Butter 48,3 KH* A1, C, D, G, J	<b>Salat „Caesar“</b> Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu American-Dressing, ein Brötchen 59,1 KH* A1, C, G, J	<b>Mixsalat</b> mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C,G,J	<b>Käsekuchen</b> 35,0 KH* A1,C,G	
Mittwoch, 03.04.2024	<b>Feuriger Suppentopf</b> (scharfer, mexikanischer Eintopf) mit Kidneybohnen und Rauchendenscheiben <sup>(2+3)</sup> 49,0 KH* I	<b>Gedünstetes Putenfilet</b> mit Rahmsauce, dazu Gemüse Mischung und Kartoffeln <sup>(6)</sup> 58,8 KH* A1, G, I	<b>Spiralnudeln</b> mit Rinderhacksauce und Tomatenwürfeln, dazu Eisbergsalat mit Dressing 93,8 KH* A1, C, F, G, I, J	<b>Leckere Gnocchipfanne</b> mit feinen Gemüwestreifen (Karotten, Lauch, Sellerie) in Käsesahnesauce <sup>(1+2)</sup> , Dessert 95,5 KH* A1,C,G,I	<b>TIPPS Münchner Weißwürstchen<sup>(2)</sup></b> auf Sauerkraut <sup>(3)</sup> , dazu Kartoffelpüree und süßer Senf, Dessert 50,0 KH* A1, C, G, L, F, I, J	<b>Wiener Würstchen<sup>(2+6)</sup></b> mit Kartoffelsalat <sup>(2+4)</sup> , Senf und ein Brötchen 61,7 KH* A1, C, J	<b>Salat „Caesar“</b> Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu American-Dressing, ein Brötchen 59,1 KH* A1, C, G, J	<b>Eisbergsalat</b> mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C,G,J	<b>Süße Vanillestange</b> 35,8 KH* A1,C,F,G,H1,K	
Donnerstag, 04.04.2024	<b>Kohlroulade</b> mit Speck-Zwiebel-Sauce <sup>(3)</sup> , dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> 53,9 KH* A, C, G, I, J	<b>Fischfrikadellen<sup>(5)</sup></b> mit warmen Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> , dazu Remouladensauce <sup>(2+4)</sup> , Dessert 69,7 KH* A1, C, D, G, J, L	<b>TIPPS Hähnchenbruststreifen</b> mit Gemüsesahnesauce, dazu Farfalle-Nudeln, Dessert 83,5 KH* A1, F, G, I	<b>Kleine Hefeklöße natur</b> mit warmer Vanillesauce 82,6 KH* A1, C, F, G	<b>Rotbarschfilet<sup>(5)</sup> paniert</b> mit Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 41,0 KH* A1, C, D, G, I, J	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Kartoffelsalat <sup>(2+4)</sup> , Salatgarnitur und Senf 48,5 KH* A1, C, J	<b>Salat „Caesar“</b> Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu American-Dressing, ein Brötchen 59,1 KH* A1, C, G, J	<b>Eisbergsalat</b> mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C,G,J	<b>Mandarin-Sahneschnitte</b> 26,2 KH* A1,C,G	
Freitag, 05.04.2024	<b>TIPPS Cevapcici</b> mit Tomatensauce, dazu Gemüsereis und gemischter Salat mit Dressing 82,9 KH* A1, C, F, G, I, J	<b>Gedünstetes Seelachsfilet<sup>(5)</sup></b> mit Kräuter-Senf-Sauce, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und gemischter Salat mit Dressing 55,8 KH* A1, C, D, G, I, J	<b>Bauernhacksteak</b> mit Schinken, Käse und Röstzwiebeln, dazu Speckbohnen <sup>(3)</sup> und Kartoffelpüree, Dessert 60,9 KH* A1, C, G, I	<b>Schmackhaftes Rührei</b> mit Rahmspinat, dazu Bratkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 69,2 KH* A1, C, F, G, I	<b>Gepökelter Schweinekrustenbraten<sup>(3)</sup></b> in Schwarzbiersauce <sup>(10)</sup> , dazu Sauerkraut <sup>(3)</sup> und Thüringer Klöße, Dessert 61,9 KH* A1, I, J	<b>Quarkpokal „Birne Helene“</b> Schokoquark mit Birnen, überzogen mit Vanillesauce 102,2 KH* G	<b>Salat „Caesar“</b> Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu American-Dressing, ein Brötchen 59,1 KH* A1, C, G, J	<b>Mixsalat</b> mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C,G,J	<b>Bienenstich-Schnitte</b> 27,0 KH* A1,C,G,H1	
Samstag, 06.04.2024	<b>veg. Bunter Gemüse Eintopf</b> mit frischen Gartenkräutern, dazu ein Brötchen, Dessert 59,0 KH* A1, F, G, I, J	<b>Rahmgeschnetzeltes vom Schwein</b> mit Sahnesauce, dazu Nudeln und Bohnensalat, Dessert 81,9 KH* A1, F, G, I	<b>TIPPS Gemüse-Spätzlepfanne</b> mit Schnittlauchsauce, dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 66,5 KH* A1, C, G, I, J	<b>Rinderbraten</b> mit Sauce, dazu Erbsengemüse und Spätzle, Dessert 86,6 KH* A1, C, F, I	Die Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch gekocht und sind zum <b>sofortigen Verzehr</b> bestimmt. Die TK-Auslieferung erfolgt <b>ohne</b> Salatbeilage.		<b>Änderungen vorbehalten!</b> Nährwertangaben entnehmen Sie bitte unserer Internetseite: <a href="http://www.frisch-menü.de">www.frisch-menü.de</a>		EU-Zulassungs-Nr. HE 30376 * Kohlenhydrat-Berechnung (KH) bezieht sich auf das Menü ohne Dessert in Gramm (g).	
Sonntag, 07.04.2024	<b>Kasseler Braten<sup>(3)</sup></b> in Sauce, dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree, Dessert 40,6 KH* A1, G, I	<b>Putensteak</b> mit Rahmsauce, dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree, Dessert 46,2 KH* A1, G, I	<b>Vegetarisches Gyros</b> mit Tomatensauce und Butterreis, Dessert 73,6 KH* A1, C, F, G, I, J	<b>TIPPS Entenkeule</b> mit deftiger Sauce, dazu Rotkohlgemüse <sup>(2+4)</sup> und Thüringer Klöße, Dessert 68,8 KH* A1, F, I	<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=Sellene; J=Senf; K= Sesamsamen; 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=gewächst; 9=Formfleisch; 10=enthält Alkohol</p>					
<p><b>Bürozeiten Seesen: Mo. bis Fr. 8.00 Uhr bis 12.00 Uhr</b>  <b>Telefon: 0 53 81 / 94 80 6-5</b>  <b>Fax: 0 53 81 / 94 80 6-7</b></p>										

Wir wünschen guten Appetit!



# MENÜPLAN

08.04. bis 14.04.2024 | 15. Woche

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtsch	
Montag, 08.04.2024	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> mit Hackfleischfüllung, dazu Tomatensauce und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 57,8 KH* A1, C, F, G, I, J	<b>TIPPI Ungarische Gulaschsuppe</b> mit Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln, Pilzen u. Kartoffelwürfeln <sup>(6)</sup> , dazu ein Brötchen 69,6 KH* A1, F, I	<b>Schweinebraten</b> auf deftigem Wirsinggemüse, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 48,5 KH* A1, G, I	<b>Gemüseplatte „Gärtnerin“</b> verschiedenes Gemüse überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeln <sup>(6)</sup> 57,2 KH* A1, G, I	<b>Rinderbraten</b> mit Rahmsauce, dazu Rosenkohl <sup>(3)</sup> und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 60,6 KH* A1, G, I	<b>Brathering<sup>(5)</sup></b> mit Zwiebelringen, dazu Kartoffelsalat <sup>(2+4)</sup> 43,0 KH* C, D, J	<b>Salat „Italia“</b> Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing, ein Brötchen 53,2 KH* A1, C, G, I, J	<b>Mixsalat</b> mit Sauer- rahm-Dressing 7,9 KH* C,G,J	<b>Erdbeer- kuchen</b> 40,6 KH* A1,C,G	
Dienstag, 09.04.2024	<b>Eierpfannkuchen</b> mit heißer Vanillesauce, dazu eine Portion Nougatcreme 104,2 KH* A1, C, F, G, H2	<b>TIPPI Gebratene Bauernwurst<sup>(2+7)</sup></b> mit Grünkohl <sup>(3)</sup> und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> 54,5 KH* A1, I	<b>Hähnchenbrustfilet</b> in feiner Sauce, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 58,9 KH* A1, G, I	<b>Bandnudeln</b> mit Blattspinat in Käsecremesauce, dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 80,6 KH* A1, C, F, G, I, J	<b>Schweinelachsschnitzel</b> in Parmesan-Eihülle auf Tomatenspaghetti, dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 83,2 KH* A1, C, F, G, I, J	<b>Schwarzwälder Quarkpokal</b> mit Vanillequark, Sauerkirschen und Schokostreusel 89,9 KH* G	<b>Salat „Italia“</b> Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing, ein Brötchen 53,2 KH* A1, C, G, I, J	<b>Eisberg- salat</b> mit Sauer- rahm-Dressing 7,9 KH* C,G,J	<b>Kirsch- Sand- kuchen</b> 34,2 KH* A1,C,G,H2	
Mittwoch, 10.04.2024	<b>TIPPI Rahmgulasch vom Schwein</b> mit Pariser Karotten und Thüringer Klöße 50,9 KH* A1, F, G, I	<b>Hühnerfrikassee</b> in Holländischer Sauce, mit Spargelstücken, dazu bunter Reis, Dessert 67,6 KH* A1, C, F, G, I	<b>Currybratwurst<sup>(2+7)</sup></b> mit Bratkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Krautsalat <sup>(2+4)</sup> mit Schmand 94,6 KH* A1, G, I	<b>Gemüsebolognese</b> mit Vollkornspiralen, Dessert 89,8 KH* A1, F, G, I	<b>Hausgemachte Rinderroulade</b> mit deftiger Sauce, dazu Rotkohl <sup>(4)</sup> und zwei große Thüringer Klöße, Dessert 64,8 KH* A1, I, J	<b>Hausmacher Sülze</b> in Essig-/Öl-Dressing, mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat <sup>(2+4)</sup> 33,0 KH* C, J	<b>Salat „Italia“</b> Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing, ein Brötchen 53,2 KH* A1, C, G, I, J	<b>Kraut- salat<sup>(2+4)</sup></b> mit Schmand 13,6 KH* G	<b>Rosinen- schnecke</b> 63,3 KH* A1,C,F,G,H1,K	
Donnerstag, 11.04.2024	<b>Pichelsteiner Gemüsetopf</b> mit Fleischklößchen und verschiedenem Gemüse, Dessert 35,3 KH* A1, C, F, I	<b>Gehacktesbällchen</b> auf Tomaten-Zucchini-Gemüse, dazu Kartoffelpüree 68,5 KH* A1, C, G, I, J	<b>Hausgemachte Rinderhackpfanne</b> mit roten Bohnen und Paprika, dazu Butterreis, Dessert 72,5 KH* A1, F, I	<b>TIPPI Grüne Sauce</b> mit gekochten Eiern, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> (getrennt verpackt) 43,7 KH* A1, C, G, J	<b>Lachsfilet<sup>(5)</sup></b> in Weißweinsauce <sup>(10)</sup> mit Gemüsestreifen, dazu Bandnudeln und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 71,5 KH* A1, C, D, G, J	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Krautsalat <sup>(2+4)</sup> und Senf, dazu ein Brötchen und Butter 71,0 KH* A1, C, G, J	<b>Salat „Italia“</b> Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing, ein Brötchen 53,2 KH* A1, C, G, I, J	<b>Eisberg- salat</b> mit Sauer- rahm-Dressing 7,9 KH* C,G,J	<b>Schwarz- wälder- Kirsch- Schnitte</b> 29,3 KH* A1,C,G	
Freitag, 12.04.2024	<b>Spaghetti</b> mit leckerem Thunfisch und Tomatensauce mit Erbsen 72,6 KH* A1, D, G, I	<b>Chinapfanne</b> Hähnchenbruststreifen auf süß-/sauerem Gemüse, dazu Basmatireis, Dessert 70,2 KH* F, I	<b>NEU Feiner Fleischkäse<sup>(2+3)</sup></b> auf Rahmkohlrabi, dazu Kartoffelpüree, Dessert 42,2 KH* A1, G, I, J	<b>Tortellini „Verdura“</b> Gemüsetortellini (Karotte, Sellerie, Spinat) in leckerer Tomatensauce 107,7 KH* A1, G, I	<b>Schnitzel „Holsteiner Art“</b> mit Speck <sup>(3)</sup> , Zwiebeln und Käse <sup>(1+2)</sup> überbacken, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und gemischter Salat mit Dressing, Dessert 72,1 KH* A1, C, G, J	<b>Krabbencocktail<sup>(2)</sup></b> mit Champignons und Spargel, dazu ein Brötchen und Butter 48,5 KH* A1, B, C, G, J	<b>Salat „Italia“</b> Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing, ein Brötchen 53,2 KH* A1, C, G, I, J	<b>Mixsalat</b> mit Sauer- rahm-Dressing 7,9 KH* C,G,J	<b>Himbeer- Sahne- schnitte</b> 38,8 KH* A1,C,G	
Samstag, 13.04.2024	<b>TIPPI Gebratene Gehacktesklößchen</b> in Holländischer Sauce auf Spargelgemüse, dazu Petersilienkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 55,9 KH* A1, C, G, I, J	<b>Weißer Bohneneintopf</b> mit Raufleischwürfeln <sup>(3)</sup> , Speck <sup>(3)</sup> und Zwiebeln, dazu ein Brötchen, Dessert 81,8 KH* A1, F, I	<b>Frühlingsrolle</b> mit süß-/saurer Sauce, dazu Butterreis und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 92,4 KH* A1, C, F, G, I, J	<b>Sauerbraten vom Jungbullen</b> mit deftiger Sauce, dazu Rotkohl <sup>(3)</sup> und zwei große Thüringer Klöße, Dessert 68,4 KH* A1, F, I	Die Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch gekocht und sind zum <b>sofortigen Verzehr</b> bestimmt. Die TK-Auslieferung erfolgt <b>ohne</b> Salatbeilage.		<b>Änderungen vorbehalten!</b> Nährwertangaben entnehmen Sie bitte unserer Internetseite: <a href="http://www.frisch-menü.de">www.frisch-menü.de</a>		EU-Zulassungs-Nr. HE 30376 * Kohlenhydrat-Berechnung (KH) bezieht sich auf das Menü ohne Dessert in Gramm (g).	
Sonntag, 14.04.2024	<b>Frikadelle</b> mit Rahmsauce, dazu Rosenkohl <sup>(3)</sup> und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 52,1 KH* A1, C, F, I	<b>Hähnchenbrustfilet</b> mit Rahmsauce, dazu Rosenkohl <sup>(3)</sup> und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 51,3 KH* A1, F, G, I	<b>Gemüsebratling</b> mit Sauce Hollandaise und Kartoffelpüree, dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 82,3 KH* A1, C, F, G, I, J	<b>Hähncheninnenfilets</b> mit Sauce Hollandaise, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 39,4 KH* A1, C, G, I	Allergene: Gluten: A1=Weizen; A2=Roggen; A3=Gerste; A4=Hafer; B=Krebstiere; C=Eier; D=Fisch; E=Erdsüsse; F=Säure; G=Laktose; Schalenfrüchte: H1=Mandeln, H2=Haselnüsse; H3=Walnüsse; H4=Cashewnüsse; H5=Pekannüsse; H6=Paranüsse; H7=Pistazien; H8=Macadamianüsse; H9=Queensländische Nüsse; I=Sellerie; J=Senf; K= Sesamsamen; L=Schwefeldioxid; M=Lupinen; N=Weichtiere <b>Zusatzstoffe:</b> 1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3=mit Nitritpökelsalz; 4=mit Süßungsmittel; 5=kein Gräten enthalten; 6=mit Antioxidationsmittel; 7=mit Phosphat; 8=gewachst; 9=Formfleisch; 10=enthält Alkohol					

Wir wünschen  
guten Appetit!



Bürozeiten Seesen: Mo. bis Fr. 8.00 Uhr bis 12.00 Uhr  
**Telefon: 0 53 81 / 94 80 6-5**  
**Fax: 0 53 81 / 94 80 6-7**