

MENÜPLAN 27.05. bis 02.06.2024 | 22. Woche

Bitte beachten Sie diese Woche von Mo. bis Mi. unsere Spargelwoche auf dem Extra Menü!

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtsch
Montag, 27.05.2024	veg. Bunter Gemüseeintopf mit frischen Gartenkräutern, dazu ein Brötchen 59,0 KH* A1, F, G, I, J	TIPP Gebratene Gehacktesklößchen auf Schwarzwurzelgemüse, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 59,4 KH* A1, C, G, I, J	Szegediner Gulasch mit Paprika und Sauerkraut ⁽³⁾ , dazu Kartoffelpüree, Dessert 45,3 KH* A1, F, G, I	Veg. Fischfrikadelle mit Kräuterrahmsauce und Kartoffelpüree, Dessert 73,1 KH* A1, A, G, I, J	2 kleine panierte Schweineschnitzel (extra verpackt) mit Spargel, Sauce Bernaise, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und leckeres Dessert 90,4 KH* 14,95 € A1,C,F,G,I	Paniertes Schweinekotelett mit Salatgarnitur, Senftüchchen und Farmersalat ⁽²⁾⁺⁽⁴⁾ 26,9 KH* A1, C, G, J	Salat „Caesar“ Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu American-Dressing, Brötchen 59,1 KH* A1, C, G, J	Farmer-salat⁽²⁾⁺⁽⁴⁾ 9,4 KH* I	Apfel kuchen 34,2 KH* A1,C,G, H2, H3
Dienstag, 28.05.2024	TIPP Hähnchenbruststreifen mit Gemüsesahnesauce, dazu Farfalle-Nudeln, Dessert 83,5 KH* A1, F, G, I	Kohlroulade mit Speck-Zwiebel-Sauce ⁽³⁾ , dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 53,9 KH* A, C, G, I, J	Fischfrikadellen⁽⁵⁾ mit warmen Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ , dazu Remouladensauce ⁽⁷⁾ 69,7 KH* A1, C, D, G, J, L	Kleine Hefeklöße natur mit warmer Vanillesauce 82,6 KH* A1, C, F, G	Stangenspargel mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu grüne Sauce und roher Schinken ⁽²⁾ (extra verpackt) und leckeres Dessert 50,8 KH* 14,95 € C,G,J	Wiener Würstchen⁽²⁾⁺⁽⁶⁾ mit Kartoffelsalat ⁽²⁾⁺⁽⁴⁾ , Senf und Brötchen 61,7 KH* A1, C, J	Salat „Caesar“ Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu American-Dressing, Brötchen 59,1 KH* A1, C, G, J	Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C, G, J	Käse-kuchen 35,0 KH* A1,C,G
Mittwoch, 29.05.2024	Hühnersuppentopf mit Gemüse- und Nudelinlage, dazu ein Brötchen 48,5 KH* A1, I	Spiralnudeln mit Rinderhacksauce und Tomatenwürfeln, dazu Eisbergsalat mit Dressing 93,8 KH* A1, C, F, G, I, J	Gedünstetes Putenfilet mit Rahmsauce, dazu Gemüsemischung und Kartoffeln ⁽⁶⁾ 58,8 KH* A1, G, I	Leckere Gnocchipfanne mit feinen Gemüsestreifen (Karotten, Lauch, Sellerie) in Käsesahnesauce ⁽¹⁾⁺⁽²⁾ , Dessert 95,5 KH* A1,C,G,I	TIPP Spargelaufauf mit gekochtem Schinken ⁽²⁾ , dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und leckeren Erdbeerkuchen 53,9 KH* 14,95 € A1,C,G,I	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat ⁽²⁾⁺⁽⁴⁾ , Salatgarnitur und Senf 48,5 KH* A1, C, J	Salat „Caesar“ Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu American-Dressing, Brötchen 59,1 KH* A1, C, G, J	Eisberg-salat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C, G, J	Erdbeer-kuchen 40,6 KH* A1,C,G
Donnerstag, 30.05.2024	Feiertag „Fronleichnam“	Geschnetzeltes Schweinefleisch „Art Stroganoff“ mit Gewürzgurken und Champignons, dazu Senfrahmsauce und Spätzle, Dessert 62,7 KH* A1, F, G, I, J	TIPP Paniertes Schweineschnitzel mit Sauce, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 70,9 KH* A1, G, I	Gemüse-Köttbullar mit fruchtiger Paprikasauce, dazu Vollkornreis, Dessert 81,9 KH* A1, C, I	Bayrischer Leberkäs⁽²⁾ auf Sauerkraut ⁽³⁾ , dazu Zwiebelpüree, Senf, Dessert 33,2 KH* A1, G, I, J	Feiertag „Fronleichnam“	Feiertag „Fronleichnam“	Feiertag „Fronleichnam“	Feiertag „Fronleichnam“
Freitag, 31.05.2024	WAI Bunte Nudel-Gemüsepfanne mit Sauce Napoli, dazu gemischter Salat mit Dressing, Dessert 98,3 KH* A1, G, I	Bauernhacksteak mit Schinken, Käse und Röstzwiebeln, dazu Speckbohnen ⁽²⁾ und Kartoffelpüree 60,9 KH* A1, C, G, I	Gedünstetes Seelachsfilet⁽⁵⁾ mit Kräuter-Senf-Sauce, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und gemischter Salat mit Dressing 55,8 KH* A1, C, D, G, I, J	Rührei mit Rahmspinat, dazu Kartoffelpüree 44,9 KH* A1, C, F, G, I	Gepökelter Schweinekrustenbraten⁽³⁾ in Schwarzbiersauce ⁽¹⁰⁾ , dazu Sauerkraut ⁽³⁾ und Thüringer Klöße, Dessert 61,9 KH* A1, I, J	Quarkpokal „Birne Helene“ Schokoquark mit Birnen, überzogen mit Vanillesauce 102,2 KH* G	Salat „Caesar“ Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu American-Dressing, Brötchen 59,1 KH* A1, C, G, J	Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C, G, J	Bienenstich-Schnitte 27,0 KH* A1,C,G,H1
Samstag, 01.06.2024	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Sahnesauce, dazu Nudeln und Bohnensalat, Dessert 81,9 KH* A1, F, G, I	Brechbohneentopf mit Wiener Würstchen ⁽²⁾⁺⁽⁶⁾ und Kartoffelstückchen ⁽⁶⁾ , Dessert 39,3 KH* A1, F, G, I, J	TIPP Gemüse-Spätzlepfanne mit Schnittlauchsauce, dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 66,5 KH* A1, C, G, I, J	Rinderbraten mit Sauce, dazu Erbsengemüse und Spätzle, Dessert 86,6 KH* A1, C, F, I					
Sonntag, 02.06.2024	TIPP Kasseler Braten⁽³⁾ in Sauce, dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree, Dessert 40,6 KH* A1, G, I	Putensteak mit Rahmsauce, dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree, Dessert 46,2 KH* A1, G, I	Vegetarisches Gyros mit Tomatensauce und Butterreis, Dessert 73,6 KH* A1, C, F, G, I, J	Entenkeule mit deftiger Sauce, dazu Rotkohlgemüse ⁽²⁾⁺⁽⁴⁾ und Thüringer Klöße, Dessert 68,8 KH* A1, F, I					

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.

Änderungen vorbehalten!
Nährwertangaben entnehmen Sie bitte unserer Internetseite: www.frisch-menü.de

EU-Zulassungs-Nr. HE 30376
* Kohlenhydrat-Berechnung (KH) bezieht sich auf das Menü ohne Dessert in Gramm (g).

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 Nitritpökelsalz; 4=mit Süßungsmittel; 5=kann Gräten enthalten; 6=mit Antioxidationsmittel; 7=mit Phosphat; 8=gewachst; 9=Formfleisch; 10=enthält Alkohol

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

MENÜPLAN

03.06. bis 09.06.2024 | 23. Woche

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch			
Montag, 03.06.2024	Pichelsteiner Gemüsetopf mit Fleischklößchen und verschiedenem Gemüse, dazu ein Brötchen 35,3 KH* A1, C, F, I	TIPP Schweinebraten auf deftigem Wirsinggemüse, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 48,5 KH* A1, G, I	Ungarische Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln, Pilzen u. Kartoffelwürfeln ⁽⁶⁾ , dazu ein Brötchen 69,6 KH* A1, F, I	Gemüseplatte „Gärtnerin“ verschiedenes Gemüse überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 57,2 KH* A1, G, I	Rinderbraten mit Rahmsauce, dazu Rosenkohl ⁽³⁾ und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 60,6 KH* A1, G, I	Brathering⁽⁵⁾ mit Zwiebelringen, dazu Kartoffelsalat ⁽²⁾⁺⁽⁴⁾ 43,0 KH* C, D, J	Salat „Italia“ Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing, ein Brötchen 53,2 KH* A1, C, G, I, J	Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C, G, J	Erdbeer-kuchen 40,6 KH* A1, C, G			
Dienstag, 04.06.2024	Eierpfannkuchen mit heißer Vanillesauce, dazu eine Portion Nougatcreme 104,2 KH* A1, C, F, G, H2	Gebratene Bauernwurst⁽²⁾⁺⁽⁷⁾ mit Grünkohl ⁽³⁾ und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 54,5 KH* A1, I	Hähnchenbrustfilet in feiner Sauce, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 58,9 KH* A1, G, I	Bandnudeln mit Blattspinat in Käsecremesauce, dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 80,6 KH* A1, C, F, G, I, J	TIPP Schweine-lachsschnitzel in Parmesan-Eihülle auf Tomatenspaghetti, dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 83,2 KH* A1, C, F, G, I, J	Schwarzwälder Quarkpokal mit Vanillequark, Sauerkirschen und Schokostreuseln 89,9 KH* G	Salat „Italia“ Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing, ein Brötchen 53,2 KH* A1, C, G, I, J	Eisbergsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C, G, J	Kirsch-Sand-kuchen 34,2 KH* A1, C, G, H2			
Mittwoch, 05.06.2024	Vanillemilchreis mit heißen Kirschen 123,3 KH* G	TIPP Gehacktes-bällchen auf Tomaten-Zucchini-Gemüse, dazu Kartoffelpüree 68,5 KH* A1, C, G, I, J	Currybratwurst⁽²⁾⁺⁽⁷⁾ mit Bratkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Krautsalat ⁽²⁾⁺⁽⁴⁾ mit Schmand 94,6 KH* A1, G, I	Grüne Sauce mit gekochten Eiern, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ (getrennt verpackt) 43,7 KH* A1, C, G, J	Lachsfilet⁽⁵⁾ in Weißweinsauce ⁽¹⁰⁾ mit Gemüwestreifen, dazu Bandnudeln und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 71,5 KH* A1, C, D, G, J	Hausmacher Sülze in Essig-/Öl-Dressing, mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat ⁽²⁾⁺⁽⁴⁾ 33,0 KH* C, J	Salat „Italia“ Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing, ein Brötchen 53,2 KH* A1, C, G, I, J	Kraut-salat⁽²⁾⁺⁽⁴⁾ mit Schmand 13,6 KH* G	Rosinen-schnecke 63,3 KH* A1, C, F, G, H1, K			
Donnerstag, 06.06.2024	Weckewerk mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Gewürzgurken (extra verpackt) 51,4 KH* A1	TIPP Hühnerfrikassee in Holländischer Sauce, mit Spargelstücken, dazu bunter Reis 67,6 KH* A1, C, F, G, I	Hausgemachte Rinderhackpanne mit roten Bohnen und Paprika, dazu Butterreis 72,5 KH* A1, F, I	Gemüsebolognese mit Vollkornspiralen, Dessert 89,8 KH* A1, F, G, I	Hausgemachte Rinderroulade mit deftiger Sauce, dazu Rotkohl ⁽⁴⁾ und zwei große Thüringer Klöße, Dessert 64,8 KH* A1, I, J	Paniertes Schweineschnitzel mit Krautsalat ⁽²⁾⁺⁽⁴⁾ und Senf, dazu ein Brötchen und Butter 71,0 KH* A1, C, G, J	Salat „Italia“ Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing, ein Brötchen 53,2 KH* A1, C, G, I, J	Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C, G, J	Schwarz-wälder-Kirsch-Schnitte⁽¹⁾ 29,3 KH* A1, C, G			
Freitag, 07.06.2024	Spaghetti mit Tomaten-Thunfischsauce und Erbsen 72,6 KH* A1, D, G, I	Chinapfanne Hähnchenbruststreifen auf süß-/saurem Gemüse, dazu Basmatireis, Dessert 70,2 KH* F, I	TIPP Rahmgulasch vom Schwein mit Pariser Karotten und Thüringer Klöße 50,9 KH* A1, F, G, I	Blumenkohl-Käse-Taler mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffelpüree, Dessert 56,1 KH* A1, A3, C, G, I	Schweinsteak mit Speck ⁽²⁾ , Zwiebeln und Käse ⁽¹⁾⁺⁽²⁾ überbacken, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und gemischter Salat mit Dressing, Dessert 40,4 KH* G	Krabbencocktail⁽²⁾ mit Champignons und Spargel, dazu ein Brötchen und Butter 48,5 KH* A1, B, C, G, J	Salat „Italia“ Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing, ein Brötchen 53,2 KH* A1, C, G, I, J	Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C, G, J	Himbeer-Sahne-schnitte 38,8 KH* A1, C, G			
Samstag, 08.06.2024	Weißer Bohneneintopf mit Rauchfleischwürfeln ⁽³⁾ , Speck ⁽³⁾ und Zwiebeln, dazu ein Brötchen, Dessert 81,8 KH* A1, F, I	Gebratene Gehacktesklößchen in Holländischer Sauce auf Spargelgemüse, dazu Petersilienkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 55,9 KH* A1, C, G, I, J	Frühlingsrolle mit süß-/saurem Sauce, dazu Butterreis und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 92,4 KH* A1, C, F, G, I, J	TIPP Sauerbraten vom Jungbullen mit deftiger Sauce, dazu Rotkohl ⁽⁴⁾ und zwei große Thüringer Klöße, Dessert 68,4 KH* A1, F, I	Die Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch gekocht und sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Die TK-Auslieferung erfolgt ohne Salatbeilage.					Änderungen vorbehalten! Nährwertangaben entnehmen Sie bitte unserer Internetseite: www.frisch-menü.de		EU-Zulassungs-Nr. HE 30376 * Kohlenhydrat-Berechnung (KH) bezieht sich auf das Menü ohne Dessert in Gramm (g).
Sonntag, 09.06.2024	Frikadelle mit Rahmsauce, dazu Rosenkohl ⁽³⁾ und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 52,1 KH* A1, C, F, I	TIPP Hähnchen-brustfilet mit Rahmsauce, dazu Rosenkohl ⁽³⁾ und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 51,3 KH* A1, F, G, I	Gemüsebratung mit Sauce Hollandaise und Kartoffelpüree, dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 82,3 KH* A1, C, F, G, I, J	Hähncheninnenfilets mit Sauce Hollandaise, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , 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=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 Nitritpökelsalz; 4=mit Süßungsmittel; 5=kein Gräten enthalten; 6=mit Antioxidationsmittel; 7=mit Phosphat; 8=gewachst; 9=Formfleisch; 10=enthält Alkohol					Bürozeiten Seesen: Mo. bis Fr. 8.00Uhr bis 12.00Uhr Telefon: 0 53 81 / 94 80 6-5 Fax: 0 53 81 / 94 80 6-7		

Wir wünschen guten Appetit!

