

MENÜPLAN 28.12.2020 bis 03.01.2021 | 53. Woche

Zum Jahreswechsel wünschen wir ein frohes, glückliches und gesundes NEUES JAHR!

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch
Montag, 28.12.2020	Möhrensuppe mit Kasslerfleisch ⁽²⁾ , dazu Dessert 39,6 KH* AI	gebratene Fleischklößchen mit Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 66,8 KH* ACGI	Schweinenackensteak in Zwiebelsoße, mit Mischgemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 65,1 KH* ACGI	NEU! Rucola-Süßkartoffel-Schnitte mit Schnittlauchsoße und Püree, dazu Dessert 62,3 KH* AGI	paniertes Schweineschnitzel Champignons à la crème, Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 66,6 KH* ACGI	Quarktöpfchen (Vanillequark mit Erdbeerpüree) dazu Milchbrötchen 68,1 KH* G	Salat „Athen“ mit Hirtenkäse, Oliven, Zwiebelringen, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat „Bari“ und Ei, dazu Joghurt Dressing 9,6 KH* CG	Eisbergsalat mit Joghurt Dressing 7,9 KH* CG	Rhabarber-Erdbeerkuchen 39,0 KH* ACG
Dienstag, 29.12.2020	Soljanka ^(3,4) dazu Toastbrot und Obst ⁽⁸⁾ 33,6 KH* AGIJ	Rinderbolognese (Rinderhackfleisch mit Tomaten-Kräutersoße), dazu Nudeln, Obst ⁽⁸⁾ 83,9 KH* AFI	gegrillte Hähnchenbrust in feiner Soße, mit Rotkohl ⁽⁴⁾ und Reis 67,7 KH* AI	Kartoffel⁽⁶⁾-Blumenkohl-Auflauf mit Käse überbacken, dazu Obst ⁽⁸⁾ 39,0 KH* ACGI	Braumeistersteak dazu Schwarzbiersoße ⁽¹⁰⁾ mit Zwiebeln, Rosenkohl und Spätzle, dazu Obst ⁽⁸⁾ 66,0 KH* ACI	Geflügelsalat mit Butter und Baguette 76,3 KH* ACGJ	Salat „Athen“ mit Hirtenkäse, Oliven, Zwiebelringen, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat „Bari“ und Ei, dazu Joghurt Dressing 9,6 KH* CG	Geflügelsalat 10,1 KH* CGJ	Kirsch-Sandkuchen 36,0 KH* ACG
Mittwoch, 30.12.2020	Currywurst ^(3,6,7) in Currysoße, mit Kartoffelpüree, dazu Krautsalat 65,3 KH* AGI	Szegediner Gulasch (Schweinefleisch mit Sauerkraut), Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst ⁽⁸⁾ 41,1 KH*	NEU! Partyfrikadellen auf Schwarzwurzeln, mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst ⁽⁸⁾ 57,4 KH* ACFGJ	bunte Nudeln in Käse-Sahnesoße, dazu Obst ⁽⁸⁾ 69,7 KH* AGI	Putenroulade gefüllt mit Speck und Zwiebeln, Soße, Möhrengemüse und Reis, dazu Obst ⁽⁸⁾ 53,8 KH* AJ	Quarktöpfchen (Vanillequark mit Erdbeerpüree) dazu Milchbrötchen 68,1 KH* G	Salat „Athen“ mit Hirtenkäse, Oliven, Zwiebelringen, Gurken, Tomaten, bunten Blattsalat „Bari“ und Ei, dazu Joghurt Dressing 9,6 KH* CG	Krautsalat ⁽⁶⁾ 12,6 KH*	Vanillequark 26,8 KH* G
Donnerstag, 31.12.2020	Silvester	Silvester	TIPP! Heringsfilet ⁽⁵⁾ nach „Matjes Art“ in Dill-Sahne, mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , (2Folien), Berliner 56,4 KH* ACDGIJ	Vanille-Grießbrei mit warmen Sauerkirschen dazu Zucker und Zimt, Berliner 109,5 KH* AG	NEU! gegrillte Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, Mischgemüse und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Berliner 60,3 KH* AGI	Silvester	Silvester	—	—
Freitag, 01.01.2021	Neujahr	Neujahr	Schweinesteak mit Soße, Leipziger Allerlei und Kartoffelpüree, dazu Dessert 71,2 KH* ACGIJ	vegetarische Paprikaschote mit einer Soja-Weizenfüllung, Tomatensoße und Risotto, dazu Dessert 71,2 KH* ACGIJ	TIPP! Rinderbraten mit Soße, Apfelrotkohl ⁽⁴⁾ und Thüringer Klößen, dazu Dessert 50,6 KH* AI	Neujahr	Neujahr	—	—

Wir wünschen guten Appetit!

DER PARITÄTISCHE
IHR REGIONALER ANBIETER VOR ORT
zuverlässig seit 50 Jahren

Samstag, 02.01.2021

Sonntag, 03.01.2021

bunter Gemüseeintopf mit Würfelfkartoffeln ⁽⁶⁾ und Schweinefleisch, dazu Joghurt 34,3 KH*	vegetarischer Gemüseeintopf mit Würfelfkartoffeln ⁽⁶⁾ , Karotten, Erbsen, Kohlrabi und Lauch, dazu Joghurt 28,7 KH*	Hacksteak in Bratensoße, mit Bohnengemüse und Kartoffelpüree, dazu Joghurt 92,2 KH* AGI
Hähnchenbrust natur mit Geflügelcremesoße, Möhrengemüse und Reis, dazu Pudding 54,4 KH* A	Gemüse-Knusperfrikadelle mit Holländischer Soße und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Pudding 64,6 KH* ACFGJ	Spanferkelbraten mit Soße, Rosenkohl und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Pudding 32,2 KH*

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.fm-teistungen.de

EU-Zulassungs-Nr. TH 03399
* Kohlenhydrat-Berechnung (KH) bezieht sich auf das Menü ohne Dessert in Gramm (g).

Allergene: A1=Weizengluten; A2=Roggengluten; 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 (Saccharin); 5=kann Gluten enthalten; 6=mit Antioxidationsmittel; 7=mit Phosphat; 8=gewachst; 9=Formfleisch; 10=enthält Alkohol; 11=mit Zitronensäure

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

04.01. bis 10.01.2021 | 01. Woche

! Bitte beachten Sie unser ½ Hähnchen am **Mittwoch** in der Menülinie **Extramenü**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch
Montag, 04.01.2021	Reissuppe mit Fleischbällchen, Gemüse und Eierstich, dazu 1 Brötchen 67,7 KH* A1CGI	Eierkuchen mit Vanillesoße, dazu Dessert (vegetarisch) 100,5 KH* A1CG	paniertes Schweineschnitzel mit Rahmsauce, Möhrengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 59,9 KH* A1CGL	Brokkoli-Nuss-Ecke mit Holländischer Soße und Reis, dazu Dessert 79,3 KH* A1A4H1H2CGFI	Münchener Weißbrot auf Bayrisch Kraut, mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu süßer Senf 58,4 KH* A1IJ	Hähnchen Nuggets mit Nudelsalat und Joghurt Dip 51,3 KH* A1CGJ	Mexikanischer Salat mit Mais, Kidneybohnen, Paprika, Gurken, Tomaten und bunter Salatmischung, dazu French Dressing 30,6 KH* GI	bunte Salatmischung dazu French Dressing 7,9 KH* CG	2 Donuts 1x pinki 1x schoko 46,5 KH* ACG
Dienstag, 05.01.2021	Linseneintopf mit 2 Wiener Würstchen ^(3,6,7) und Dessert 50,5 KH* GI	NEU Geflügel-frikadellen mit Letschosoße und Bandnudeln, Dessert 75,5 KH* A1CGI	Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Reis, dazu Dessert 52,0 KH* GI	Bandnudeln mit Soja-Bolognese, dazu Dessert 78,0 KH* A1A3FI	Zwiebelrostbraten in Bratensoße, mit Brokkoli und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 53,9 KH* A1FI	NEU Hähnchenkeule mit Nudelsalat und Ketchup 51,7 KH* A1CGJ	Mexikanischer Salat mit Mais, Kidneybohnen, Paprika, Gurken, Tomaten und bunter Salatmischung, dazu French Dressing 30,6 KH* GI	bunte Salatmischung dazu French Dressing 7,9 KH* CG	Vanille Joghurt 13,6 KH* G
Mittwoch, 06.01.2021	buntes Hühnerfrikassee mit Reis, dazu Obst ⁽⁸⁾ 58,1 KH* A1G	NEU Schweine-lachsbraten in Bratensoße, mit Grünkohl ^(2,3,6) und Kartoffelpüree 39,4 KH* A1GIJ	hausgemachte Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Kartoffeln ⁽⁶⁾ und Tomatenstücken, dazu 1 Scheibe Brot 40,0 KH* A1FIL	Blumenkohl mit Béchamelsauce und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst ⁽⁸⁾ 46,6 KH* A1GIL	TIPP ½ Hähnchen mit Krautsalat und Baguette 40,9 KH* 11,50 € A1IJ	Hähnchen Nuggets mit Nudelsalat und Joghurt Dip 51,3 KH* A1CGJ	Mexikanischer Salat mit Mais, Kidneybohnen, Paprika, Gurken, Tomaten und bunter Salatmischung, dazu French Dressing 30,6 KH* GI	Nudelsalat 11,8 KH*	Erdbeer-Sahne Schnitte 40,6 KH* ACG
Donnerstag, 07.01.2021	ital. Tomatenragout mit Kräutern und Makkaroni, dazu Farmersalat (vegetarisch) 81,0 KH* A1I	Chinapfanne (Schweinefleisch mit Chinagemüse), Reis, dazu Dessert 48,6 KH* I	Hähnchenkeule in Geflügelsauce, mit Rotkohl ⁽⁶⁾ und Kartoffeln ⁽⁶⁾ 47,7 KH* A1IL	vegetarischer Erbseneintopf mit Grießklößchen, dazu Dessert 77,5 KH* A1CI	Rahmgeschnetzeltes mit Champignons „Züricher Art“, dazu Rotkohl ⁽⁶⁾ und Klöße, Dessert 65,6 KH* A1IL	NEU Hähnchenkeule mit Nudelsalat und Ketchup 51,7 KH* A1CGJHähnchen	Mexikanischer Salat mit Mais, Kidneybohnen, Paprika, Gurken, Tomaten und bunter Salatmischung, dazu French Dressing 30,6 KH* GI	Farmer Salat 11,8 KH*	Schwarzwälder Kirsch Kuchen 32,5 KH* ACG
Freitag, 08.01.2021	Gemüseplatte „Naturell“ (Brokkoli, Möhren, Schwarzwurzeln, Bohnen) mit br. Butter, Kartoffelpüree, Obst ⁽⁸⁾ 37,5 KH* A1GI	Backfischhappen⁽⁵⁾ mit Gemüsestreifen in Dill-Cremesoße und Püree, dazu Obst ⁽⁸⁾ 73,1 KH* A1DGIJ	Königsberger Klopse in Kapernsoße, mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Rote-Bete-Salat ⁽⁴⁾ 68,1 KH* A1CGIJL	Vanillepuddingsuppe dazu Milchbrötchen und Obst ⁽⁸⁾ (vegetarisch) 99,4 KH* A1CG	Hähnchenroulade mit Brokkoli-Füllung, Soße, Möhrenscheiben und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst ⁽⁸⁾ 42,4 KH* A1G	Hähnchen Nuggets mit Nudelsalat und Joghurt Dip 51,3 KH* A1CGJ	Mexikanischer Salat mit Mais, Kidneybohnen, Paprika, Gurken, Tomaten und bunter Salatmischung, dazu French Dressing 30,6 KH* GI	Rote Bete Salat 6,8 KH* CG	Mandel-Bienenstich 27,3 KH* ACG
Samstag, 09.01.2021	2. Weihnachtsfeiertag		westfälische Kartoffelsuppe⁽⁶⁾ mit 2 Wiener Würstchen ^(3,6,7) , dazu Dessert 43,2 KH* A1I	Spaghetti mit Pilzrahmsauce, dazu Dessert 68,8 KH* A1GIL	Bratwurst auf Sauerkraut, mit Zwiebelpüree, dazu Senf und Dessert 27,9 KH* A1GIJ	<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=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</p>			
Sonntag, 10.01.2021			Rinderbraten in Soße, mit Rotkohl ⁽⁶⁾ und Klößen, dazu Dessert 60,6 KH* A1FIL	Gemüse Schnitzel aus Gartengemüse und Dinkelkörnern, Schnittlauchsoße und Reis, dazu Dessert 78,2 KH* A1GI	Kasslerbraten⁽³⁾ in Bratensoße, mit Bohnengemüse und Kartoffelpüree, dazu Dessert 52,5 KH* GI	<p>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</p>			

Wir wünschen guten Appetit!



EU-Zulassungs-Nr. TH 03399
* Kohlenhydrat-Berechnung (KH) bezieht sich auf das Menü ohne Dessert in Gramm (g).