

MENÜPLAN 13.11. bis 19.11.2023 | 46. Woche

Bitte beachten Sie **diese Woche** unsere **Schlachte- und Grünkohlwoche** auf dem **Extra Menü!**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch
Montag, 13.11.2023	Veg. Möhren-Kohlrabi-Eintopf dazu ein Brötchen, Dessert 57,2 KH* A1, I	TIPP Geflügelcevapcici mit Tomatensauce, dazu Gemüseris 90,8 KH* A1, C, G, I, J	Fleischkäse⁽²⁾ mit Sauce, dazu Apfelrotkoh ⁽⁴⁾ und Kartoffelpüree, Dessert 46,9 KH* A1, G, I	Mediterranes Gemüse in rahmiger Tomatencreme mit Champignons, Paprika, Zucchini und Möhren, dazu grüne Bandnudeln 81,8 KH* A1, F, G, I	Bauernbratwurst im Ring⁽²⁺⁷⁾ auf leckerem Grünkohl ⁽³⁾ , dazu Bratkartoffeln ⁽⁶⁾ , Senf und ein leckeres Dessert 68,6 KH* 11,95 € A1, I, J	Gegrillter Gyros-Braten auf Krautsalat ⁽²⁺⁴⁾ , dazu ein Brötchen und Butter 65,4 KH* A1, G, J	Winterzeit bis 31.03.2024	Mixsalat mit Sauer-rahm-Dressing 7,9 KH* C, G, J	Himbeer-Sahne-schnitte 38,8 KH* A1, C, G
Dienstag, 14.11.2023	TIPP Grießbrei mit Zucker und Zimt, dazu Pflirsichkompott 98,0 KH* A1, G	Kleine Frikadellen mit Champignonrahmsauce, dazu Kartoffelpüree, Dessert 48,2 KH* A1, C, G, I, J	Chili con Carne Rindfleisch mit roten Bohnen, dazu Butterreis 77,0 KH* A1, F, I	Gemüsebratling mit Schnittlauchsauce, dazu Vollkornreis, Dessert 57,9 KH* A1, G, I	Gepökelter Schweinekrustenbraten⁽³⁾ in Schwarzbiersauce ⁽¹⁰⁾ , dazu Thüringer Klöße u. Krautsalat in Sauerrahm, Dessert und ein Kümmerling 86,6 KH* 11,95 € A1, G, I, J, L	Geflügelsalat mit Spargelstücken, Ananas und Champignons, dazu ein Brötchen 41,6 KH* A1, C, G, J	Chefsalat gekochter Schinken und Goudawürfel ⁽¹⁺²⁾ , auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing, ein Brötchen 41,2 KH* A1, C, G, J	Kraut-salat⁽²⁺⁴⁾ 12,6 KH* A1, C, G	Urkorn-Heidel-beer-Himber-kuchen 32,0 KH* A1, C, G
Mittwoch, 15.11.2023	veg. Kartoffeleintopf mit feinem Gemüse, Dessert 45,4 KH* A1, F, G, I, J	Rostbratwurst⁽²⁺⁷⁾ auf Sauerkraut ⁽³⁾ , dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Senf, Dessert 40,7 KH* A1, G, I, J	Hähnchenschnitte „Cordon bleu“ mit Schinken und Käse gefüllt, Sauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 65,3 KH* A1, G, I	Penne-Nudeln in Gemüse-Sahne-Sauce, dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 93,0 KH* A1, C, G, I, J	TIPP Herzhafte Grünkohlplatte Mettwurst ⁽³⁾ , Kasseler ⁽³⁾ und zwei kleine Frikadellen ⁽²⁾ auf Grünkohl ⁽³⁾ , dazu Bratkartoffeln ⁽⁶⁾ und Senf, und leckeren Apfel-Streuselkuchen 71,5 KH* 11,95 € A1, C, I, J	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat ⁽²⁺⁴⁾ , Salatgarnitur und Senf 48,5 KH* A1, C, J	Winterzeit bis 31.03.2024	Eisberg-salat mit Sauer-rahm-Dressing 7,9 KH* C, G, J	Apfel-Streusel-kuchen 50,8 KH* A1, C, G
Donnerstag, 16.11.2023	TIPP Weckewerk⁽²⁾ mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Gewürzgurken (getrennt verpackt) 51,4 KH* A1	Deftiger Wurstgulasch⁽²⁾ mit Butternudeln, dazu gemischter Salat mit Dressing 90,6 KH* A1, C, F, G, I, J	Bunte Reispfanne mit versch. Gemüse (Paprika, Tomaten, Bohnen) und Hähnchenbrustwürfel, Dessert 78,0 KH* F	Rührei auf Rahmspinat, dazu Kartoffelpüree 44,9 KH* A1, C, F, G, I	Gegrilltes Hintereisbein⁽³⁾ (getrennt verpackt) mit Sauerkraut ⁽³⁾ , dazu Kartoffelpüree, Senf, Dessert 44,4 KH* 11,95 € G, I, J	Quarkpokal „Birne Helene“ Schokoquark mit Birnen, überzogen mit Vanillesauce 102,2 KH* G	Chefsalat gekochter Schinken und Goudawürfel ⁽¹⁺²⁾ , auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing, ein Brötchen 41,2 KH* A1, C, G, J	Mixsalat mit Sauer-rahm-Dressing 7,9 KH* C, G, J	Apfel-Quitte-Sahne-schnitte 31,0 KH* A1, C, G
Freitag, 17.11.2023	Hackfleischpfanne (Schwein) mit Mais, Möhren und Erbsen, dazu Butterreis, Dessert 72,5 KH* A1, F, I	Gebratenes Schollenfilet⁽⁵⁾ „Finkenwerder Art“ mit Speck ⁽³⁾ und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Gurkensalat 77,7 KH* A1, D, F, I, J	Kasseler Braten⁽³⁾ mit Sauce, dazu Blumenkohl und Kartoffelpüree 42,6 KH* A1, F, G, I	Eierpfannkuchen natur mit warmen Kirschkompott 120,1 KH* A1, C, G	Hausmacher Schlachteplatte Blutwurst ⁽²⁾ , Leberwurst ⁽²⁾ , eine kleine Frikadelle ⁽²⁾ , Wellfleisch ⁽²⁾ auf Sauerkraut ⁽³⁾ , dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Senf, leckeren Zwetschgen-Streuselkuchen 51,2 KH* 11,95 € A1, C, G, I, J	Hausmacher Sülze in Essig-/Öl-Dressing, mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat ⁽²⁺⁴⁾ 33,0 KH* C, J	Winterzeit bis 31.03.2024	Gurken-salat 14,1 KH*	Zwetschgen-Streusel-kuchen 39,0 KH* A1, C, G

Wir wünschen guten Appetit!

FRISCH GEKOCHT!

IHR REGIONALER ANBIETER AUS BAUNATAL

www.frisch-menü.de

Samstag, 18.11.2023	Frischer Schnittbohneintopf⁽³⁾ mit Schweinefleisch, Karottenwürfeln und Gartenkräutern, Dessert 39,3 KH* A1, F, I	Schweinebraten mit Sauce, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 59,0 KH* A1, G, I, J	Bunter Nudelauflauf mit verschiedenem Gemüse, überbacken mit Gouda ⁽¹⁺²⁾ , dazu gemischter Salat mit Dressing, Dessert 104,8 KH* A1, C, G, I, J	Rinderbraten mit deftiger Sauce, dazu Rotkohl ⁽⁴⁾ und zwei große Thüringer Klöße, Dessert 61,8 KH* A1, F, I
Sonntag, 19.11.2023	Schweinesteak in Rahmsauce, dazu Karottengemüse und Zwiebelpüree, Dessert 51,2 KH* A1, G, I	Kalbfleischbällchen in Rahmsauce, dazu Karottengemüse und Zwiebelpüree, Dessert 53,7 KH* A1, C, G, I, J	Veg. Schnitzel „Wiener Art“ mit Sauerrahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 73,4 KH* A1, C, F, G, I, J	Cordon bleu vom Schwein mit Bratensauce, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 72,4 KH* A1, C, G, I, J

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; 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

Bestelltelefon Mo.–Fr.: von 7:00 bis 15:00 Uhr

0800/750 66 66

Gebührenfrei aus dem deutschen Festnetz.