

	Menü I	Menü II	Menü III das Leichte	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat
Mo 26.08.	Hühnersuppentopf mit Gemüse- und Nudeleinlage, dazu 1 Brötchen, Dessert 48,5 KH* A, I	Gebratene Gehacktesklößchen auf Sauerkraut ⁽³⁾ , dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 59,4 KH* A, C, G, I, J	Münchener Weißwürstchen⁽²⁾ auf Sauerkraut ⁽³⁾ , dazu Kartoffelpüree und süßer Senf 50,0 KH* A, C, F, G, I, J, L	Gemüsebratling mit Rahmsauce und Petersilienkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 84,3 KH* A, G, I	Gegrillter Spanferkelrücken in deftiger Sauce, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 63,9 KH* A, I, J	Paniertes Schweinekotelett mit Garnitur, Senftüchchen und Farmersalat ⁽²⁺⁴⁾ 26,9 KH* A, C, G, J	Salat „Caesar“ mit geröstetem Speck und Croutons auf verschiedenen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm- Dressing, Brötchen 55,5 KH* A, C, G, J
Di 27.08.	Geschnetzeltes Schweinefleisch „Art Stroganoff“ mit Gewürz- gurkenwürfeln und Champignons, dazu Senfrahmsauce und Spätzle 62,7 KH* A, F, G, I, J	Paniertes Schweineschnitzel mit Sauce, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 70,9 KH* A, G, I	Geflügelrikadelle in Champignonrahmsauce, dazu Erbsengemüse und Kartoffelpüree 70,4 KH* A, G, I	NEU Makkaroniauflauf in feiner Tomaten- Schmandcreme, überbacken mit Gouda ⁽¹⁺²⁾ , dazu gemischter Salat mit Dressing, Dessert 105,3 KH* A, C, G, I, J	Schnitzel „Holsteiner Art“ mit Speck ⁽³⁾ , Zwiebeln und Käse ⁽¹⁺²⁾ überbacken, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und gemischter Salat mit Dressing Dessert 72,1 KH* A, C, G, J	Heringsfilet⁽⁵⁾ „Hausfrauen Art“ in pikanter Tunke aus Äpfeln, Gurken und Zwiebeln, dazu Brötchen und Butter 48,3 KH* A, C, G, J	Salat „Caesar“ mit geröstetem Speck und Croutons auf verschiedenen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm- Dressing, Brötchen 55,5 KH* A, C, G, J
Mi 28.08.	Bunter Gemüseintopf mit Wiener Würstchen ⁽²⁺⁶⁾ und frischen Gartenkräutern, dazu 1 Brötchen Dessert 59,0 KH* A, F, G, I, J	Spiralnudeln mit Rinderhacksauce und Tomatenwürfeln, dazu Eisbergsalat mit Dressing 93,8 KH* A, C, F, G, I, J	Gedünstetes Putenfilet mit Rahmsauce, dazu Gemüse Mischung und Kartoffeln ⁽⁶⁾ 58,8 KH* A, G, I	Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt, dazu buntes Gemüse überzogen mit Sauce Hollandaise, Dessert 70,0 KH* A, C, G, I	Bayerischer Leberkäse⁽²⁾ auf Sauerkraut ⁽³⁾ und Zwiebelpüree, dazu Senf, Dessert 33,2 KH* A, G, I, J	NEU 3 Wiener Würstchen⁽²⁺⁶⁾ mit Kartoffelsalat ⁽²⁺⁴⁾ , Senf und Brötchen 61,7 KH* A, C, J	Salat „Caesar“ mit geröstetem Speck und Croutons auf verschiedenen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm- Dressing, Brötchen 55,5 KH* A, C, G, J
Do 29.08.	Hähnchenbruststreifen mit Gemüsesahnesauce, dazu Farfalle-Nudeln, Dessert 83,5 KH* A, F, G, I	Fischrikadellen⁽⁵⁾ mit warmen Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ , dazu Remouladensauce ⁽²⁺⁴⁾ , Dessert 69,7 KH* A, C, G, J, L	Haxenfleisch mit Sauce, dazu Rosenkohl ⁽³⁾ und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 46,0 KH* A, F, I	NEU Grüne Tortellini mit Käsefüllung, dazu Rahmsauce mit Karotten-Selleriestreifen, Dessert 82,9 KH* A, C, G, I	Rotbarschfilet⁽⁵⁾ paniert mit Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 41,0 KH* A, C, G, I, J	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat ⁽²⁾ , Salatgarnitur und Senf 48,5 KH* A, C, J	Salat „Caesar“ mit geröstetem Speck und Croutons auf verschiedenen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm- Dressing, Brötchen 55,5 KH* A, C, G, J
Fr 30.08.	Bauernhacksteak mit Schinken, Käse und Röstzwiebeln, dazu Speckbohnen ⁽³⁾ und Kartoffelpüree, Dessert 60,9 KH* A, C, G, I	Cevapcici mit Tomatensauce, dazu Gemüseris und gemischter Salat mit Dressing 82,9 KH* A, C, F, G, I, J	Gedünstetes Seelachsfilet⁽⁵⁾ mit Kräuter-Senf-Sauce, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und gemischter Salat mit Dressing 55,8 KH* A, C, G, I, J	Rührei mit Rahmspinat, dazu Bratkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 69,2 KH* A, C, F, G, I	Gepökelter Schweinekrustenbraten in Schwarzbiersauce, dazu Sauerkraut ⁽³⁾ und Thüringer Klöße, Dessert 61,9 KH* A, I, J, L	Quarkpokal „Birne Helene“ Schokoquark mit Birnen, überzogen mit Vanillesauce ⁽¹⁾ 102,2 KH* G	Salat „Caesar“ mit geröstetem Speck und Croutons auf verschiedenen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm- Dressing, Brötchen 55,5 KH* A, C, G, J
Sa 31.08.	Qualitätsversprechen: Alle Menüs aus dem Hause Frisch Menü werden täglich frisch zubereitet, nur aus besten Zutaten hergestellt und sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Änderungen vorbehalten! (EU-Zulassungs-Nr. HE30376) * Kohlenhydrat-Berechnung (KH) bezieht sich auf das Menü ohne Dessert in Gramm (g).	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Sahnesauce, dazu Nudeln und Bohnensalat Dessert 81,9 KH* A, F, G, I	Brechbohneintopf mit Wiener Würstchen ⁽²⁺⁶⁾ und Kartoffelstücken ⁽⁶⁾ Dessert 39,3 KH* A, F, G, I, J	Brokkoli-Ecke mit Rahmsauce und Kartoffelpüree, Dessert 64,6 KH* A, E, G, I	Rinderbraten mit Sauce, dazu Erbsengemüse und Spätzle, Dessert 86,6 KH* A, C, F, I	Kleinen, frischen Salat zu jedem Essen zusätzlich bestellen: Mo. <input type="checkbox"/> Di. <input type="checkbox"/> Mi. <input type="checkbox"/> Do. <input type="checkbox"/> Fr. <input type="checkbox"/> (nur in Verbindung mit einer Menübestellung und nicht an Feiertagen!)	
So 01.09.	Kasseler Braten⁽³⁾ in Sauce, dazu Rotkohlgemüse ⁽²⁺⁴⁾ und Kartoffelpüree Dessert 45,0 KH* A, G, I	Putensteak mit Rahmsauce, dazu Rotkohlgemüse ⁽²⁺⁴⁾ und Kartoffelpüree Dessert 50,6 KH* A, G, I	Vegetarisches Gyros mit Tomatensauce und Butterreis, Dessert 73,6 KH* A, C, F, G, I, J	Entenkeule mit deftiger Sauce, dazu Rotkohlgemüse ⁽²⁺⁴⁾ und Thüringer Klöße, Dessert 68,8 KH* A, F, I, L	Allergene: A = Gluten; 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 Nitritpökel- salz; 4 = mit Süßungsmittel; 5 = kann Gräten enthalten; 6 = mit Antioxidations- mittel; 7 = mit Phosphat; 8 = gewachst		



Bürozeiten Salzgitter: Montag bis Freitag 8.00 Uhr bis 13.00 Uhr
Telefon: 0 53 41 / 84 67-12 • Fax: 0 53 41 / 84 67-24
Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!