DER PARITÄTISCHE
GOSLAR/BAD HARZBURG/SEESEN

SPEISEPLAN

frisch zubereitet durch: menü BRING-DIENST frisch menü

Bei uns erhalten Sie zu jedem Menü ein köstliches Dessert oder Nachtisch!

25. Woche vom 17.06. bis 23.06.2019

Nährwertangaben entnehmen Sie bitte der Internetseite: www.fm-teistungen.de

**BE-Berechnung bezieht sich auf das Menü ohne Dessert.*

	Menü I	Menü II	Menü III das Leichte	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat
Mo 17.06.	Möhrensuppe mit Kasslerfleisch(3), dazu Banane 3,3 BE* AI	3 Currybockwürstchen(3,6,7) in Currysoße, mit Kartoffelpüree, dazu Banane 4,9 BE* AGI	Schweinenackensteak in Zwiebelsoße, mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln(6), dazu Banane 4,3 BE* AGI	vegetarische Paprikaschote (mit einer Soja-Weizenfüllung) in Tomatensoße und Püree, dazu Banane 4,3 BE* ADFGIJ	paniertes Schweineschnitzel Champignons à la crème, Salzkartoffeln(6), dazu Banane 5,6 BE* ACGI	Quarktöpfchen (Vanillequark mit Erdbeerpüree), dazu Milchbrötchen ACGJ	Salat „Spezial" mit Käsestreifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing CG
Di 18.06.	gebratene Fleischklößchen mit Tomatenrahmsoße und bunten Nudeln, dazu Dessert 7,0 BE* ACGI	Szegediner Gulasch (Schweinefleisch mit Sauerkraut), Salzkartoffeln(6), dazu Dessert 3,5 BE* AI	Heringsfilet(5) nach „Hausfrauenart" in Dill-Sahne, mit Salzkartoffeln(6), dazu Dessert (2Folien) 4,7 BE* CDGJ	3 Kartoffeltaschen gefüllt mit Quark und Kräutern, dazu Schnittlauchsoße, Dessert 4,5 BE* AGI	Kasslerbraten(3) in Soße, mit Sauerkraut und Salzkartoffeln(6), dazu Dessert 4,5 BE* AIJL	Geflügelsalat mit Butter und Baguette CGJ	Salat „Spezial" mit Käsestreifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing CG
Mi 19.06.	Graupensuppe mit Schweinefleisch, Gemüse und Kartoffeln(6), dazu Nachtisch 3,2 BE* AI	paniertes Kotelett mit Soße, dazu Blumenkohl mit brauner Butter und Salzkartoffeln(6), Nachtisch 4,8 BE* ACGJ	Chili con Carne (Schweinefleisch) mit Kidneybohnen und Mais, dazu Reis und Nachtisch 7,1 BE* AFI	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln(6), dazu Nachtisch 3,0 BE* ACGI	Putenroulade gefüllt mit Speck(3) und Zwiebeln, Soße, Blumenkohl und Reis, dazu Nachtisch 4,7 BE* ACI	Quarktöpfchen (Vanillequark mit Erdbeerpüree), dazu Milchbrötchen ACGJ	Salat „Spezial" mit Käsestreifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing CG
Do 20.06.	Soljanka(3,4) dazu Toastbrot und Dessert 2,8 BE* AGIJ	paniertes Seelachsfilet(5) mit geb. Möhren.-Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree, dazu Dessert 5,0 BE* ADGI	gegrillte Hähnchenbrust in feiner Soße, mit Rotkohl(4) und Reis, dazu Dessert 5,5 BE* AGI	Kräuterquark mit Kartoffeln(6) provenzalischer Art, dazu Dessert 4,3 BE* ACGI	Braumeistersteak dazu Schwarzbiersoße(10) mit Zwiebeln, Rosenkohl und Kartoffeln(6), dazu Dessert 5,4 BE* ACI	Geflügelsalat mit Butter und Baguette CGJ	Salat „Spezial" mit Käsestreifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing CG
Fr 21.06.	Spaghetti Napoli mit ital. Tomatensoße, dazu Parmesankäse und Obst (vegetarisch) 6,6 BE* AGIJ	Jungschweinebraten mit Soße, Brokkoli und Kartoffeln(6), dazu Obst 3,5 BE* AGIJ	Schwäbischer Suppentopf mit Spätzle, Fleischbällchen und Eierstich, dazu Obst 3,0 BE* ACGI	Vanille-Grießbrei mit warmen Sauerkirschen, dazu Zucker und Zimt, Obst 8,7 BE* AGI		Quarktöpfchen (Vanillequark mit Erdbeerpüree), dazu Milchbrötchen ACGJ	Salat „Spezial" mit Käsestreifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing CG
Sa 22.06.			bunter Gemüseeintopf mit Würfelkartoffeln(6) und Schweinefleisch, dazu Dessert 3,1 BE* AI	vegetarischer Gemüseeintopf mit Würfelkartoffeln(6), Karotten, Erbsen, Kohlrabi und Lauch, dazu Dessert 2,5 BE* AI	Hacksteak in Bratensoße, mit Bohnengemüse und Kartoffelpüree, dazu Dessert 7,7 BE* ACGI		
So 23.06.			gefüllter Schweinebraten mit Champignons dazu Soße, Möhrengemüse und Kartoffeln(6), Dessert 3,3 BE* AGIJ	Gemüse-Knusperfrikadelle mit Holländischer Soße und Kartoffeln(6), dazu Dessert 5,9 BE* AFCI	Rinderroulade mit Soße, Apfelrotkohl(4) und Kartoffeln(6), dazu Dessert 4,3 BE* AFGI		

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. TH03399)

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 Nitritpökelsalz; 4=mit Süßungsmittel; 5=kann Gräten enthalten; 6=mit Antioxidationsmittel; 7=mit Phosphat; 8=gewachst; 9=Formfleisch; 10=enthält Alkohol; 11=mit Zitronensäure

Bürozeiten: Montag bis Freitag 8.00 Uhr bis 12.00 Uhr

Telefon: 05381/94806-5 · Fax: 05381/94806-7

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

DER PARITÄTISCHE
GOSLAR/BAD HARZBURG/SEESEN

SPEISEPLAN

frisch zubereitet durch: menü BRING-DIENST frisch menü

Bei uns erhalten Sie zu jedem Menü ein köstliches Dessert oder Nachtisch!

26. Woche vom 24.06. bis 30.06.2019

Nährwertangaben entnehmen Sie bitte der Internetseite: www.fm-teistungen.de
***BE-Berechnung bezieht sich auf das Menü ohne Dessert.**

	Menü I	Menü II	Menü III das Leichte	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat
Mo 24.06.	**Reissuppe** mit Fleischbällchen, Gemüse und Eierstich, dazu 1 Brötchen, Dessert 2,8 BE* ACGI	**Eierkuchen** mit Vanillesoße, dazu Dessert (vegetarisch) 7,7 BE* ACFGH	**paniertes Schweineschnitzel** mit Rahmsoße, Möhrengemüse und Salzkartoffeln(6), dazu Dessert 4,9 BE* ACGI	**Brokkoli-Nuss-Ecke** mit Holländischer Soße und Reis, dazu Dessert 6,7BE* ACGI	**Rahmgeschnetzeltes** mit Champignons „Züricher Art", dazu Rotkohl(4) und Klöße, Dessert 5,5 BE* AGI	**3 Wiener Würstchen**(3,6,7) mit Kartoffelsalat(6) und Senf ACGJ	**Salat „Thunfisch"** mit Zwiebeln, Rettich, Gurken, Tomaten, bunte Salatmischung und Ei, dazu Joghurt Dressing CDG
Di 25.06.	**ital. Tomatenragout** mit Kräutern und Makkaroni, dazu Farmersalat (vegetarisch), Nachtisch 5,8 BE* ACGI	**Chinapfanne** (Schweinefleisch mit Chinagemüse), Reis, dazu Nachtisch 7,7 BE* ACFGH	**Hähnchenkeule** in Geflügelsoße, mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln(6), dazu Nachtisch 3,6 BE* AI	**vegetarischer Erbseneintopf** mit Grießklößchen, dazu Nachtisch 6,5 BE* AI	**Münchener Weißwurst** auf Bayrisch Kraut, mit Salzkartoffeln(6), dazu süßer Senf, Nachtisch 4,9 BE* AGIJ	**Rauchenden** mit Kartoffelsalat(6) und Senf ACGJ	**Salat „Thunfisch"** mit Zwiebeln, Rettich, Gurken, Tomaten, bunte Salatmischung und Ei, dazu Joghurt Dressing CDG
Mi 26.06.	**Linseneintopf** mit 2 Wiener Würstchen(3,6,7) und Dessert 5,2 BE* AGI	NEU **Zigeuner Hackbraten** mit Letschosoße und Gabelspaghetti, dazu Dessert 3,4 BE* AI	**Putengeschnetzeltes** mit Brokkoli und Reis, dazu Dessert 5,1 BE* AGI	**Bandnudeln** mit Soja-Bolognese, dazu Dessert 7,5 BE* AFI	**Zwiebelrostbraten** in Bratensoße, mit Speckbohnen(3) und Salzkartoffeln(6), dazu Dessert 3,9 BE* AFGI	**3 Wiener Würstchen**(3,6,7) mit Kartoffelsalat(6) und Senf ACGJ	**Salat „Thunfisch"** mit Zwiebeln, Rettich, Gurken, Tomaten, bunte Salatmischung und Ei, dazu Joghurt Dressing CDG
Do 27.06.	**Hühnerfrikassee** mit Buttererbsen und Reis, dazu Obst 7,1 BE* AGI	**Schweinelachsbraten** in Bratensoße, mit Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree, Obst 3,3 BE* AGI	**hausgemachte Gulaschsuppe** mit Rindfleisch, Kartoffeln(6) und Tomatenstücken, dazu 1 Scheibe Brot, Obst 5,6 BE* AFI	**Blumenkohl** mit Bechamelsoße und Kartoffeln(6), dazu Obst 3,9 BE* AGI	**gefüllte Paprikaschote** mit Paprika-Rahmsoße und Kartoffeln(6), dazu Obst 5,3 BE* AFGI	**Rauchenden** mit Kartoffelsalat(6) und Senf ACGJ	**Salat „Thunfisch"** mit Zwiebeln, Rettich, Gurken, Tomaten, bunte Salatmischung und Ei, dazu Joghurt Dressing CDG
Fr 28.06.	**Gemüseplatte „Naturell"** (Brokkoli, Möhren, Schwarzwurzeln, Bohnen) mit br. Butter, Kartoffelpüree, Nektarine 2,8 BE* AGI	**2 Backfischhappen**(5) mit Remoulade und Püree, dazu Nektarine 6,1 BE* ADGI	**5 Königsberger Klopse** in Kapernsoße, mit Salzkartoffeln(6), dazu Rote-Bete-Salat(4), Nektarine 5,7 BE* ACGIJ	**Vanillepuddingsuppe** dazu Milchbrötchen und Nektarine 6,6 BE* AFGIK	**Hähnchenroulade** mit Brokkolifüllung, Soße, Möhrenscheiben und Kartoffeln(6), dazu Nektarine 3,6 BE* AGI	**3 Wiener Würstchen**(3,6,7) mit Kartoffelsalat(6) und Senf ACGJ	**Salat „Thunfisch"** mit Zwiebeln, Rettich, Gurken, Tomaten, bunte Salatmischung und Ei, dazu Joghurt Dressing CDG
Sa 29.06.			**westfälische Kartoffelsuppe**(6) mit 2 Wiener Würstchen(3,6,7), dazu Dessert 3,6 BE* AI	**Spaghetti** mit Pilzrahmsoße, dazu Dessert 5,7 BE* AGI	**Bratwurst** auf Sauerkraut, mit Zwiebelpüree, dazu Senf und Dessert 2,3 BE* AGIJ		
So 30.06.			**Rinderbraten** in Soße, mit Rotkohl(4) und Klößen, dazu Dessert 5,1 BE* AFGI	**Gemüse Schnitzel** aus Gartengemüse und Dinkelkörnern, Schnittlauchsoße und Reis, Dessert 6,8 BE* ACG	**Kasslerbraten**(3) in Bratensoße, mit Bohnengemüse und Kartoffelpüree, dazu Dessert 2,5 BE* AGI		

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. TH03399)

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 Nitritpökelsalz; 4=mit Süßungsmittel; 5=kann Gräten enthalten; 6=mit Antioxidationsmittel; 7=mit Phosphat; 8=gewachst; 9=Formfleisch; 10=enthält Alkohol; 11=mit Zitronensäure

Bürozeiten: Montag bis Freitag 8.00 Uhr bis 12.00 Uhr
Telefon: 05381/94806-5 · Fax: 05381/94806-7
Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!