

29.06. bis 05.07.2020 | 27. Woche

Nährwertangaben auf Anfrage.

	Menü I	Menü II	Menü III das Leichte	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat
Mo 29.06.	Weißer Bohneneintopf mit Rauchfleischwürfeln ⁽³⁾ , Speck ⁽³⁾ und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen, Dessert 81,8 KH* A, F, I	Cevapcici mit Tomatensauce, dazu Gemüseris, Dessert 75,0 KH* A, C, F, G, I	Rostbratwurst⁽²⁺⁷⁾ auf Sauerkraut ⁽³⁾ , dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Senf, Dessert 40,7 KH* A, G, I, J	Mediterranes Gemüse in rahmiger Tomatencreme mit Champignons, Paprika, Zucchini und Möhren, dazu grüne Bandnudeln, Dessert 81,8 KH* A, F, G, I	Große Bauernbratwurst⁽²⁺⁷⁾ auf Sauerkraut ⁽³⁾ , dazu Kartoffelpüree und Senf, Dessert 45,3 KH* G, I, J	Gegrillter Gyros-Braten auf Krautsalat ⁽²⁺⁴⁾ , dazu Brötchen und Butter 65,4 KH* A, G, J	Chefsalat gekochter Schinken und Gouda- würfel ⁽¹⁺²⁾ auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, Brötchen 41,2 KH* A, C, G, J
Di 30.06.	Weckwerk⁽²⁾ mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Gewürzgurken (getrennt verpackt), Dessert 51,4 KH* A	Deftiger Wurstgulasch⁽²⁾ mit Butternudeln, dazu gemischter Salat mit Dressing 90,6 KH* A, C, F, G, I, J	Hähnchengyros mit Tomatensauce und Butterreis, dazu Krautsalat ⁽²⁺⁴⁾ 72,9 KH* A, F, G, I	Rührei auf Rahmspinat, dazu Kartoffelpüree, Dessert 44,9 KH* A, F, G, I	Schweizer-Schnitzel mit Schinken ⁽³⁾ und Tomaten belegt, überbacken mit Gouda ⁽¹⁺²⁾ , dazu Rosmarinkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 71,2 KH* A, G	Quarkpokal „Birne Helene“ Schokoquark mit Birnen, überzogen mit Vanillesauce 102,2 KH* G	Chefsalat gekochter Schinken und Gouda- würfel ⁽¹⁺²⁾ auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, Brötchen 41,2 KH* A, C, G, J
Mi 01.07.	Frischer Schnittbohnen- eintopf⁽³⁾ mit Schweinefleisch, Karottenwürfeln und Gartenkräutern 39,3 KH* A, F, I	Fleischkäse⁽²⁾ mit Sauce, dazu Apfelrotkohl ⁽⁴⁾ und Kartoffelpüree, Dessert 46,9 KH* A, G, I	Hähnchenschnitte „Cordon bleu“ mit Käse und Schinken gefüllt, Sauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 65,3 KH* A, G, I	Penne-Nudeln in Gemüse-Sahne-Sauce, dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 93,0 KH* A, C, G, I, J	Spanferkelbraten mit deftigem Sauce, dazu Sauerkraut ⁽³⁾ und 2 Thüringer Klöße, Dessert 66,1 KH* A, I, J, L	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat ⁽²⁺⁴⁾ , Salatgarnitur und Senf 48,5 KH* A, C, J	Chefsalat gekochter Schinken und Gouda- würfel ⁽¹⁺²⁾ auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, Brötchen 41,2 KH* A, C, G, J
Do 02.07.	Grießbrei mit Zucker und Zimt, dazu Pfirsichkompott 98,0 KH* A, G	Chili con Carne Rindfleisch mit roten Bohnen, dazu Butterreis, Dessert 77,0 KH* A, F, I	Gedünstetes Seelachsfilet⁽⁵⁾ in Dillsauce, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und gemischter Salat mit Dressing 48,8 KH* A, C, G, I, J	Grüne Sauce mit gekochten Eiern, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ (getrennt verpackt), Obst ⁽⁶⁾ 43,7 KH* A, C, G, J	Rotbarschfilet⁽⁵⁾ gegrillt mit Zitronen-Meerrettichsauce, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Feldsalat mit Dressing, Dessert 62,2 KH* A, C, G, I, J	Geflügelsalat mit Spargelstücken, Ananas und Champignons, dazu 1 Brötchen 41,6 KH* A, C, G, J	Chefsalat gekochter Schinken und Gouda- würfel ⁽¹⁺²⁾ auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, Brötchen 41,2 KH* A, C, G, J
Fr 03.07.	Hackfleischpfanne (Schwein) mit Mais, Möhren und Erbsen, dazu Butterreis, Dessert 72,5 KH* A, F, I	Gebratenes Schollenfilet⁽⁵⁾ „Finkenwerder Art“ mit Speck ⁽³⁾ und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Gurkensalat 77,7 KH* A, F, I, J	Szegediner Gulasch mit Paprika und Sauerkraut ⁽³⁾ , dazu Kartoffelpüree, Dessert 45,3 KH* A, F, G, I	Eierpfannkuchen natur mit warmen Kirschkompott 120,1 KH* A, C, G	Steak Hawaii mit Ananas und Käse ⁽¹⁺²⁾ über- backen, Curryrahmsauce, dazu Butterreis und gemischter Salat mit Dressing, Dessert 79,7 KH* A, C, F, G, I, J	Hausmacher Sülze in Essig-/Öl-Dressing mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat ⁽²⁺⁴⁾ 33,0 KH* C, J	Chefsalat gekochter Schinken und Gouda- würfel ⁽¹⁺²⁾ auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, Brötchen 41,2 KH* A, C, G, J
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).	Sa 04.07. Schweinebraten mit Sauce, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 59,0 KH* A, G, I, J	Kartoffeleintopf mit Wiener Würstchen ⁽²⁺⁶⁾ und feinem Gemüse, Dessert 45,4 KH* A, F, G, I, J	Bunter Nudelauf mit verschiedenem Gemüse, überbacken mit Gouda ⁽¹⁺²⁾ , dazu gemischter Salat mit Dressing, Dessert 104,8 KH* A, C, G, I, J	Rotkohlroulade „Hubertus“ mit pikanter Hirschfüllung, dazu Wildsauce und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 52,9 KH* A, C, G, 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 05.07.	Kalbfiletschnitzel in Rahmsauce, dazu Karottengemüse und Zwiebelpüree, Dessert 53,7 KH* A, C, G, I, J	Schweinesteak in Rahmsauce, dazu Karottengemüse und Zwiebelpüree Dessert 51,2 KH* A, G, I	Veg. Schnitzel „Wiener Art“ mit Sauerrahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Eisberg- salat mit Dressing, Dessert 73,4 KH* A, C, F, G, I, J	Cordon bleu vom Schwein mit Bratensauce, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 72,4 KH* A, C, G, I, J	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 Nitrit- pökelsalz; 4=mit Süßungsmittel; 5=kann Gräten enthalten; 6=mit Antioxi- dationsmittel; 7=mit Phosphat; 8=gewachst		



Bürozeiten Wolfsburg: Montag bis Freitag 8.00 Uhr bis 14.00 Uhr

Telefon: 0 53 61 / 29 50 40

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!