

SPEISEPLAN

51. Woche vom 16.12. - 22.12.2019

Bitte beachten Sie unsere Entenkeule im Extramenü zu 9,50€

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

	Menü I	Menü II	Menü III das Leichte	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat
Mo 16.12.	Erbsensuppe mit 2 Wiener Würstchen ^(3,6,7) , dazu Dessert 59,2 KH* AI	5 Hähnchen-Nuggets⁽⁹⁾ mit Rahmgemüse und Kartoffelpüree, dazu Dessert 48,2 KH* AGIJ	Bandnudeln mit Hähnchenbruststreifen und Tomaten-Basilikumsoße, dazu Dessert 71,8 KH* AGI	5 Kartoffelpuffer⁽⁶⁾ mit Apfelmus 67,6 KH* A	Entenkeule mit Geflügelsoße, Apfelrotkohl ⁽⁴⁾ und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 51 KH* 9,50€ AGIL	Schnitzel mit Altdeutschen Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Ketchup 50,3 KH* ACGJ	Salat „Thunfisch“ mit Zwiebeln, Rettich, Gurken, Tomaten, bunte Salatmischung und Ei, dazu Joghurt Dressing 8,4 KH* CDG
Di 17.12.	Gabelspaghetti mit Tomaten-Schinkensoße ⁽³⁾ , dazu Obst 88,6 KH* AI	paniertes Kotelett mit Soße, Rosenkohl und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 45,7 KH* ACFGJ	Hähnchenragout in Rotwein-Zwiebelsoße ⁽¹⁰⁾ , mit Kartoffelpüree, dazu Obst 38,4 KH* AGI	Gemüse-Reispfanne mit fruchtiger Currysoße, dazu Obst 17,4 KH* AGI	Entenkeule mit Geflügelsoße, Rosenkohl und Klöße, dazu Obst 49,9 KH* 9,50€ AGIL	Sülze mit Altdeutschen Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ , Zwiebelringen und Remoulade 31,7 KH* ACGJ	Salat „Thunfisch“ mit Zwiebeln, Rettich, Gurken, Tomaten, bunte Salatmischung und Ei, dazu Joghurt Dressing 8,4 KH* CDG
Mi 18.12.	Schweinegulasch dazu Nudeln und Obst 73,9 KH* AI	paniertes Fischfilet⁽⁵⁾ mit Kräutersoße und Kartoffelpüree, dazu Bohnensalat 51,6 KH* ADGI	Cordon Bleu vom Schwein mit Bratensoße und Kartoffelpüree, dazu Bohnensalat 42 KH* AGIJ	Tomatensuppe mit Kräutern und Reis, dazu Vollkornbrot 90,9 KH* AGI	Entenkeule mit Geflügelsoße, Grünkohl ^(2,3,6) und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst 44 KH* 9,50€ AGIL	Schnitzel mit Altdeutschen Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Ketchup 50,3 KH* ACGJ	Salat „Thunfisch“ mit Zwiebeln, Rettich, Gurken, Tomaten, bunte Salatmischung und Ei, dazu Joghurt Dressing 8,4 KH* CDG
Do 19.12.	2x pan. Jagdwurstscheiben⁽³⁾ in Bratensoße, mit Erbsen natur und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 52,7 KH* AGIJ	Feuertopf (scharfer mexikanischer Eintopf) mit Kidneybohnen und Knackwurstscheiben ⁽³⁾ , dazu 1 Brötchen 78,1 KH* AI	Putengeschnetzeltes Stroganoff Art (mit Gurke ⁽⁴⁾ , Senf und Zwiebeln), Reis, dazu Dessert 49,7 KH* AGIJ	Vollkornnudeln mit Spinat-Käse-Sahnesoße, dazu Dessert 76,3 KH* ACGI	Entenkeule mit Geflügelsoße, Apfelrotkohl ⁽⁴⁾ und Klößen, dazu Dessert 66,4 KH* 9,50€ AGIL	Sülze mit Altdeutschen Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ , Zwiebelringen und Remoulade 31,7 KH* ACGJ	Salat „Thunfisch“ mit Zwiebeln, Rettich, Gurken, Tomaten, bunte Salatmischung und Ei, dazu Joghurt Dressing 8,4 KH* CDG
Fr 20.12.	Reisbrei mit Zucker und Zimt, dazu Obst (vegetarisch) 84,2 KH* AG	NEU Schweinebraten mit Soße, Grünkohl und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 49,8 KH* ACGI	Bratwurst Thüringer Art in feiner Soße, mit Sauerkraut und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Senf 38,7 KH* AIJ	Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung und süß-saurer Soße, Reis, dazu Obst 79,8 KH* ACFI	Entenkeule mit Geflügelsoße, Grünkohl ^(2,3,6) und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst 44 KH* 9,50€ AGIL	Schnitzel mit Altdeutschen Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Ketchup 50,3 KH* ACGJ	Salat „Thunfisch“ mit Zwiebeln, Rettich, Gurken, Tomaten, bunte Salatmischung und Ei, dazu Joghurt Dressing 8,4 KH* CDG
Sa 21.12.	<p>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) * Kohlenhydrat-Berechnung (KH) bezieht sich auf das Menü ohne Dessert in Gramm (g).</p>						
So 22.12.							
			grüne Bohnensuppe mit Schweinefleisch und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 32,9 KH* AI	2 Eierkuchen (gefüllt mit Quark und Rosinen), dazu Schokosoße und Dessert 108,4 KH* ACGI	Schweinenackenbraten in Bratensoße mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 43,5 KH* AIJL	<p>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!)</p> <p>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</p> <p>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</p>	
		Hähnchenkeule in Geflügelsoße, mit Blumenkohl und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 42,2 KH* AGI	Blumenkohl-Käse-Bratling mit Petersiliensoße und Püree, dazu Dessert 56,7 KH* ACGI	Burgunder Braten⁽³⁾ in Bratenjus, mit Brokkoli und Klöße, dazu Dessert 75,3 KH* AGI			



Bürozeiten Alfeld: Montag bis Freitag 8.00 Uhr bis 14.00 Uhr
Telefon: 0 51 81 / 84 35-11 • Fax: 0 51 81 / 84 35-20
Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!