

09. Woche vom 25.02. bis 03.03.2019

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 25.02.	Nudelsuppentopf mit Hühnerfleisch, Gemüse und Eierstich, dazu 1 Brötchen, und Obst 2,8 BE* ACGI	2 Geflügelfrikadellen in Geflügelrahmsoße, mit Buttererbsen und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst 3,8 BE* AGI	gedünstetes Farmersteak (Schweinenackensteak mit Gemüsesoße), Brokkoli und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst 3,8 BE* AGI	Apfelstrudel mit Rosinen und Vanillesoße, dazu Obst 8,3 BE* ACG	paniertes Kotelett in feiner Soße, mit Buttererbsen und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst 5,3 BE* ACFGJ	Kotelett mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Senf ACGJ	Mexikanischer Salat mit Mais, Kidneybohnen, Paprika, Gurken, Tomaten und bunter Salatmischung, dazu French Dressing G
Di 26.02.	Vollkornnudeln mit Gemüsebolognese (Erbsen, Möhren, Brokkoli und Champignons), Dessert (Vegetarisch) 5,3 BE* AGI	Kohlroulade mit pikanter Hackfüllung, Kümmelsoße und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 3,4 BE* ACGIJ	gedünstetes Seelachsfilet⁽⁵⁾ mit Gemüstreifen in Rieslingsoße ⁽¹⁰⁾ und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 3,0 BE* ADGI	Gemüselasagne mit Kräutersoße und Käse überbacken, dazu Dessert 4,4 BE* ACGI	Dicke Rippe vom Schwein auf Grünkohl, mit Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Senf und Dessert 3,0 BE* AIJ	Kotelett mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Senf ACGJ	Mexikanischer Salat mit Mais, Kidneybohnen, Paprika, Gurken, Tomaten und bunter Salatmischung, dazu French Dressing G
Mi 27.02.	Grißbrei mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus (vegetarisch), dazu Obst 7,0 BE* AG	paniertes Fischfilet⁽⁵⁾ mit gebundenen Möhregemüse und Püree, dazu Obst 6,0 BE* ADGI	Gulasch halb + halb mit Möhregemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst 3,4 BE* AGI	Spaghetti mit Tomaten-Sahnesoße, dazu Parmesankäse und Obst 3,3 BE* ACGI	großes Schnitzel mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Obst 4,4 BE* ACGI	Kotelett mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Senf ACGJ	Mexikanischer Salat mit Mais, Kidneybohnen, Paprika, Gurken, Tomaten und bunter Salatmischung, dazu French Dressing G
Do 28.02.	Möhren-Kohlrabi-Eintopf mit 2 Wiener Würstchen ^(3,6,7) , dazu Vollkornbrot, dazu Dessert 2,3 BE* AGI	Kräuterbraten mit Bratensoße, Rosenkohl und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 3,3 BE* AGI	Curry-Putengeschnetzeltes mit Ananas und Pfirsichstücken, dazu Basmatireis, dazu Dessert 3,4 BE* AGI	Sellerieschnitzel mit Gemüsecremesoße und Kartoffelpüree, dazu Dessert 2,4 BE* AGI		Kotelett mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Senf ACGJ	Mexikanischer Salat mit Mais, Kidneybohnen, Paprika, Gurken, Tomaten und bunter Salatmischung, dazu French Dressing G
Fr 01.03.	5 Hähnchen-Crossis⁽⁹⁾ mit buntem Gemüse und Reis, dazu Dessert 5,3 BE* ACGIJ	weißer Bohneneintopf mit Bockwurst ^(3,6,7) , dazu 1 Scheibe Brot, Dessert 3,8 BE* AGI	Boulette in feiner Soße, mit Blumenkohl und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 3,7 BE* ACGIJ	Eieromelett mit Spinat und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 2,9 BE* ACGI	Heringsfilet⁽⁵⁾ nach „Hausfrauenart“ mit Apfel und Zwiebeln in Joghurt- Sahnesoße, dazu Kartoffeln ⁽⁶⁾ und Dessert (2 Folien) 3,8 BE* CDGJ	Kotelett mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ und Senf ACGJ	Mexikanischer Salat mit Mais, Kidneybohnen, Paprika, Gurken, Tomaten und bunter Salatmischung, dazu French Dressing G
	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)	Sa 02.03. So 03.03.	Rindfleischsuppe mit Gemüse und Kartoffelwürfel ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 2,9 BE* CGI	gefüllte Zucchini mit Bechamelsauce und Kartoffelpüree, dazu Dessert 3,3 BE* ACGI	gebackener Leberkäse^(3,6,7) mit Bratensoße, Kaisergemüse und Püree, dazu Dessert 2,8 BE* AGI	Hausgemachte Rinderroulade mit Soße, Apfelrotkohl ⁽⁶⁾ und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Dessert 4,0 BE* AFIJ	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 Goslar/Bad Harzburg: Montag bis Freitag 8.00 Uhr bis 12.00 Uhr
Telefon: 053 22/55 47 02-5 · Fax: 053 22/55 47 02-9
Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

10. Woche vom 04.03. bis 10.03.2018

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 04.03.	Gemüsesuppe, mit 2 Wiener Brötchen ^(3,6,7) , dazu Brötchen, Dessert 3,3 BE* AGI	Rahmgulasch mit Rotkohl ⁽⁴⁾ und Spätzle, dazu Dessert 5,8 BE* AGI	Bratwurst in Bratensoße, mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁴⁾ , dazu Dessert 3,4 BE* AGIJ	Soja Cordon Bleu (gefüllt mit Emmentaler Käse und vegetarischen Schinken), dazu Soße, Erbsen und Püree, Dessert 4,6 BE* ACFGJ	gegrillte Hähnchenbrust mit Geflügelsoße, Rotkohl ⁽⁴⁾ und Salzkartoffeln ⁽⁴⁾ , dazu Dessert 3,4 BE* AGI	Hähnchenschnitzel mit Nudelsalat und Ketchup ACGJ	Salat „Spezial“ mit Käsestreifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing CG
Di 05.03.	Wurstgulasch (Jagdwurstwürfel ^(3,6,7)) in Tomatensoße, mit Nudeln, dazu Dessert 5,8 BE* ACGI	5 Fischstäbchen ⁽⁵⁾ mit Kartoffelpüree, dazu Remoulade ⁽⁴⁾ und Dessert 5,4 BE* ACDGIJ	Hähnchenbruststreifen auf Bandnudeln mit Brokkoli-Cremesoße, dazu Dessert 5,7 BE* ACGI	Kartoffeltaschen mit buntem Maisgemüse und Käsesoße, dazu Dessert 7,3 BE* AGI	gefüllter Schweinenackenbraten mit Champignons, dazu Soße, Rosenkohl und Kartoffeln ⁽⁴⁾ , Dessert 3,3 BE* AGIJ	Hähnchenschnitzel mit Nudelsalat und Ketchup ACGJ	Salat „Spezial“ mit Käsestreifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing CG
Mi 06.03.	Knacker auf Weißkohl Gemüse, mit Salzkartoffeln ⁽⁴⁾ , dazu Senf, Obst 3,2 BE* AGIJ	Erbseneintopf mit Bockwurst ^(3,6,7) , dazu Obst 3,0 BE* AGI	gebackene Scholle ⁽⁵⁾ mit Kräuter-Senfsoße und Salzkartoffeln ⁽⁴⁾ , dazu Gurkensalat, Obst 3,9 BE* ADGIJ	Reisbrei mit Zucker und Zimt, dazu Obst 7,5 BE* G	Schweinelachssteak auf Paprikagemüse, mit Reis, dazu Obst 4,2 BE* AGI	Hähnchenschnitzel mit Nudelsalat und Ketchup ACGJ	Salat „Spezial“ mit Käsestreifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing CG
Do 07.03.	3 Hefeklöße mit Pflaumensoße, dazu Dessert (vegetarisch) 6,9 BE* ACG	Putengeschnetzeltes mit Blumenkohl und Reis, dazu Dessert 4,6 BE* AGI	Rindfleisch in Petersiliensoße, mit Salzkartoffeln ⁽⁴⁾ , dazu Senfgurke ⁽⁴⁾ , Dessert 2,8 BE* AFGI	Tomaten-Nudelauf mit Käse überbacken, dazu Dessert 7,9 BE* ACGI	gedünstetes Seelachsfilet ⁽⁵⁾ in Kräutersoße, mit mediterranen Gemüse und Kartoffeln ⁽⁴⁾ , dazu Dessert 3,7 BE* ADGI	Hähnchenschnitzel mit Nudelsalat und Ketchup ACGJ	Salat „Spezial“ mit Käsestreifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing CG
Fr 08.03.	Bratkartoffeln ⁽⁴⁾ mit Speck ⁽³⁾ , Zwiebeln und Ei, dazu Gewürzgurke ⁽⁴⁾ , Obst 4,5 BE* CI	Makkaroni mit Spinat und Käsesahnesoße, dazu Obst 6,1 BE* ACGI	5 Königsberger Klopse in Kapernsoße, mit Salzkartoffeln ⁽⁴⁾ , dazu Rote-Bete-Salat ⁽⁴⁾ , Obst 4,1 BE* ACGIJ	vegetarische Paprikaschote (mit einer Soja-Weizenfüllung), Tomatensoße und Reis, dazu Obst 4,9 BE* ACFGIJ	Kasslernackenbraten ⁽³⁾ in Soße, mit buntem Gemüse und Kartoffeln ⁽⁴⁾ , dazu Obst 3,9 BE* AGIJ	Hähnchenschnitzel mit Nudelsalat und Ketchup ACGJ	Salat „Spezial“ mit Käsestreifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu Joghurt Dressing CG
	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)		Kesselgulasch (Eintopf mit Kartoffeln ⁽⁴⁾), dazu Dessert 2,6 BE* AI	vegetarische Bratwurst mit einer Soja-Weizenfüllung, dazu Soße, Möhrengemüse und Püree, Dessert 3,2 BE* ACFGIJ	2 Geflügelfrikadellen in Geflügelsoße, mit Rosenkohl und Kartoffelpüree, dazu Dessert 3,5 BE* ACGI		
			Hähnchenkeule in Geflügelsoße, mit Möhrengemüse und Reis, dazu Dessert 4,4 BE* AGI	Brokkoli-Nuss-Ecke mit Holländischer Soße und Reis, Dessert 6,5 BE* AEGHI	Jungschweinebraten in Bratensoße, mit Speckbohnen ⁽³⁾ und Kartoffeln ⁽⁴⁾ , dazu Dessert 3,1 BE* AGI		

Allergene: A=Gluten; B=Krebstiere; C=Eier; D=Fisch; E=Erdnüsse; F=Soja;
G=Laktose; H=Schalenfrüchte; I=Sellerie; J=Senf; K=Sesam; 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 Goslar/Bad Harzburg: Montag bis Freitag 8.00 Uhr bis 12.00 Uhr
Telefon: 05322/554702-5 · Fax: 05322/554702-9
Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!