

MENÜPLAN 14.10. bis 20.10.2024 | 42. Woche

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat**	Nachtsch**
Montag, 14.10.2024	Kartoffeleintopf mit Wiener Würstchen ⁽²⁾⁺⁽⁶⁾ und feinem Gemüse, dazu ein Brötchen 45,4 KH* A1, F, G, I, J	TIPP Geflügel-cevapcici mit Tomatensauce, dazu Gemüseris, Dessert 90,8 KH* A1, C, G, I, J	Fleischkäse⁽²⁾ mit Sauce, dazu Apfelrotkohl ⁽⁴⁾ und Kartoffelpüree 46,9 KH* A1, G, I	Mediterranes Gemüse in rahmiger Tomatencreme mit Champignons, Paprika, Zucchini und Möhren, dazu grüne Bandnudeln, Dessert 81,8 KH* A1, F, G, I	Grobe Bauernbrat-wurst auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree und Senf, Dessert 45,3 KH* G, I, J	Gegrillter Gyros-Braten auf Krautsalat ⁽²⁾⁺⁽⁴⁾ , dazu ein Brötchen und Butter 65,4 KH* A1, G, J	Chefsalat gekochter Schinken und Goudawürfel ⁽¹⁾⁺⁽²⁾ , auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing, ein Brötchen 41,2 KH* A1, C, G, J	Mixsalat mit Sauerrahm- Dressing 7,9 KH*C, G, J	Apfel- kuchen 34,2 KH* A1,C,G, H2, H3
Dienstag, 15.10.2024	Grießbrei mit Zucker und Zimt, dazu Pfirsichkompott 98,0 KH* A1, G	Kleine Frikadellen mit Champignonrahmsauce, dazu Kartoffelpüree 48,2 KH* A1, C, G, I, J	Chili con Carne Rindfleisch mit roten Bohnen, dazu Butterreis, Dessert 77,0 KH* A1, F, I	Gemüsebratling mit Schnittlauchsauce, dazu Vollkornreis, Dessert 57,9 KH* A1, G, I	TIPP Rotbarschfilet gegrillt mit Zitronen-Meerrettichsauce, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Feldsalat mit Dressing, Dessert 62,2 KH* A1, C, D, G, I, J	Geflügelsalat mit Spargelstücken, Ananas und Champignons, dazu ein Brötchen 41,6 KH* A1, C, G, J	Chefsalat gekochter Schinken und Goudawürfel ⁽¹⁾⁺⁽²⁾ , auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing, ein Brötchen 41,2 KH* A1, C, G, J	Mixsalat mit Sauerrahm- Dressing 7,9 KH*C, G, J	Käse- kuchen 35,0 KH* A1,C,G
Mittwoch, 16.10.2024	Weckwerk⁽²⁾ mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Gewürzgurken (getrennt verpackt) 51,4 KH* A1	Deftiger Wurstgulasch⁽²⁾ mit Butternudeln, dazu gemischter Salat mit Dressing 90,6 KH* A1, C, F, G, I, J	Bunte Reispfanne mit versch. Gemüse (Paprika, Tomaten, Bohnen) und Hähnchenbrustwürfel, Dessert 78,0 KH* F	TIPP Schmackhaftes Rührei mit Rahmspinat, dazu Bratkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 69,2 KH* A1, C, F, G, I	Schweizer-Schnitzel mit Schinken und Tomaten belegt, überbacken mit Gouda, dazu Rosmarinkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 71,2 KH* A1, G	Quarkpokal „Birne Helene“ Schokoquark mit Birnen, überzogen mit Vanillesauce 102,2 KH* G	Chefsalat gekochter Schinken und Goudawürfel ⁽¹⁾⁺⁽²⁾ , auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing, ein Brötchen 41,2 KH* A1, C, G, J	Mixsalat mit Sauerrahm- Dressing 7,9 KH*C, G, J	Süße Vanille- stange 35,8 KH* A1,C,F,G,H1,K
Donnerstag, 17.10.2024	Veg. Möhren-Kohlrabi- Eintopf mit feinem Gemüse, dazu ein Brötchen 57,2 KH* A1, I	TIPP Rostbrat- wurst⁽²⁾⁺⁽⁷⁾ auf Sauerkraut ⁽³⁾ , dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Senf, Dessert 40,7 KH* A1, G, I, J	Hähnchenschnitte „Cordon bleu“ mit Schinken und Käse gefüllt, Sauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 65,3 KH* A1, G, I	Makkaroniauflauf in feiner Tomaten-Schmand- creme, überbacken mit Gouda ⁽¹⁾⁺⁽²⁾ , dazu Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing, Dessert 105,3 KH* A1, C, G, I, J	Spanferkelbraten mit deftiger Sauce, dazu Sauerkraut und zwei Thüringer Klöße, Dessert 66,1 KH* A1, I, J	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat ⁽²⁾⁺⁽⁴⁾ , Salatgarnitur und Senf 48,5 KH* A1, C, J	Chefsalat gekochter Schinken und Goudawürfel ⁽¹⁾⁺⁽²⁾ , auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing, ein Brötchen 41,2 KH* A1, C, G, J	Eisberg- salat mit Sauerrahm- Dressing 7,9 KH*C, G, J	Mandari- nen- Sahne- schnitte 26,2 KH* A1,C,G
Freitag, 18.10.2024	Hackfleischpfanne (Schwein) mit Mais, Möhren und Erbsen, dazu Butterreis, Dessert 72,5 KH* A1, F, I	Frikadelle mit Sauce, dazu Apfelrotkohl ⁽⁴⁾ und Kartoffelpüree, Dessert 54,3 KH* A, C, G, I	TIPP Gebratenes Schollenfilet⁽⁵⁾ „Finkenwerder Art“ mit Speck ⁽³⁾ und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Gurkensalat 77,7 KH* A1, D, F, I, J	Eierpfannkuchen natur mit warmen Kirschkompott 120,1 KH* A1, C, G	Kalbsleber mit Bratensauce, Apfelwürfel u. Schwenkzwiebeln, dazu Rotkohl u. Kartoffelpüree, Dessert 42,6 KH* A1, F, G, I	Hausmacher Sülze in Essig-/Öl-Dressing, mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat ⁽²⁾⁺⁽⁴⁾ 33,0 KH* C, J	Chefsalat gekochter Schinken und Goudawürfel ⁽¹⁾⁺⁽²⁾ , auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing, ein Brötchen 41,2 KH* A1, C, G, J	Gurken- salat 14,1 KH*	Bienen- stich- Schnitte 27,0 KH* A1,C,G,H1
Samstag, 19.10.2024	Weißer Bohneneintopf mit Rauchfleischwürfeln ⁽³⁾ und Zwiebeln, Dessert 81,8 KH* A1, F, I	Schweinebraten mit Sauce, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 59,0 KH* A1, G, I, J	Veg. Schnitzel „Wiener Art“ mit Sauerrahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 73,4 KH* A1, C, F, G, I, J	TIPP Rinderbraten mit deftiger Sauce, dazu Rotkohl ⁽⁴⁾ und zwei große Thüringer Klöße, Dessert 61,8 KH* A1, F, I	<p>Die Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch gekocht und sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Die TK-Auslieferung erfolgt ohne Salatbeilage.</p> <p>Änderungen vorbehalten! Nährwertangaben entnehmen Sie bitte unserer Internetseite: www.frisch-menü.de EU-Zulassungs-Nr. HE 30376</p> <p>Allergene: Gluten: A1=Weizen; A2=Roggen; A3=Gerste; A4=Hafer; B=Krebstiere; C=Eier; D=Fisch; E=Erdrüsse; F=Soja; G=Laktose; Schalenfrüchte: H1=Mandeln, H2=Haselnüsse; H3=Walnüsse; H4=Cashewnüsse; H5=Pekannüsse; H6=Paranüsse; H7=Pistazien; H8=Macadamianüsse; H9=Queenslandnüsse; 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</p>				
Sonntag, 20.10.2024	Schweinesteak in Rahmsauce , dazu Karottengemüse und Zwiebelpüree, Dessert 51,2 KH* A1, G, I	TIPP Kalbfleisch- bällchen in Rahmsauce, dazu Karottengemüse und Zwiebelpüree, Dessert 53,7 KH* A1, C, G, I, J	Bunter Nudelaufwurf mit verschiedenem Gemüse, überbacken mit Gouda ⁽¹⁾⁺⁽²⁾ , Dessert 104,8 KH* A1, C, G, I, J	Cordon bleu vom Schwein mit Bratensauce, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 72,4 KH* A1, C, G, I, J	<p>Tel. 0551 / 9000 813 Fax 0551 / 9000 833 ear@pari-goe.de · www.paritaetischer.de</p>				

Wir wünschen
guten Appetit!

