

MENÜPLAN 21.10. bis 27.10.2024 | 43. Woche

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat**	Nachtisch**
Montag, 21.10.2024	TIPP Serbischer Bohneneintopf mit Rauchfleischwürfel ⁽³⁾ , Speck ⁽³⁾ und Zwiebeln, dazu ein Brötchen 84,6 KH* A1, F, I	Hähnchenpfanne „Puszta“ mit Tomaten- und Paprikawürfeln, dazu Butterreis 72,0 KH* A1, F, I	Brühpollnische auf Wirsinggemüse, dazu Kartoffelpüree und Senf 19,4 KH* A1, G, I, J	Gemüseplatte „Gärtnerin“ verschiedene Gemüse überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffel ⁽⁶⁾ , Dessert 57,0 KH* A1, C, G, I	Schnitzel Valdostana mit Schinken ⁽²⁾ , Hackfleischsauce und Käse ⁽¹⁾⁺⁽²⁾ überbacken, dazu Makkaroni und gemischter Salat mit Dressing, Dessert 111,5 KH* A1, F, G, I	Partyfrikadellen mit Kartoffelsalat ⁽²⁾⁺⁽⁴⁾ , dazu eine Portion Senf und ein Brötchen 68,2 KH* A1, C, J	Salat „Athen“ Fetawürfel und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, ein Brötchen 40,1 KH* A, C, G, I, J	Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH*C, G, J	Erdbeerkuchen 40,6 KH* A1, C, G
Dienstag, 22.10.2024	Kleine Hefeklöße natur mit warmen Pflaumenkompott 92,2 KH* A1, C, G	Putengeschnetzeltes mit Champignons, dazu Butterreis, Dessert 65,8 KH* A1, G, I	Hausgemachter Hackbraten In Rahmsauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree 44,4 KH* A1, G, I, J	Gemüsefrikadelle mit Rahmsauce, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und gemischter Salat mit Dressing 88,8 KH* A1, C, G, I, J	TIPP Forelle „Müllerin“ mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Butter, dazu gemischter Salat mit Dressing, Dessert 50,4 KH* A1, C, G, J	Wiener Würstchen^(3,6,7) mit Nudelsalat und Ketchup 52,1 KH* A1, C, I	Salat „Athen“ Fetawürfel und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, ein Brötchen 40,1 KH* A, C, G, I, J	Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH*C, G, J	Kirsch-Sandkuchen 34,2 KH* A1, C, G, H2
Mittwoch, 23.10.2024	TIPP Paprikaschnitzel mit pikanter Sauce, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Partysalat ⁽²⁾⁺⁽⁴⁾ 73,9 KH* A1, C, G, I, J	Hähnchenbrustfilet mit Champignonrahmsauce, dazu Spiralnudeln, Dessert 73,9 KH* A1, G, I	Geflügelbratwurst⁽²⁾⁺⁽⁷⁾ mit Sauce, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree, Senf 45,4 KH* A1, G, I, J	Brokkoli-Möhren-Reispfanne mit Vollkornreis und gerösteten Mandeln, dazu Schnittlauchsauce 59,4 KH* A1, F, G, H1, I	Bayrischer Leberkäs⁽²⁾ auf Sauerkraut ⁽³⁾ mit Speck ⁽³⁾ , Zwiebelpüree, dazu süßen Senf, Dessert 37,0 KH* G, I, J	Paniertes Schweineschnitzel mit Nudelsalat ⁽²⁾ , Salatgarnitur und Senf 65,3 KH* A1, C, G, J	Salat „Athen“ Fetawürfel und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, ein Brötchen 40,1 KH* A, C, G, I, J	Partysalat⁽²⁾⁺⁽⁴⁾ 9,4 KH* I	Rosinenschnecke 63,3 KH* A1, C, F, G, H1, K
Donnerstag, 24.10.2024	Warme Wiener Würstchen⁽²⁾⁺⁽⁶⁾ mit Mischgemüse, dazu Kartoffelpüree, Dessert 59,7 KH* A1, G, I, J	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 72,8 KH* A1, G, I	TIPP Rinderleber-ragout in Apfel-Zwiebel-Sauce, dazu Kartoffelpüree 38,7 KH* A1, G, I	Vegetarische Gemüsesuppe mit Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu ein Brötchen 58,1 KH* A1, F, I	Schweinefilet in Pfefferrahmsauce, dazu Brokkoli und Minikartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 57,1 KH* A1, F, G, I	Schwarzwälder Quarkpokal mit Vanillequark, Sauerkirschen und Schokostreuseln 89,9 KH* G	Salat „Athen“ Fetawürfel und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, ein Brötchen 40,1 KH* A, C, G, I, J	Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH*C, G, J	Schwarzwälder Kirschschnitte 29,3 KH* A1, C, G
Freitag, 25.10.2024	Partyfrikadellen in würziger Paprikasauce, dazu Kartoffelpüree 62,4 KH* A1, C, G, I, J	Geflügelhacksteak „Big Rib“ mit Tomatencreme und Spiralnudeln 96,8 KH* A1, C, G, I, J	Seelachsfilet⁽⁵⁾ natur mit Gemüsesahnesauce, dazu Kartoffeln ⁽⁶⁾ und Bohnensalat 57,9 KH* A1, D, G, I	Nudelaufwurf Spiralnudeln in feiner Spinat-Käsesauce, überbacken mit Gouda ⁽¹⁾⁺⁽²⁾ 80,9 KH* A1, G, I	TIPP Tafelspitz⁽³⁾ mit Apfel-Meerrettichsauce und Leipziger Allerlei, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 41,8 KH* A1, F, G, I, L	Bunter Eiersalat mit gekochtem Schinken, dazu ein Brötchen und Butter 43,9 KH* A1, C, G, J	Salat „Athen“ Fetawürfel und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, ein Brötchen 40,1 KH* A, C, G, I, J	grüner Bohnensalat 5,3 KH*	Himbeer-Sahneschnitte 38,8 KH* A1, C, G

Wir wünschen guten Appetit!



Samstag, 26.10.2024

TIPP **Frischer Linseneintopf**
mit Wiener Würstchen⁽²⁾⁺⁽⁶⁾, Speck⁽³⁾ und Zwiebeln, Dessert
84,5 KH* A1, F, I

Wirsingroulade
mit Hackfleischfüllung, dazu Speck-Zwiebelsauce⁽³⁾ und Salzkartoffeln⁽⁶⁾, Dessert
52,3 KH* A1, C, G, I, J

Gemüse-Spätzlepfanne
in Schnittlauchsauce, dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert
65,6 KH* A1, C, G, I, J

Sauerbraten vom Jungbullen
mit deftiger Sauce, dazu Erbsengemüse und Schupfnudeln, Dessert
107,3 KH* A1, F, G, I

Die Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch gekocht und sind zum **sofortigen Verzehr** bestimmt. Die TK-Auslieferung erfolgt **ohne** Salatbeilage.
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

Änderungen vorbehalten!
Nährwertangaben entnehmen Sie bitte unserer Internetseite: www.frisch-menü.de
EU-Zulassungs-Nr. HE 30376

* Kohlenhydrat-Berechnung (KH) bezieht sich auf das Menü ohne Dessert in Gramm (g).
** Nur in Verbindung mit einer Menübestellung.

Sonntag, 27.10.2024

Rinderfrikadelle
mit Champignon-Sauce, dazu Rosenkohl⁽³⁾ und Salzkartoffeln⁽⁶⁾, Dessert
45,3 KH* A1, G, I, L

Rahmgulasch vom Schwein
mit Makkaroni, Dessert
67,5 KH* A1, F, G, I

Blumenkohlaufwurf
mit Salzkartoffeln⁽⁶⁾, Dessert
68,4 KH* A1, G, I

TIPP **Gepökelter Schweinekrustenbraten⁽³⁾**
in Schwarzbiersauce⁽¹⁰⁾, dazu Sauerkraut⁽³⁾ und Salzkartoffeln⁽⁶⁾, Dessert
46,8 KH* A1, I, J

Tel. 0551 / 9000 813
Fax 0551 / 9000 833
ear@pari-goe.de · www.parietaetischer.de