

MENÜPLAN 22.07. bis 28.07.2024 | 30. Woche

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat**	Nachtisch**
Montag, 22.07.2024	Brechbohneintopf mit Wiener Würstchen ⁽²⁾⁺⁽⁶⁾ und Kartoffelstücken ⁽⁶⁾ , dazu ein Brötchen 39,3 KH* A1, F, G, I, J	Gebratene Gehacktesklößchen auf Schwarzwurzelgemüse, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 59,4 KH* A1, C, G, I, J	Szegediner Gulasch mit Paprika und Sauerkraut ⁽³⁾ , dazu Kartoffelpüree, Dessert 45,3 KH* A1, F, G, I	TIPP Gemüsebratling mit Rahmsauce, dazu Petersilienkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 84,3 KH* A1, G, I	Gegrillter Spanferkelrücken in deftiger Sauce, dazu Rosenkohl ⁽³⁾ und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 63,9 KH* A1, I, J	Paniertes Schweinekotelett mit Garnitur, Senftütchen und Farmersalat ⁽²⁾⁺⁽⁴⁾ 26,9 KH* A1, C, G, J	Salat „Caesar“ Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salat- mix, dazu American-Dressing, ein Brötchen 59,1 KH* A1, C, G, J	Farmer- salat⁽²⁾⁺⁽⁴⁾ 9,4 KH* I	Apfel- kuchen 34,2 KH* A1,C,G,H2,H3
Dienstag, 23.07.2024	Hähnchenbruststreifen mit Gemüsesahnesauce, dazu Farfalle-Nudeln, Dessert 83,5 KH* A1, F, G, I	TIPP Kohlroulade mit Speck-Zwiebel-Sauce ⁽³⁾ , dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 53,9 KH* A, C, G, I, J	Fischfrikadellen⁽⁵⁾ mit warmen Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ , dazu Remouladensauce ⁽²⁾⁺⁽⁴⁾ 69,7 KH* A1, C, D, G, J, L	Kleine Hefeklöße natur mit warmer Vanillesauce 82,6 KH* A1, C, F, G	Rotbarschfilet⁽⁵⁾ paniert mit Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 41,0 KH* A1, C, D, G, I, J	Wiener Würstchen⁽²⁾⁺⁽⁶⁾ mit Kartoffelsalat ⁽²⁾⁺⁽⁴⁾ , Senf und ein Brötchen 61,7 KH* A1, C, J	Salat „Caesar“ Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salat- mix, dazu American-Dressing, ein Brötchen 59,1 KH* A1, C, G, J	Eisberg- salat mit Sauer- rahm- Dressing 7,9 KH*C, G, J	Käse- kuchen 35,0 KH* A1,C,G
Mittwoch, 24.07.2024	Hühnersuppentopf mit Gemüse- und Nudeleinlage, dazu ein Brötchen 48,5 KH* A1, I	Spiralnudeln mit Rinderhacksauce und Tomatenwürfeln, dazu Eisbergsalat mit Dressing 93,8 KH* A1, C, F, G, I, J	Gedünstetes Putenfilet mit Rahmsauce, dazu Gemüse Mischung und Kartoffeln ⁽⁶⁾ 58,8 KH* A1, G, I	Leckere Gnocchipfanne mit feinen Gemüsestreifen (Karotten, Lauch, Sellerie) in Käsesahnesauce ⁽¹⁾⁺⁽²⁾ , Dessert 95,5 KH* A1,C,G,I	TIPP Münchner Weißwürstchen auf Sauerkraut ⁽³⁾ , dazu Kartoffelpüree und süßer Senf, Dessert 50,0 KH* A1, C, F, G, I, J	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat ⁽²⁾⁺⁽⁴⁾ , Salatgarnitur und Senf 48,5 KH* A1, C, J	Salat „Caesar“ Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salat- mix, dazu American-Dressing, ein Brötchen 59,1 KH* A1, C, G, J	Eisberg- salat mit Sauer- rahm- Dressing 7,9 KH*C, G, J	Süße Vanil- lestange 35,8 KH* A1,C,F,G,H1,K
Donnerstag, 25.07.2024	Geflügelfrikadelle in Champignonrahmsauce, dazu Erbsengemüse und Kartoffelpüree 70,4 KH* A1, C, G, I	TIPP Geschnetzeltes Schweinefleisch „Art Stroganoff“ mit Gewürzgurken und Champignons, dazu Senfrahmsauce und Spätzle 62,7 KH* A1, F, G, I, J	Paniertes Schweineschnitzel mit Sauce, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 70,9 KH* A1, G, I	Gemüse-Köttbullar mit fruchtiger Paprikasauce, dazu Vollkornreis, Dessert 81,9 KH* A1, C, I	Schnitzel „Holsteiner Art“ mit Speck ⁽³⁾ , Zwiebeln und Käse ⁽¹⁾⁺⁽²⁾ überbacken, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und gemischter Salat mit Dressing, Dessert 72,1 KH* A1, C, G, J	Heringsfilet „Hausfrauen Art“5 in pikanter Tunke aus Äpfeln, Gurken und Zwiebeln, dazu ein Brötchen und Butter 48,3 KH* A1, C, D, G, J	Salat „Caesar“ Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salat- mix, dazu American-Dressing, ein Brötchen 59,1 KH* A1, C, G, J	Mixsalat mit Sauer- rahm- Dressing 7,9 KH*C, G, J	Manda- rinen- Sahne- schnitte 26,2 KH* A1,C,G
Freitag, 26.07.2024	TIPP Bauernhacksteak mit Schinken, Käse und Röstzwiebeln, dazu Speckbohnen ⁽³⁾ und Kartoffelpüree 60,9 KH* A1, C, G, I	Bunte Nudel- Gemüsepfanne mit Sauce Napoli, dazu gemischter Salat mit Dressing, Dessert 98,3 KH* A1, G, I,	Gedünstetes Seelachsfilet⁽⁵⁾ mit Kräuter-Senf-Sauce, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und gemischter Salat mit Dressing 55,8 KH* A1, C, D, G, I, J	Rührei mit Rahmspinat, dazu Bratkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 69,2 KH* A1, C, F, G, I	Gepökelter Schweine- krustenbraten⁽³⁾ in Schwarzbiersauce ⁽¹⁰⁾ , dazu Sauerkraut ⁽³⁾ und Thüringer Klöße, Dessert 61,9 KH* A1, I, J	Quarkpokal „Birne Helene“ Schokoquark mit Birnen, überzogen mit Vanillesauce 102,2 KH* G	Salat „Caesar“ Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salat- mix, dazu American-Dressing, ein Brötchen 59,1 KH* A1, C, G, J	Mixsalat mit Sauer- rahm- Dressing 7,9 KH*C, G, J	Bienen- stich- Schnitte 27,0 KH* A1,C,G,H1
Samstag, 27.07.2024	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Sahnesauce, dazu Nudeln und Bohnensalat, Dessert 81,9 KH* A1, F, G, I	veg. Bunter Gemüseintopf mit frischen Gartenkräutern, Dessert 59,0 KH* A1, F, G, I, J	Gemüse-Spätzlepfanne mit Schnittlauchsauce, dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 66,5 KH* A1, C, G, I, J	TIPP Rinderbraten mit Sauce, dazu Erbsengemüse und Spätzle, Dessert 86,6 KH* A1, C, F, 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=Erdnüsse; 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=Schwefelendioxyd; 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				
Sonntag, 28.07.2024	TIPP Kasseler Braten⁽³⁾ in Sauce, dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree, Dessert 40,6 KH* A1, G, I	Putensteak mit Rahmsauce, dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree, Dessert 46,2 KH* A1, G, I	Makkaroniaufauf in feiner Tomaten-Schmandcreme, überbacken mit Gouda ^(1,2) , Dessert 105,3 KH* A1, C, G, I, J	Entenkeule mit deftiger Sauce, dazu Rotkohlgemüse ⁽²⁾⁺⁽⁴⁾ und Thüringer Klöße, Dessert 68,8 KH* A1, F, I	Änderungen vorbehalten! Nährwertangaben entnehmen Sie bitte unserer Internetseite: www.frisch-meni.de EU-Zulassungs-Nr. HE 30376 ** Nur in Verbindung mit einer Menübestellung. * Kohlenhydrat-Berechnung (KH) bezieht sich auf das Menü ohne Dessert in Gramm (g).				

Wir wünschen
guten Appetit!



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