

# MENÜPLAN 29.07. bis 04.08.2024 | 31. Woche

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat**	Nachtisch**
<b>Montag, 29.07.2024</b>	<b>TIPP</b> Ungarische Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln, Pilzen u. Kartoffelwürfeln <sup>(6)</sup> , dazu ein Brötchen 69,6 KH* A1, F, I	Schweinebraten auf deftigem Wirsinggemüse, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> 48,5 KH* A1, G, I	Gefüllte Paprikaschote Mit Hackfleischfüllung, dazu Tomatensauce und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> 57,8 KH* A1, C, F, G, I, J	Gemüseplatte „Gärtnerin“ verschiedenes Gemüse überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> 57,2 KH* A1, G, I	Rinderbraten mit Rahmsauce, dazu Rosenkohl <sup>(3)</sup> und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 60,6 KH* A1, G, I	Brathering <sup>(5)</sup> mit Zwiebelringen, dazu Kartoffelsalat <sup>(2)+(4)</sup> 43,0 KH* C, D, J	Salat „Italia“ Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing, ein Brötchen 53,2 KH* A1, C, G, I, J	Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH*C, G, J	Erdbeerkuchen 40,6 KH* A1,C,G
<b>Dienstag, 30.07.2024</b>	Eierpfannkuchen mit heißer Vanillesauce, dazu eine Portion Nougatcreme 104,2 KH* A1, C, F, G, H2	Gebratene Bauernwurst <sup>(2)+(7)</sup> mit Grünkohl <sup>(3)</sup> und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 54,5 KH* A1, I	Hähnchenbrustfilet in feiner Sauce, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 58,9 KH* A1, G, I	Bandnudeln mit Blattspinat in Käsecremesauce, Dessert 80,6 KH* A1, C, F, G, I, J	<b>TIPP</b> Schweinelachs-schnitzel in Parmesan-Eihülle auf Tomatenspaghetti, dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 83,2 KH* A1, C, F, G, I, J	Schwarzwälder Quarkpokal mit Vanillequark, Sauerkirschen und Schokostreuseln 89,9 KH* G	Salat „Italia“ Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing, ein Brötchen 53,2 KH* A1, C, G, I, J	Eisbergsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH*C, G, J	Kirsch-Sandkuchen 34,2 KH* A1,C,G,H2
<b>Mittwoch, 31.07.2024</b>	Weckwerk mit Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Gewürzgurken (extra verpackt) 51,4 KH* A1	<b>TIPP</b> Hühnerfrikassee in Holländischer Sauce, mit Spargelstücken, dazu bunter Reis 67,6 KH* A1, C, F, G, I	Hausgemachte Rinderhackpfanne mit roten Bohnen und Paprika, dazu Butterreis 72,5 KH* A1, F, I	Gemüsebolognese mit Vollkornspiralen, Dessert 89,8 KH* A1, F, G, I	Hausgemachte Rinderroulade mit deftiger Sauce, dazu Rotkohl <sup>(4)</sup> und zwei große Thüringer Klöße, Dessert 64,8 KH* A1, I, J	Hausmacher Sülze in Essig-/Öl-Dressing, mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat <sup>(2)+(4)</sup> 33,0 KH* C, J	Salat „Italia“ Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing, ein Brötchen 53,2 KH* A1, C, G, I, J	Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH*C, G, J	Rosinenschnecke 63,3 KH* A1,C,F,G,H1,K
<b>Donnerstag, 01.08.2024</b>	Farfalle-Nudeln In Gemüsesauce, Erbsen, Mais, Möhren mit Hähnchenbruststreifen 96,0 KH* A1, F, G, I	<b>TIPP</b> Gehacktes-bällchen auf Tomaten-Zucchini-Gemüse, dazu Kartoffelpüree 68,5 KH* A1, C, G, I, J	Currybratwurst <sup>(2)+(7)</sup> mit Bratkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Krautsalat <sup>(2)+(4)</sup> mit Schmand 94,6 KH* A1, G, I	Grüne Sauce mit gekochten Eiern, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> (getrennt verpackt) 43,7 KH* A1, C, G, J	Lachsfilet <sup>(5)</sup> in Weißweinsauce <sup>(10)</sup> mit Gemüsestreifen, dazu Bandnudeln und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 71,5 KH* A1, C, D, G, J	Paniertes Schweineschnitzel mit Krautsalat <sup>(2)+(4)</sup> und Senf, dazu ein Brötchen und Butter 71,0 KH* A1, C, G, J	Salat „Italia“ Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing, ein Brötchen 53,2 KH* A1, C, G, I, J	Kraut-salat <sup>(2)+(4)</sup> mit Schmand 13,6 KH* G	Schwarz-wälder-Kirsch-Schnitte <sup>(10)</sup> 29,3 KH* A1,C,G
<b>Freitag, 02.08.2024</b>	Spaghetti mit Tomaten-Thunfischsauce und Erbsen 72,6 KH* A1, D, G, I	Chinapfanne Hähnchenbruststreifen auf süß-/saurer Gemüse, dazu Basmatireis, Dessert 70,2 KH* F, I	<b>TIPP</b> Rahmgulasch vom Schwein mit Pariser Karotten und Thüringer Klöße 50,9 KH* A1, F, G, I	Blumenkohl-Käse-Taler mit süß-/saurer Sauce, dazu Kartoffelpüree, Dessert 56,1 KH* A1, A3, C, G, I	Schweinesteak mit Speck <sup>(3)</sup> , Zwiebeln und Käse <sup>(1)+(2)</sup> überbacken, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und gemischter Salat mit Dressing, Dessert 40,4 KH* G	Krabbencocktail <sup>(2)</sup> mit Champignons und Spargel, dazu ein Brötchen und Butter 48,5 KH* A1, B, C, G, J	Salat „Italia“ Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing, ein Brötchen 53,2 KH* A1, C, G, I, J	Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH*C, G, J	Himbeer-Sahne-schnitte 38,8 KH* A1,C,G

Wir wünschen guten Appetit!



**Samstag, 03.08.2024**  
Pichelsteiner Gemüsetopf mit Fleischklößchen und verschiedenem Gemüse, Dessert  
35,3 KH\* A1, C, F, I

**Gebratene Gehacktesklößchen** in Holländischer Sauce auf Spargelgemüse, dazu Petersilienkartoffeln<sup>(6)</sup>, Dessert  
55,9 KH\* A1, C, G, I, J

**Frühlingsrolle** mit süß-/saurer Sauce, dazu Butterreis, Dessert  
92,4 KH\* A1, C, F, G, I, J

**TIPP** Sauerbraten vom Jungbullen mit deftiger Sauce, dazu Rotkohl<sup>(4)</sup> und zwei große Thüringer Klöße, Dessert  
68,4 KH\* A1, F, I

**Sonntag, 04.08.2024**  
Frikadelle mit Rahmsauce, dazu Rosenkohl<sup>(3)</sup> und Salzkartoffeln<sup>(6)</sup>, Dessert  
52,1 KH\* A1, C, F, I

**TIPP** Hähnchenbrustfilet mit Rahmsauce, dazu Rosenkohl<sup>(3)</sup> und Salzkartoffeln<sup>(6)</sup>, Dessert  
51,3 KH\* A1, F, G, I

Gemüsebratling mit Sauce Hollandaise und Kartoffelpüree, Dessert  
82,3 KH\* A1, C, F, G, I, J

Hähncheninnenfilets mit Sauce Hollandaise, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln<sup>(6)</sup>, Dessert  
39,4 KH\* A1, C, G, I

Die Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch gekocht und sind zum **sofortigen Verzehr** bestimmt.  
Die TK-Auslieferung erfolgt **ohne** Salatbeilage.  
**Änderungen vorbehalten!** Nährwertangaben entnehmen Sie bitte unserer Internetseite: [www.frisch-menü.de](http://www.frisch-menü.de)  
EU-Zulassungs-Nr. HE 30376  
**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=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=gewächst; 9=Formfleisch; 10=enthält Alkohol

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

**Tel. 0551 / 9000 813**  
**Fax 0551 / 9000 833**  
ear@pari-go.de · [www.paritaetischer.de](http://www.paritaetischer.de)