

# MENÜPLAN 12.08. bis 18.08.2024 | 33. Woche

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat**	Nachtisch**
<b>Montag, 12.08.2024</b>	<b>Geflügelfrikadellen-bällchen</b> auf Rahmkohlrabi, dazu Kartoffelpüree  53,7 KH* A1, C, G, I, J	<b>Hackfleisch-Käselauchsuppe</b> verfeinert mit Schmelzkäse <sup>(1)+(2)</sup> , dazu ein Brötchen  62,0 KH* A1, G, I	<b>TIPP Bratwurst<sup>(2)+(7)</sup></b> auf Sauerkraut <sup>(3)</sup> , dazu Bratkartoffeln <sup>(6)</sup> und Senf  61,1 KH* G, I, J	<b>Vegetarische Paprikaschote</b> mit Tomatensauce, dazu Reis, Dessert  88,6 KH* A1, C, F, I, J	<b>Geflügelroulade</b> mit Sauce Hollandaise und Brokkoli, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert  39,3 KH* A1, C, G, I, J	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Kartoffelsalat <sup>(2)+(4)</sup> , Salatgarnitur und Senf  61,9 KH* A1, C, J	<b>Salat „Sweet Dreams“</b> Hähnchenbruststreifen, Ananaswürfel, Mandarinspalten und Walnusskerne auf frischem Salatmix, dazu italienisches Dressing, Brötchen  37,6 KH* A1, C, G, I, J, H3	<b>Mixsalat</b> mit Sauerrahm-Dressing  7,9 KH*C, G, J	<b>Schoko-Kirschkuchen</b>  39,6 KH* A1,C,G,H2
<b>Dienstag, 13.08.2024</b>	<b>Gekochte Eier</b> in Senfsauce, dazu Petersilienkartoffeln <sup>(6)</sup> und Eisbergsalat mit Dressing  43,2 KH* A1, C, G, I, J	<b>Fleischkäse<sup>(2)</sup></b> in Sauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup>  43,8 KH* A1, G, I	<b>TIPP Szegediner Gulasch</b> mit Paprika und Sauerkraut <sup>(2)</sup> , dazu Kartoffelpüree, Dessert  45,3 KH* A1, F, G, I	<b>Gemüse-Frikadelle</b> (Kürbis-Steckrübe) mit Sesamkartoffeln <sup>(6)</sup> und Kräuter-Dip  46,3 KH* A1, G, K	<b>Schlemmerfilet<sup>(5)</sup> „Italieno“</b> Fischfilet mit Auflage aus Tomatenwürfeln, Zwiebeln und Sauerrahm, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert  54,7 KH* A1, C, D, G, J	<b>Heringssalat<sup>(5)</sup></b> mit Roter Bete, Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Brötchen und Butter  51,3 KH* A1, C, D, G, I, J	<b>Salat „Sweet Dreams“</b> Hähnchenbruststreifen, Ananaswürfel, Mandarinspalten und Walnusskerne auf frischem Salatmix, dazu italienisches Dressing, Brötchen  37,6 KH* A1, C, G, I, J, H3	<b>Eisbergsalat</b> mit Sauerrahm-Dressing  7,9 KH*C, G, J	<b>Zwetschgen-Streuselkuchen</b>  39,0 KH* A1,C,G
<b>Mittwoch, 14.08.2024</b>	<b>Vanillemilchreis</b> mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus  172,1 KH* G	<b>Geschnetzeltes Schweinefleisch</b> „Art Stroganoff“ mit Gewürzgerurken und Champignons, dazu Senfrahmsauce und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup>  47,3 KH* A1, F, G, I, J	<b>Hähnchenbrustfilet</b> in Geflügelsauce, dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree  46,0 KH* A1, G, I	<b>TIPP Blumenkohl im Backteig</b> dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und Cocktail-Dip  111,2 KH* A1, C, G, J	<b>Mozzarella-Schnitzel</b> Schweineschnitzel mit Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu Tomatenreis und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert  86,9 KH* A1, C, F, G, J	<b>Fruchtpokal „Sylt“</b> Sahnequark mit Beerencocktail und Vanillesauce <sup>(1)</sup>  111,1 KH* G	<b>Salat „Sweet Dreams“</b> Hähnchenbruststreifen, Ananaswürfel, Mandarinspalten und Walnusskerne auf frischem Salatmix, dazu italienisches Dressing, Brötchen  37,6 KH* A1, C, G, I, J, H3	<b>Eisbergsalat</b> mit Sauerrahm-Dressing  7,9 KH*C, G, J	<b>Amerikaner</b> mit Zuckerguss  67,5 KH* A1,C,F,G,H1,K
<b>Donnerstag, 15.08.2024</b>	<b>Spaghetti „Carbonara“</b> Vollkornspaghetti mit feiner Käse-Sahnesauce und Hähnchenwürfeln <sup>(2)</sup>  74,4 KH* A1, F, G, I	<b>Gebackenes Fischfilet<sup>(5)</sup></b> mit Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und Möhrensalat <sup>(2)+(4)</sup>  84,5 KH* A1, C, D, F, G, I	<b>TIPP Frikadelle</b> vom Bio-Rind und Schwein aus Deutschland, mit Rahmchampignons, Rosenkohl und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup>  45,9 KH* A1, C, G, I	<b>Vegetarischer Möhreintopf</b> mit frischer Petersilie und Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu ein Brötchen  71,8 KH* A1, F, I	<b>Schweinefilet</b> mit Champignonrahmsauce, dazu Röstitaler und gemischter Salat mit Dressing, Dessert  50,0 KH* A1, C, F, G, I, J	<b>Wurstsalat „Schweizer Art“<sup>(2)</sup></b> mit Emmentaler <sup>(1)+(2)</sup> , Gewürzgerurken <sup>(2)</sup> und Zwiebeln, dazu Brötchen und Butter  35,9 KH* A1, G, J	<b>Salat „Sweet Dreams“</b> Hähnchenbruststreifen, Ananaswürfel, Mandarinspalten und Walnusskerne auf frischem Salatmix, dazu italienisches Dressing, Brötchen  37,6 KH* A1, C, G, I, J, H3	<b>Möhrensalat<sup>(2)+(4)</sup></b>  17,5 KH	<b>Russischer Zupfkuchen</b>  46,5 KH* A1,C,G
<b>Freitag, 16.08.2024</b>	<b>Paniertes Jägerschnitzel</b> mit Sauce, dazu Kartoffeln <sup>(6)</sup> , und Krautsalat in saurer Sahne <sup>(2)+(4)</sup>  67,1 KH* A1, G, I	<b>Gebackener Camembert</b> mit Preiselbeer-Rahmsauce und Basmatireis, Dessert  83,0 KH* A1,G,I	<b>Schmackhaftes Fischfilet<sup>(5)</sup></b> auf Blattspinat, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup>  46,8 KH* A1, D, G, I	<b>Nudelplatte „Verona“</b> mit Käsetortellini in Gorgonzolasauce und Penne Nudeln in Tomatensauce  161,7 KH* A1, C, F, G, I	<b>TIPP Thüringer Rostbrätel</b> Nackensteak mit Schwenkzwiebeln, dazu Bratkartoffeln <sup>(6)</sup> , u. Krautsalat in saurer Sahne <sup>(2)+(4)</sup> , Dessert  64,8 KH* A3, C, G, J, L	<b>Krabbencocktail<sup>(2)</sup></b> mit Champignons und Spargel, dazu Brötchen und Butter  20,1 KH* A1, B, C, G, J	<b>Salat „Sweet Dreams“</b> Hähnchenbruststreifen, Ananaswürfel, Mandarinspalten und Walnusskerne auf frischem Salatmix, dazu italienisches Dressing, Brötchen  37,6 KH* A1, C, G, I, J, H3	<b>Krautsalat</b> in saurer Sahne <sup>(2)+(4)</sup>  13,6 KH* G	<b>Mohn-Streuselkuchen</b>  49,0 KH* A1,C,G
<b>Samstag, 17.08.2024</b>	<b>Deftiger Erbseneintopf</b> mit Wiener Würstchen <sup>(2)+(6)</sup> , Speck <sup>(3)</sup> und Zwiebeln, Dessert  88,6 KH* A1, F, G, I, J	<b>Mettbällchen</b> auf Karottengemüse, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert  67,3 KH* A1, C, G, I, J	<b>Gemüsemaultaschen</b> mit Kräuterrahmsauce, dazu gemischter Salat mit Dressing, Dessert  69,1 KH* A1, C, G, I, J	<b>TIPP Sauerbraten vom Rind</b> mit Sauce, dazu Apfelrotkohl <sup>(4)</sup> und Kartoffelklöße, Dessert  68,3 KH* A1, F, I	Die Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch gekocht und sind zum <b>sofortigen Verzehr</b> bestimmt. Die TK-Auslieferung erfolgt <b>ohne</b> Salatbeilage. <b>Allergene:</b> 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=Schwefeloxid; M=Lupinen; N=Weichtiere <b>Zusatzstoffe:</b> 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		<b>Änderungen vorbehalten!</b> Nährwertangaben entnehmen Sie bitte unserer Internetseite: <a href="http://www.frisch-menü.de">www.frisch-menü.de</a> EU-Zulassungs-Nr. HE 30376  * Kohlenhydrat-Berechnung (KH) bezieht sich auf das Menü ohne Dessert in Gramm (g). ** Nur in Verbindung mit einer Menübestellung.		
<b>Sonntag, 18.08.2024</b>	<b>Kasselerlachs<sup>(3)</sup></b> mit Bratensauce, dazu Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert  54,4 KH* A1, F, G, I	<b>TIPP Schweinebraten</b> mit Bratensauce, dazu Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert  54,7 KH* A1, G, I	<b>Knusper-Gemüse-Tasche</b> mit Sahnesauce, dazu Djuvecreis, Dessert  73,8 KH* A1, G	<b>Hausgemachte Rinderroulade</b> mit deftiger Sauce, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert  64,0 KH* A1, I, J	<b>Tel. 0551 / 9000 813</b> <b>Fax 0551 / 9000 833</b> ear@pari-goe.de · www.parietaetischer.de				

Wir wünschen guten Appetit!

