

MENÜPLAN 14.10. bis 20.10.2024 | 42. Woche

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch
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	Weckewerk⁽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

Wir wünschen
guten Appetit!



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

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
EU-Zulassungs-Nr. HE 30376
* Kohlenhydrat-Berechnung (KH) bezieht sich auf das Menü ohne Dessert in Gramm (g).
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=Queensländnüsse; 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

Sonntag,
20.10.2024
Schweinsteak
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

Bürozeiten Salzgitter: Mo. bis Fr. 8.00 Uhr bis 13.00 Uhr
Telefon: 0 53 41 / 84 67-12
Fax: 0 53 41 / 84 67-24

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 Rauchfleischwürfeln ⁽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	Brühpolsnische auf Wirsinggemüse, dazu Kartoffelpüree und Senf 19,4 KH* A1, G, I, J	Gemüseplatte „Gärtnerin“ verschiedene Gemüse überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeln ⁽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 Schnittlauchsauc 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 Rinderleberragout 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*	Himbeersahneschnitte 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 Schnittlauchsauc, 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. Sie bitte unserer Internetseite: www.frisch-menü.de Salatbeilage.

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).

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; Sellerie; Senf; K= Sesamsamen; L=Schwefeldioxid; M=Lupinen; N=Weichtiere **Zusatzstoffe:** 1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3=mit Nitritpökelsalz; 4=mit Süßungsmittel; 5=kann Gläten enthalten; 6=mit Antioxidationsmittel; 7=mit Phosphat; 8=gewachst; 9=Formfleisch; 10=enthält Alkohol

Bürozeiten Salzgitter: Mo. bis Fr. 8.00 Uhr bis 13.00 Uhr
Telefon: 0 53 41 / 84 67-12
Fax: 0 53 41 / 84 67-24