

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, Senftübchen und Farmersalat ⁽²⁾⁺⁽⁴⁾ 26,9 KH* A1, C, G, J	Salat „Caesar“ Hähnchenbruststreifen, Croûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu American-Dressing, ein Brötchen 59,1 KH* A1, C, G, J	Farmer-salat⁽²⁾⁺⁽⁴⁾ 9,4 KH* I	Apfelkuchen 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 Salatmix, dazu American-Dressing, ein Brötchen 59,1 KH* A1, C, G, J	Eisberg-salat mit Sauer-rahm-Dressing 7,9 KH*C, G, J	Käsekuchen 35,0 KH* A1,C,G
Mittwoch, 24.07.2024	Hühnersuppentopf mit Gemüse- und Nudleinlage, 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 Gemüsemischung 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 Salatmix, 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 Vanillestange 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 Salatmix, dazu American-Dressing, ein Brötchen 59,1 KH* A1, C, G, J	Mixsalat mit Sauer-rahm-Dressing 7,9 KH*C, G, J	Mandarin-Sahneschnitte 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 Schweinekrustenbraten⁽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 Salatmix, dazu American-Dressing, ein Brötchen 59,1 KH* A1, C, G, J	Mixsalat mit Sauer-rahm-Dressing 7,9 KH*C, G, J	Bienenstich-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 Gemüseeintopf 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	<p>Die Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch gekocht und sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Die TK-Auslieferung erfolgt ohne Salatbeilage.</p> <p>Änderungen vorbehalten! Nährwertangaben entnehmen Sie bitte unserer Internetseite: www.frisch-menü.de</p> <p>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=gewachst; 9=Formfleisch; 10=enthält Alkohol</p> <p>EU-Zulassungs-Nr. HE 30376 * Kohlenhydrat-Berechnung (KH) bezieht sich auf das Menü ohne Dessert in Gramm (g).</p>				
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	Makkaroniauflauf 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	<p>Bürozeiten Seesen: Mo. bis Fr. 8.00Uhr bis 12.00Uhr Telefon: 0 53 81 / 94 80 6-5 Fax: 0 53 81 / 94 80 6-7</p>				



MENÜPLAN 29.07. bis 04.08.2024 | 31. Woche

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch
Montag, 29.07.2024	TIPP Ungarische Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln, Pilzen u. Kartoffelwürfeln ⁽⁶⁾ , dazu ein Brötchen 69,6 KH* A1, F, I	Schweinebraten auf deftigem Wirsinggemüse, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 48,5 KH* A1, G, I	Gefüllte Paprikaschote Mit Hackfleischfüllung, dazu Tomatensauce und. Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 57,8 KH* A1, C, F, G, I, J	Gemüseplatte „Gärtnerin“ verschiedenes Gemüse überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 57,2 KH* A1, G, I	Rinderbraten mit Rahmsauce, dazu Rosenkohl ⁽³⁾ und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 60,6 KH* A1, G, I	Brathering ⁽⁵⁾ mit Zwiebelringen, dazu Kartoffelsalat ⁽²⁾⁺⁽⁴⁾ 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 Sauer-rahm-Dressing 7,9 KH*C, G, J	Erdbeer-kuchen 40,6 KH* A1,C,G
Dienstag, 30.07.2024	Eierpfannkuchen mit heißer Vanillesauce, dazu eine Portion Nougatcreme 104,2 KH* A1, C, F, G, H2	Gebratene Bauernwurst ⁽²⁾⁺⁽⁷⁾ mit Grünkohl ⁽³⁾ und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 54,5 KH* A1, I	Hähnchenbrustfilet in feiner Sauce, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 58,9 KH* A1, G, I	Bandnudeln mit Blattspinat in Käsecremesauce, Dessert 80,6 KH* A1, C, F, G, I, J	TIPP 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	Eisberg-salat mit Sauer-rahm-Dressing 7,9 KH*C, G, J	Kirsch-Sand-kuchen 34,2 KH* A1,C,G,H2
Mittwoch, 31.07.2024	Weckewerk mit Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Gewürzgurken (extra verpackt) 51,4 KH* A1	TIPP 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 ⁽⁴⁾ und zwei große Thüringer Klöße, Dessert 64,8 KH* A1, I, J	Hausmacher Sülze in Essig-/Öl-Dressing, mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat ⁽²⁾⁺⁽⁴⁾ 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 Sauer-rahm-Dressing 7,9 KH*C, G, J	Rosinen-schnecke 63,3 KH* A1,C,F,G,H1,K
Donnerstag, 01.08.2024	Farfalle-Nudeln In Gemüsesauce, Erbsen, Mais, Möhren mit Hähnchenbruststreifen 96,0 KH* A1, F, G, I	TIPP Gehacktes-bällchen auf Tomaten-Zucchini-Gemüse, dazu Kartoffelpüree 68,5 KH* A1, C, G, I, J	Currybratwurst ⁽²⁾⁺⁽⁷⁾ mit Bratkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Krautsalat ⁽²⁾⁺⁽⁴⁾ mit Schmand 94,6 KH* A1, G, I	Grüne Sauce mit gekochten Eiern, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ (getrennt verpackt) 43,7 KH* A1, C, G, J	Lachsfilet ⁽⁵⁾ in Weißweinsauce ⁽¹⁰⁾ mit Gemüsestreifen, dazu Bandnudeln und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 71,5 KH* A1, C, D, G, J	Paniertes Schweineschnitzel mit Krautsalat ⁽²⁾⁺⁽⁴⁾ 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 ⁽²⁾⁺⁽⁴⁾ mit Schmand 13,6 KH* G	Schwarz-wälder-Kirsch-Schnitte ⁽¹⁰⁾ 29,3 KH* A1,C,G
Freitag, 02.08.2024	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	TIPP Rahmgulasch vom Schwein mit Pariser Karotten und Thüringer Klöße 50,9 KH* A1, F, G, I	Blumenkohl-Käse-Taler mit Sauce Hollandaise dazu Kartoffelpüree, Dessert 56,1 KH* A1, A3, C, G, I	Schweinesteak mit Speck ⁽³⁾ , Zwiebeln und Käse ⁽¹⁾⁺⁽²⁾ überbacken, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und gemischter Salat mit Dressing, Dessert 40,4 KH* G	Krabbencocktail ⁽²⁾ 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 Sauer-rahm-Dressing 7,9 KH*C, G, J	Himbeer-Sahne-schnitte 38,8 KH* A1,C,G



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 ⁽⁶⁾ , 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 ⁽⁴⁾ und zwei große Thüringer Klöße, Dessert 68,4 KH* A1, F, I
Sonntag, 04.08.2024	Frikadelle mit Rahmsauce, dazu Rosenkohl ⁽³⁾ und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 52,1 KH* A1, C, F, I	TIPP Hähnchen-brustfilet mit Rahmsauce, dazu Rosenkohl ⁽³⁾ und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , 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 ⁽⁶⁾ , 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

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; I=Sellerie; J=Senf; K= Sesam Samen; 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

Bürozeiten Seesen: Mo. bis Fr. 8.00Uhr bis 12.00Uhr
Telefon: 05381/94806-5
Fax: 05381/94806-7