

# MENÜPLAN

06.05. bis 12.05.2024 | 19. Woche



	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat**	Nachtisch**
<b>Montag, 06.05.2024</b>	<b>Altdeutsche Graupensuppe</b> mit Krakauer Würstchen <sup>(2)</sup> und feinem Gemüse, dazu ein Brötchen 53,2 KH* A1, F, G, I, J	<b>Brühpölnische</b> auf Wirsinggemüse, dazu Kartoffelpüree und Senf 46,1 KH* A1, G, I, J	<b>Putengeschnetzeltes</b> mit Champignons, dazu Butterreis 65,8 KH* A1, G, I	<b>TIPP Gemüseplatte „Gärtnerin“</b> verschiedene Gemüse überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 57,0 KH* A1, C, G, I	<b>Schnitzel Valdostana</b> mit Schinken <sup>(2)</sup> , Hackfleischsauce und Käse <sup>(1+2)</sup> überbacken, dazu Makkaroni und gemischter Salat mit Dressing, Dessert 111,5 KH* A1, F, G, I	<b>Partyfrikadellen</b> mit Kartoffelsalat <sup>(2+4)</sup> , dazu eine Portion Senf und ein Brötchen 68,2 KH* A1, C, J	<b>„Chicken run“</b> Hähnchen-Nuggets <sup>(9)</sup> auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, ein Brötchen 51,5 KH* A1, C, G, I, J	<b>Mixsalat</b> mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C,G,J	<b>Erdbeerkuchen</b> 40,6 KH* A1,C,G
<b>Dienstag, 07.05.2024</b>	<b>Geflügelbratwurst<sup>(2+7)</sup></b> mit Sauce, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree, Senf 45,4 KH* A1, G, I, J	<b>TIPP Hähnchenbrustfilet</b> mit Champignonrahmsauce, dazu Spiralnudeln, Dessert 73,9 KH* A1, G, I	<b>Hausgemachter Hackbraten</b> in Rahmsauce, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> 47,1 KH* A1, G, I	<b>Brokkoli-Möhren-Reispfanne</b> mit Vollkornreis und gerösteten Mandeln, dazu Schnittlauchsauce 59,4 KH* A1, F, G, H1, I	<b>Bayrischer Leberkäs<sup>(2)</sup></b> auf Sauerkraut <sup>(3)</sup> mit Speck <sup>(3)</sup> , Zwiebelpüree, dazu süßen Senf, Dessert 37,0 KH* G, I, J	<b>paniertes Hähnchenschnitzel</b> mit Nudelsalat <sup>(2)</sup> 69,2 KH* A1, C, G, J	<b>„Chicken run“</b> Hähnchen-Nuggets <sup>(9)</sup> auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, ein Brötchen 51,5 KH* A1, C, G, I, J	<b>Mixsalat</b> mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C,G,J	<b>Kirsch-Sandkuchen</b> 34,2 KH* A1,C,G, H2
<b>Mittwoch, 08.05.2024</b>	<b>Warme Wiener Würstchen<sup>(2+6)</sup></b> mit Mischgemüse, dazu Kartoffelpüree, Dessert 59,7 KH* A1, G, I, J	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelsauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> 72,8 KH* A1, G, I	<b>TIPP Rinderleber-ragout</b> in Apfel-Zwiebel-Sauce, dazu Kartoffelpüree, Dessert 38,7 KH* A1, G, I	<b>Vegetarische Gemüsesuppe</b> mit Kartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu ein Brötchen, 58,1 KH* A1, F, I	<b>Forelle „Müllerin“</b> mit Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und Butter, dazu gemischter Salat mit Dressing, Dessert 50,4 KH* A1,C,G,J	<b>Schwarzwälder Quarkpokal</b> mit Vanillequark, Sauerkirschen und Schokostreuseln 89,9 KH* G	<b>„Chicken run“</b> Hähnchen-Nuggets <sup>(9)</sup> auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, ein Brötchen 51,5 KH* A1, C, G, I, J	<b>Mixsalat</b> mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C,G,J	<b>Rosinenschnecke</b> 63,3 KH* A1,C,F,G,H1,K
<b>Donnerstag, 09.05.2024</b>	<b>Feiertag</b> „Christi Himmelfahrt“	<b>Hähnchenpfanne „Puszta“</b> mit Tomaten- und Paprikawürfeln, dazu Butterreis, Dessert 72,0 KH* A1, F, I	<b>TIPP Paprikaschnitzel</b> mit pikanter Sauce, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 73,9 KH* A1, C, G, I, J	<b>Gemüsefrikadelle</b> mit Rahmsauce, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und Partysalat, Dessert 88,8 KH* A1, C, G, I, J	<b>Schweinefilet</b> in Pfefferrahmsauce, dazu Brokkoli und Minikartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 57,1 KH* A1, F, G, I	<b>Feiertag</b> „Christi Himmelfahrt“	<b>Feiertag</b> „Christi Himmelfahrt“	<b>Feiertag</b> „Christi Himmelfahrt“	<b>Feiertag</b> „Christi Himmelfahrt“
<b>Freitag, 10.05.2024</b>	<b>Partyfrikadellen</b> in würziger Paprikasauce, dazu Kartoffelpüree 62,4 KH* A1, C, G, I, J	<b>Geflügelhacksteak „Big Rib“</b> mit Tomatencreme und Spiralnudeln 96,8 KH* A1, C, G, I, J	<b>Seelachsfilet<sup>(5)</sup> natur</b> mit Gemüsesahnesauce, dazu Kartoffeln <sup>(6)</sup> und grüner Bohnensalat 57,9 KH* A1, D, G, I	<b>Nudelaufwurf</b> Spiralnudeln in feiner Spinat-Käsesauce, überbacken mit Gouda <sup>(1+2)</sup> , Dessert 80,9 KH* A1, G, I	<b>Tafelspitz</b> mit grüner Sauce (extra verpackt) und Leipziger Allerlei, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 43,9 KH* A1, C, G, J	<b>Bunter Eiersalat</b> mit gekochtem Schinken, dazu ein Brötchen und Butter 43,9 KH* A1, C, G, J	<b>„Chicken run“</b> Hähnchen-Nuggets <sup>(9)</sup> auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, ein Brötchen 51,5 KH* A1, C, G, I, J	<b>grüner Bohnensalat</b> 5,3 KH*	<b>Himbeersahne-schnitte</b> 38,8 KH* A1,C,G

*Wir wünschen guten Appetit!*

**Samstag, 11.05.2024**

<b>Wirsingroulade</b> mit Hackfleischfüllung, dazu Speck-Zwiebelsauce <sup>(3)</sup> und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 52,3 KH* A1, C, G, I, J	<b>Vegetarischer Linseneintopf</b> mit verschiedenem Gemüse und Kartoffelwürfeln, Dessert 83,7 KH* A1, I	<b>Tortellini „Verdura“</b> Gemüsetortellini (Karotten, Sellerie, Spinat) in leckerer Tomatensauce, Dessert 107,7 KH* A1, G, I	<b>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</b>
--	--	--	---

**Sonntag, 12.05.2024**

<b>Rahmgulasch vom Schwein</b> mit Makkaroni, Dessert 67,5 KH* A1, F, G, I	<b>Rinderfrikadelle</b> mit Champignon-Sauce, dazu Rosenkohl <sup>(3)</sup> und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 45,3 KH* A1, G, I, L	<b>Blumenkohlaufwurf</b> mit Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert 68,4 KH* A1, G, I	<b>TIPP Sauerbraten vom Jungbullen</b> mit deftiger Sauce, dazu Sauerkraut 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](http://www.frisch-menü.de) Die TK-Auslieferung erfolgt **ohne** Salatbeilage. EU-Zulassungs-Nr. HE 30376

**Änderungen vorbehalten!** Nährwertangaben entnehmen Sie bitte unserer Internetseite: [www.frisch-menü.de](http://www.frisch-menü.de)

**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

\* 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-goe.de · [www.paritaetischer.de](http://www.paritaetischer.de)