

# MENÜPLAN

06.05. bis 12.05.2024 | 19. Woche

**Bitte beachten Sie unsere  
Preis Anpassung ab 06.05.2024!**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat**	Nachtsch**
<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> , Hackfleisch- sauce 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>Erdbeer- kuchen</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 Hähnchen- brustfilet</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- Sand- kuchen</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>Rosinen- schnecke</b>  63,3 KH* A1,C,F,G,H1,K
<b>Donnerstag, 09.05.2024</b>	<b>Feiertag „Christi Himmelfahrt“</b>	<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 „Christi Himmelfahrt“</b>	<b>Feiertag „Christi Himmelfahrt“</b>	<b>Feiertag „Christi Himmelfahrt“</b>	<b>Feiertag „Christi Himmelfahrt“</b>
<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 Bohnen- salat</b>  5,3 KH*	<b>Himbeer- Sahne- schnitte</b>  38,8 KH* A1,C,G
<b>Samstag, 11.05.2024</b>	<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>	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=Schwefeldioxid; 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>Sonntag, 12.05.2024</b>	<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					

*Wir wünschen  
guten Appetit!*



**Tel. 0551 / 9000 813**  
**Fax 0551 / 9000 833**  
ear@pari-goe.de · www.paritaetischer.de