

03. Kalenderwoche

14.01.2019 - 20.01.2019

Menütaxi-Speisenkarte

KW 3	Extramenu rot/schwarz	Zus.+ allerg. Stoffe	Kcal Fett KH,EW	Stammessen 5,80 €	Zus.+ allerg. Stoffe	Kcal Fett KH,EW	Menü 2 blau 6,60 €	Zus.+ allerg. Stoffe	Kcal Fett KH,EW	Menü 4/zuckerreduziert grün 6,35 €	Zus.+ allerg. Stoffe	Kcal Fett KH,EW
Montag 14.01.2019	Rindersauerbraten mit Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 7,35 €	(A,A,I, A3,G, F,I,2,5) 	561 22 58 33	4 Hackfleischbällchen auf Letscho mit Käse überbacken, dazu Reis	(A,A,I, G,C) 	494 14 63 28	Kasselerkamm- braten in Soße mit Sauerkraut und Kartoffelklößen	(A,A,I, A3,G,F, I,J,7, 2,4) 	610 32 51 29	Schweinegulasch mit Pilzen, dazu Rosenkohlgemüse und Salzkartoffeln	(A,A,I, A3,G, F,I) 	564 19 51 44
Dienstag 15.01.2019	Gebr. Lachs-und Weiss- fischfilets [Tagesangebot] auf Kaisergemüse, dazu Senf-Honig-Soße und Petersilienkartoffeln 8,15 €	(A,A,I, G,D,J) 	617 27 58 34	Frische Blut- und Leberwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	(A,A,I, I,J,7, 2,4) 	895 60 49 39	Hackfleisch- Lasagne dazu frisches Obst	(A,A,I, G,C,I) 	913 39 106 33	4 halbe Eier in Senfsoße,dazu Leipziger Allerlei und Kartoffelbrei	(A,A,I, G,C,J) 	448 22 38 23
Mittwoch 16.01.2019	Hähnchenbrustfilet "Hawaii" auf Romanescogemüse,Sauce Hollandaise,Butterkartoffeln 7,35 €	(A,A,I, G,C,I, J,I) 	721 27 68 49	Schweinebraten in Soße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	(A,A,I, A3,F,I, J,2,5,4) 	500 19 49 32	Rindergeschnetzeltes mit Waldpilzen in Rahmsoße,dazu Semmelknödelscheiben	(A,A,I, A3,G, C,1,2) 	467 23 32 33	Geschmorte Hackklopse in Soße mit Champignonragout und Nudeln	(A4,A, A1,A3, G,C,F,I) 	649 39 48 28
Donnerstag 17.01.2019	Prager Kotelett [Kasselerkotelett mit Rührei] auf Speckbohngemüse mit Kartoffelrösti 7,75 €	(A,A,I, G,C,3 2,4) 	722 35 48 54	Gebratene Jagdwurst mit Tomatensoße und Nudeln	(A,A,I, J,2) 	781 28 97 34	Pfefferhacksteak in deftiger Soße, dazu Bayerisch Kraut und Kartoffelbrei	(A,A,I, A3,G,C, F,I,J) 	476 18 46 31	Gebr. Seelachs- filet [natur] [nicht grätenfrei] in Senfsoße,Broccoligemüse und Salzkartoffeln	(A,A,I, G,D,J) 	439 19 36 28
Freitag 18.01.2019	Gebr. Kabeljaufilet in Meerrettichsoße, dazu Blumenkohl-Broccoli-Gemüse und Petersilienkartoffeln 7,75 €	(A,A,I, G,D,L, 2,5) 	434 13 46 31	Knacker mit Grünkohl und Salzkartoffeln	(A,A,I, G,I,J,2) 	586 32 46 2	Bratwurstschnecke auf buntem Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln	(A,A,I, G,I, J,2,4) 	687 45 43 26	Gebr. Rinderleber in Apfel-Zwiebel-Soße, dazu Karottengemüse und Kartoffelbrei	(A,A,I, A3,G, F,I,2) 	418 12 39 36
Samstag 19.01.2019	Filetgulasch "Stroganoff" mit Kartoffelbrei 7,35 €	(A,A,I, A3,G,F, I,1,5) 	483 13 46 31	Kleiner Salatteller Frischer Salatmix (Gurke,Ei, Tomate,Möhren,Schinken) mit Joghurt dressing- nur zum Menü Lieferung von Mo-Fr 2,65 €	(3,7, B,I) 	49 1 3 6	Schweineroulade "Jäger Art" mit Soße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	(A,A,I, J,2,5) 	522 18 48 39	Jungschwein- rollbraten mit Pflaumensoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln	(A,A,I, G,I,7) 	382 15 42 20
Sonntag 20.01.2019	Flugentenkeule mit Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 8,55 €	(A,A,I, A3,G,F, I,2,5) 	1212 84 27 51	Wochenend- und Feiertagszuschlag 0,75 €/Menü oder als Kühlkost geliefert am Donnerstag (f.Samstag) und am Freitag (f.Sonntag) zum Wochenpreis Änderungen vorbehalten			Hähnchenbrust "Cordon bleu" auf Leipziger Allerlei mit holländischer Soße und Salzkartoffeln	(A,A,I, G,C,I, J,1,7) 	621 27 49 44	Gepökelter Schweinekamm mit Soße, Sauerkraut und Salzkartoffeln	(A,A,I, I,J,7, 2,4) 	450 18 43 26

03. Kalenderwoche

14.01.2019 - 20.01.2019

Tel.: 54004440/Fax:54004444

KW 3	Menü 5 Leichte Vollkost schwarz 6,35 €	Zus.-+ allerg. Stoffe	Kcal Fett KHEW	Minimenü grün/blau 5,55 €	Zus.-+ allerg. Stoffe	Kcal Fett KHEW	Kaltmenü 6,35 €	Zus.-+ allerg. Stoffe	Kcal Fett KHEW	Dessert als Zusatz zum Menü 1,80 €	Zus.-+ allerg. Stoffe	Kcal Fett KHEW	Allergene Allergen Legende für Mentipläne gemäß IN Form Allergene Stoffe und daraus gewonnene Erzeugnisse
Montag 14.01.2019	Putensteak in Geflügelsoße, dazu Broccoligemüse und Salzkartoffeln	(A,A1, A3,G, F,I)	505 21 45 33	Blumenkohl- Broccoli in holländischer Soße mit Kartoffelbrei	(A,A1 G)	213 9 26 7	Rindfleischsalat mit Paprika,Gurke, Zwiebeln,dazu Butter,Brot und Salatbeilage	(A,A1, A2,K, G,C,J,I)	420 25 25 24	Beerenfrucht- grütze mit Dessertsoße Vanille	(G)	96 2 14 3	A Glutenhaltiges Getreide A1 Weizen A2 Roggen A3 Gerste A4 Hafer A5 Dinkel A6 Kamut B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch (auch Lakose) H Schalenfrüchte H1 Mandeln H2 Haselnüsse H3 Walnüsse H4 Cashewnüsse H5 Pecannüsse H6 Paranüsse H7 Pistazien H8 Macadamianüsse H9 Queenslandnüsse I Sellerie J Senf K Sesam L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l M Lupinen N Weichtiere (wie Tintenfische, Muscheln, Schnecken)
Dienstag 15.01.2019	Brühnudeln mit Rindfleisch und Gemüse, dazu Brot und Dessert	(A,A1, A2,G, I,I)	591 12 94 25	Krautnudeln mit Rauchfleisch	(A,A1, 7,2)	471 19 53 20	Fladenbrot "Gyros Art" gefüllt mit Salat und Tzatzikidip	(A,A1, H1,G, C,J,I, 7,2)	953 43 101 39	Milchreis mit Mandarinenkompott	(G)	195 6 30 4	
Mittwoch 16.01.2019	Gemüsebolognese mit bunten Spiralnudeln, dazu Dessert und Reibekäse	(A,A1, G,C, I,I)	868 22 135 30	Kartoffelsuppe mit Jagdwurst	(I,J, 2,4)	210 5 32 9	Chefsalat aus Blattsalat, Ei, Vorderschinken, und Käse, dazu Dressing	(A,C, J,I,7, 2,4)	373 30 6 19	Tiramisu- Dessert	(G,F)	399 23 42 6	
Donnerstag 17.01.2019	Geflügelgulasch dazu Blumenkohl und Kräuterkartoffelbrei	(A,A1, G,I)	555 29 39 34	Tortellini mit Hackfleischfüllung und fruchtiger Tomatensoße	(A,A1, C,I,2)	565 7 107 17	Römerbraten mit Kartoffelsalat und Salatbeilage	(1,7,2,4, A,A1, G,C, I,J)	863 69 35 22	Bananenstücke mit Schokosoße	(G)	230 2 47 4	Zusatzstoffe gemäß Zusatzstoffzulassungsverordnung und nach Vorlage aid Infodienst
Freitag 18.01.2019	Putenkeulen- braten mit Soße, dazu Kaisergemüse und Kartoffelbrei	(A,A1, A3,G, F,I)	361 10 44 22	Vanillemilch- nudeln mit heißem Pfersichkompott	(A,A1, G,C,2)	435 9 74 10	Wiener Würstchen mit Senf, Kartoffelsalat und Salatbeilage	(A,A1, G,C,J, 1,7,2)	796 64 34,8 21	Vanillepudding mit Kirschkompott	(G,I)	617 1 148 1	1 mit Farbstoffen 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 4 mit Phosphat 5 mit Süßungsmittel/n 6 enthält eine Phenylalaninquelle 7 konserviert 8 geschwefelt 9 geschwärzt 10 gewachst
Samstag 19.01.2019	Rinder- geschnetztes mit Schwarzwurzelgemüse und Nudeln	(A,A1, G,I)	707 32 71 34	<p>Alle Zu-, Um- und Abbestel- lungen bitte einen Werktag vorher bis 13.00 Uhr bei uns vornehmen!</p> <p>Ihr Menütaxi-Fahrer kann aus technischen Gründen keine Veränderungen für den Folgetag entgegennehmen.</p> <p>Am Liefertag und am Wochenen- de kann nichts verändert werden.</p>			4 halbe Eier mit Remouladensoße, dazu Kartoffelsalat und Salatbeilage	(A,A1, G,C, J,I,7)	717 57 30 22	Quark-Dessert mit Pfersichen Wochenendpreis 2,10 €	(G,2)	253 6 32 17	Kreuzkontamination Bei der Zubereitung der Speisen arbeiten wir gewissenhaft und mit größtmöglicher Sorgfalt. Dennoch ist nicht ganz auszuschließen, dass es zu einer unbeabsichtigten Vermischung von Inhaltsstoffen verschiedener Lebensmittel und somit auch zu einer Kreuzkontamination mit verschiedenen Allergenen bzw. Spuren davon kommen kann. Die Information über die enthaltenen Allergene bzw. Spuren hiervon beziehen wir von unseren Lieferanten und Herstellern der Zutaten. Für deren Vollständigkeit und somit auch für die Vollständigkeit der aufgeführten Inhaltsstoffe auf unserem Menüplan können wir keine Haftung übernehmen. Stand 25.01.2017
Sonntag 20.01.2019	Gedünstetes Seehechtfilet in Senfsoße, dazu Broccoli-Karotten- Gemüse,Kartoffelbrei	(G,D, I,J,I,4)	403 10 41 35				Bauernplatte mit Boulette,Mett- wurst,Sülze,Schmalz, Butter,Brot,Senf und Salatbeilage	(A,A1, A2,K,I, G,C,3,J, 7,2,4)	676 41 42 36	Paradiescreme Heidelbeere Wochenendpreis 2,10 €	(G,F)	292 16 34 4	

Für Tischgäste, die:

*nicht täglich auf den Fahrer warten können oder zeitlich ungebunden sein wollen,
 *erst mittags entscheiden möchten, was sie essen
 *ihr Menü selbst schnell und einfach zubereiten wollen.

So wird zubereitet!

*Tiefkühlmenü kurz vor der Zubereitung aus dem Tiefkühlfach nehmen!

*Erhitzen im Backofen: auf 150°C einstellen u. Menü hineinschieben, nach 45-50 Minuten ist Ihr Mittagessen fertig

*Erhitzen im Servtherm-Gerät (bei uns für eine Kautions von 45,00 € erhältlich):

3 Meßbecher Wasser ins Gerät geben und verschlossenes Menü hineinstellen, Gerät einschalten, nach 40-50 Minuten erklingt Summton - jetzt Deckel abziehen und genießen!

Menütaxi-Tiefkühlmenüs in Wochenkartons

02./03. KW 07.01. - 20.01.2019

Menü	Wochenkarton 31 Normalkost 34,30 €	Wochenkarton 39 Normalkost 34,30 €	Wochenkarton 32 zuckerreduz. 34,30 €	BE	Wochenkarton 38 zuckerreduz. 34,30 €	BE
1	Klopse (Schwein, Rind) Königsberger Art in Kapernsoße mit Salzkartoffeln	Rheinischer Sauerbraten in Soße mit Rotkohl und Kartoffelklößen	Rinderroulade in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle (N)	3,7	Geflügelbratwurst in Bratensoße, dazu grüne Bohnen und Stampfkartoffeln	2,7
2	Rinderbraten in Soße mit Rosenkohl und Kartoffelpüree	Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln	Bratwurst (v. Schwein) in Bratensoße mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	3	Kasselerbraten auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree (N)	3,4
3	Bratwurst v. Schwein in Bratensoße mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	Buntbarsch in Weißwein-Butter-Soße dazu bunter Gemüserais	Gebäck. Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße dazu Stampfkartoffeln	4,2	Feines Omelett in Käsesoße, dazu buntes Gartengemüse und Stampfkartoffeln	3
4	Feines Hühnerfrikassee mit Langkornreis	Hähnchenfilets in einer Curry-Fruchtsoße dazu Reis	Rührei mit Rahmspinat und Stampfkartoffeln	2,6	Schlemmerfilet vom Alaska Seelachs mit Spinat-Käse-Garnitur und Frühlingspüree (F)	3
5	Pan. Hähnchenkrüstchen aus Hähnchen-Formfleisch mit buntem Gemüse und Rahmkartoffeln	4 Rostbratwürstchen "Fränkische "Art" mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Zartes Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln	3,3	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebel-Senf-Soße dazu Wirsing u. Salzkartoffeln	3,1
6	Herzhafter Kesselgulasch vom Rind dazu Erbsen und Frühlingspüree	Milchreis mit Ananas-Mango- Kompott	Zarte Hähnchenfilets in Pilzsoße mit Gemüsenudeln	3,5	Gebr. Hähnchenbrust in Cremesoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln	2,8
7	Rahmchampignons mit Spätzle	Pan. Schweineschnitzel mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln	Wirsingeintopf mit Fleischklößchen vom Rind und Schwein	3,2	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Schweinefleisch	3,2

Im Tiefkühlfach bei -18°C einige Monate haltbar (siehe aufgedrucktes Datum)!

mit Schweinefleisch

(F) mit Farbstoff; (A) mit Antioxidationsmittel; (G) mit Geschmacksverstärker; (S) mit Süßungsmittel; (N) mit Nitritpökelsalz;

ohne Milchzucker

mit Alkohol; ohne Gluten;

vegetarisch

Sie können auch Wochenkartons

von anderen Wochen per Nachfrage bestellen.

Bestellkarte zum Speisenplan von <i>Menütaxi</i>							
Kundennr.:							
Name:				Straße:			
bitte Anzahl eintragen und a - heiß oder b - Kühlkost ankreuzen							
KW: 02	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Stammessen							
Menü 2						a	a
						b	b
Menü 4						a	a
						b	b
Menü 5						a	a
						b	b
Minimenü							
Extramenü						a	a
						b	b
Kaltmenü							
Dessert							
kl. Salatteller							
N-WK 31							
N-WK 39							
D-WK 32							
D-WK 38							

Bestellkarte zum Speisenplan von <i>Menütaxi</i>															
Kundennr.:															
Name:							Straße:								
bitte Anzahl eintragen und a - heiß oder b - Kühlkost ankreuzen															
KW: 03	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag	KW: 03	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Stammessen								Stammessen							
Menü 2								Menü 2							
Menü 4								Menü 4							
Menü 5								Menü 5							
Minimenü								Minimenü							
Extramenü								Extramenü							
Kaltmenü								Kaltmenü							
Dessert								Dessert							
kl. Salatteller								kl. Salatteller							
N-WK 31								N-WK 31							
N-WK 39								N-WK 39							
D-WK 32								D-WK 32							
D-WK 38								D-WK 38							

Unterschrift des Bestellers:

Unterschrift des Bestellers: