






















































04. Kalenderwoche

21.01.2019 -27.01.2019

Menütaxi-Speisenkarte

| KW 4 | Extramenü rot/schwarz | Zus.++ allerg. Stoffe | Kcal Fett K,H,E,W | Stammessen 5,80 € | Zus.++ allerg. Stoffe | Kcal Fett K,H,E,W | Menü 2 blau 6,60 € | Zus.++ allerg. Stoffe | Kcal Fett K,H,E,W | Menü 4/zuckerreduziert grün 6,35 € | Zus.++ allerg. Stoffe | Kcal Fett K,H,E,W |
|--------------------------|---|--|-------------------------|--|--|-------------------------|--|--|-------------------------|---|---|-------------------------|
| Montag 21.01.2019 | Kalbsbraten mit Soße,dazu Broccoli mit Mandel- blättchen und Krokettten 7,75 € | (A,A1, G,F,H, 1)  | 388 13 31 36 | Boulette in Soße mit Bayerisch Kraut und Kartoffelbrei  | (A,A1, A3,G, C,F,L,J)  | 464 16 48 31 | Hähnchenfiletspieß auf Leipziger Allerlei mit Geflügelsoße und Kartoffelbrei  | (A,A1, A3,G, F,D)  | 400 9 41 39 | Linseneintopf mit Wiener Würstchen, dazu Dessert  | (A,A1, G,I,I, 7,2)  | 885 41 87 41 |
| Dienstag 22.01.2019 | Paniertes Schweinekotelett auf Kräuterchampignons und Petersilienkartoffeln 7,35 € | (A,A1, G,C)  | 747 29 73 47 | Backfisch auf Kaisergemüse in holländischer Soße, dazu Kartoffelbrei  | (A,A1, G,C,D, J)  | 407 15 46 22 | Gefüllte Paprikaschote mit fruchtiger Tomatenrahmsöße, dazu Reis   | (A,A1, G,J)   | 685 16 112 22 | Bratwurstragout in fruchtiger Curry-Ketchup-Soße, dazu Bratkartoffeln  | (A,A1, I,J,7, 2,4)  | 684 37 60 26 |
| Mittwoch 23.01.2019 | Schweinesteak auf Erbsen, mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Kartoffelbrei 7,35 € | (A,A1, G)  | 804 37 60 55 | Hähnchenkeule mit Soße, dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln  | (A,A1, A3,G, F)  | 683 28 55 51 | Holzfüllersteak in Waldpilzsoße, dazu Semmelknödelscheiben  | (A,A1, G,C,I, 2)  | 560 32 34 35 | Berliner Wurststeller (Wiener,Knacker und Bratwurst) auf Sauer- kraut, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln  | (A,A1, G,I,I, 7,2)  | 772 52 45 29 |
| Donnerstag 24.01.2019 | Gebr. Lachsfilet auf Blattspinat,dazu Senf-Honig-Soße und Salzkartoffeln 7,75 € | (A,A1, G,D,J)  | 479 16 48 32 | Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen, dazu Brot  | (A,A2, I,7,2)  | 603 29 61 24 | Kasselerkamm- steak in Letschosoße, dazu Röstitaler  | (A,A1, J)  | 572 30 35 41 | Klopse in Kapernsoße, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln   | (A4,A, G,C,L, 7,2,5)   | 465 24 35 24 |
| Freitag 25.01.2019 | Rindergeschnetzeltes mit Pfifferlingen in Rahmsöße,Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln 7,35 € | (A,A1, A3,G, F,D)  | 471 14 50 34 | Bratwurst in Specksoße mit Sauerkraut und Salzkartoffeln  | (A,A1, A3,G,F, I,J,7,2,4)  | 664 42 50 21 | Gebr. Pangasiusfilet auf Erbsen-Karotten- Gemüse mit Senf-Kräuter-Soße und Salzkartoffeln  | (A,A1, G,D,J)  | 454 10 55 32 | Spinatlasagne mit Käse, dazu Salat  | (A,A1, G,C,2)  | 345 19 19 8 |
| Samstag 26.01.2019 | Geschmorte Schweinefilets in Gorgonzolasoße, dazu Romanesco, Röstitaler 7,75 € | (A,A1, G,I)  | 549 24 28 54 | Kleiner Salatteller Frischer Salatmix (Gurke,Ei, Tomate,Möhren,Schinken) mit Joghurdressing- nur zum Menü Lieferung von Mo-Fr 2,65 €  | (3,7, B,I)  | 49 1 3 6 | Hirschgulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln   | (A,A1, G,5,4, 7,2)   | 476 15 49 7 | Gemüse- Eintopf mit Rindfleisch, dazu Dessert  | (A4,A, A1,A3, G,H,I, H2)  | 573 28 56 22 |
| Sonntag 27.01.2019 | Überbackenes Hähnchensteak mit Tomate und Mozzarella, dazu Erbsengemüse und 7,75 € | (A,A1, G)  | 616 25 56 41 | Wochenend- und Feiertagszuschlag 0,75 €/Menü oder als Kühlkost geliefert am Donnerstag (f.Samstag) und am Freitag (f.Sonntag) zum Wochenpreis Änderungen vorbehalten | | | Hackfleischspieß mit Barbecuesoße und Leipziger Allerlei, dazu Salzkartoffeln  | (A,A1, G,C,I,J, 7,5.10)  | 601 13 85 30 | Schweinebraten mit Soße,dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln  | (A,A1, G,I,J)  | 483 19 42 34 |

| KW 4 | Menü 5 Leichte Vollkost schwarz 6,35 € | Zus.-+ allerg. Stoffe | Kcal Fett KH,EW | Minimenü grün/blau 5,55 € | Zus.-+ allerg. Stoffe | Kcal Fett KH,EW | Kaltmenü 6,35 € | Zus.-+ allerg. Stoffe | Kcal Fett KH,EW | Dessert als Zusatz zum Menü 1,80 € | Zus.-+ allerg. Stoffe | Kcal Fett KH,EW | Allergene Allergen Legende für Menüpläne gemäß IN Form Allergene Stoffe und daraus gewonnene Erzeugnisse |
|--------------------------|--|---------------------------------|-------------------------|---|-----------------------------|-----------------------|---|--|-----------------------|--|-----------------------------|-----------------------|---|
| Montag 21.01.2019 | Truthahn- bratwurst in Rahmsoße, dazu Karotten und Kartoffelbrei | (A,A1, A3,G, F,I) | 540 28 42 29 | Seefischragout [nicht grätenfrei] mit Gemüse und Salzkartoffeln | (A,A1, D,I) | 208 4 28 13 | Gebratene Chicken Nuggets mit Kartoffelsalat und Salatbeilage | (A,A1, G,C,J, 1,3) | 320 10 26 30 | Mousse- Mango-Joghurt | (G) | 221 12 22 5 | 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 22.01.2019 | Gedünsteter Seelachs in Kräutersoße mit Blattspinat und Salzkartoffeln | (A,A1, G,D,I, J,I,4) | 364 6 44 31 | Buntes Gemüse mit Eierstich in holländischer Soße, dazu Kartoffelbrei | (A,A1, G,C) | 242 11 27 9 | Bunte Salatplatte mit Geflügel-,Eier- und Fleischsalat, dazu Butter und Brot,Salatbeilage | (A,A1,C, A2,H1,C, G,F,I,1,2, 7,5) | 651 44 41 23 | Mandarinen- kompott | | 125 2 29 6 | |
| Mittwoch 23.01.2019 | Spaghetti mit Sauce Bolognese, dazu Reibekäse und Dessert | (A,A1, G,I) | 880 29 108 45 | Kesselgulasch- suppe | (A,I, A1) | 213 9 22 9 | Wrap gefüllt mit Gemüse, Weißkäsewürfeln und Oliven | A,A1,G, C,I) | 469 9 49 13 | Milchreis mit Sauerkirschkompott | (G) | 191 6 29 4 | |
| Donnerstag 24.01.2019 | Putenmedaillon mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Kaisergemüse und Reis | (A,A1, G) | 559 8 86 34 | Vanillemilchreis mit heißem Apfelmus | (G,2) | 413 13 63 8 | Schweine- schnittzel mit Kartoffelsalat und Salatbeilage | (A,A1,G, C,1,7) | 354 15 26 27 | Rote Grütze mit Dessertsoße Vanille | (G) | 96 2 14 3 | Zusatzstoffe gemäß Zusatzstoffzulassungsverordnung und nach Vorlage aid Infodienst |
| Freitag 25.01.2019 | Tomaten-Reis- Eintopf mit Fleischklößchen, dazu Brot und Dessert | (A,A1, A2,G, I,1) | 1029 11 215 15 | Broccoliröschen in Käserahmsoße mit Salzkartoffeln | (A,A1, G,1) | 195 5 28 9 | Heringshappen in Sahnesoße mit Butter und Brot, Salatbeilage | (A,A1,K, A2,G,C, D) | 749 54 43 25 | Orangen- Dessert | (G) | 570 58 13 2 | 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 26.01.2019 | Geflügelboulette in Soße, dazu Kaisergemüse und Kartoffelbrei | (A,A1, A3,G, C,F, I,J) | 478 18 49 30 | <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> | | | Gemischter Salat "Hawaii" mit Ananas garniert in frisch-leichter Joghurtsoße | (G,C) | 192 11 7 16 | Panna Cotta mit Heidelbeertopping Wochenendpreis 2,10 € | (G) | 526 46 25 4 | 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 27.01.2019 | Lammgulasch mit Möhren- Wachsbohnen- Gemüse, dazu Nudeln | (A,A1, G,I) | 780 32 88 38 | | | | Fleischerplatte [Boulettchen, Zw.Mettwurst, Hausmacherleberwurst, Braunschweiger], Butter, Brot und Salatbeilage | (A,A1, A2,H1,C, G,I,L,J, 1,7,2,3) | 623 41 40 24 | Rhabarber- kompott mit Dessertsoße Vanille Wochenendpreis 2,10 € | (G, 1) | 296 5 70 9 | |

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 Kaution 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

04./05. KW 21.01. - 03.02.2019

| Menü | Wochenkarton 35 Normalkost 34,30 € | Wochenkarton 43 Normalkost 34,30 € | Wochenkarton 34 zuckerreduz. 34,30 € | BE | Wochenkarton 40 zuckerreduz. 34,30 € | BE |
|------|--|---|--|-----|--|-----|
| 1 | Spiralnudeln mit vegetarischer Bolognese  | Paprikaschote mit Hackfleischfüllung  in Tomatensoße  dazu Langkornreis | Klopse Königsberger Art vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln | 3,8 | Kartoffelsuppe mit Bockwurst v. Schwein | 3 |
| 2 | Schweinshaxenfleisch in deftiger Soße dazu Schmorkohl und Kartoffelpüree | Hähnchenfilets in Kräutersoße mit Möhrenwürfeln und Gabelspaghetti | Thüringer Schweinebraten in herzhafter Soße, Sauer- kraut und Kartoffelklöße | 3,7 | Frikadelle vom Schwein "Försterin Art" mit Blumenkohl und Salzkartoffeln  | 2,7 |
| 3 | Zartes Schweinegulasch "Jäger Art", dazu Spätzle (N) | Schweinegulasch in kräftiger Soße mit Rotkohl und Stampfkartoffeln | Hähnchengulasch in Rahmsoße mit Erbsen und Gabelspaghetti | 3,4 | Rindergeschnetzeltes in dunkler Soße, dazu Möhren und Salzkartoffeln  | 3,1 |
| 4 | Paniertes Putenschnitzel mit Erbsen "naturell" und Kartoffel-Möhren-Püree  | Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein  | Alaska-Seelachsschnitte in Dillsoße dazu Erbsen und Stampfkartoffeln  | 3,3 | Schweinebraten in Champignonsoße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln | 2,4 |
| 5 | Käsespätzle Allgäuer Art  | Panierte Fischfrikadelle mit Rahmspinat und Kartoffelpüree | Möhreneintopf mit Schweinefleisch  | 3,4 | Gebr. Hähnchenkeule in Rahmsoße mit Gartengemüse und Spätzle | 3,1 |
| 6 | Hausgem. Erbsensuppe mit Bockwurst (Schwein)  (A, N) | Gemüseplatte mit Kartoffeln in Kräutersoße  | Paniertes Schweineschnitzel mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln | 3,1 | Kartoffel-Gemüse- Auflauf  | 3,8 |
| 7 | Schweinesteak in Rahmsoße mit Brokkoli und Frühlingspüree | Zartes Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln | Rindergulasch "Ungarischer Art" dazu Hörnchennudeln  | 4,1 | Schweinegulasch in dunkler Soße mit Leipziger Allerlei und Kartoffelklößen | 3,8 |

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

(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: 04 | 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 35 | | | | | | | |
| N-WK 43 | | | | | | | |
| D-WK 34 | | | | | | | |
| D-WK 40 | | | | | | | |

| Bestellkarte zum Speisenplan von <i>Menütaxi</i> | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--------|----------|----------|------------|---------|---------|---------|-----------------|--------|----------|----------|------------|---------|---------|---------|
| Kundennr.: | | | | | | | | | | | | | | | |
| Name: | | | | | | | Straße: | | | | | | | | |
| bitte Anzahl eintragen und a - heiß oder b - Kühlkost ankreuzen | | | | | | | | | | | | | | | |
| KW: 05 | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag | Samstag | Sonntag | KW: 05 | 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 35 | | | | | | | | N-WK 35 | | | | | | | |
| N-WK 43 | | | | | | | | N-WK 43 | | | | | | | |
| D-WK 34 | | | | | | | | D-WK 34 | | | | | | | |
| D-WK 40 | | | | | | | | D-WK 40 | | | | | | | |

Unterschrift des Bestellers:

Unterschrift des Bestellers: