

05. Kalenderwoche

28.01.2019 - 03.02.2019

Menütaxi-Speisenkarte

| KW 5 | Extramenu rot/schwarz | Zus.+ allerg. Stoffe | Kcal Fett KHEW | Stammessen 5,80 € | Zus.+ allerg. Stoffe | Kcal Fett KHEW | Menü 2 blau 6,60 € | Zus.+ allerg. Stoffe | Kcal Fett KHEW | Menü 4/zuckerreduziert grün 6,35 € | Zus.+ allerg. Stoffe | Kcal Fett KHEW |
|--------------------------|--|-----------------------------|-----------------------------|--|-----------------------------|-----------------------|--|-------------------------------|-----------------------|--|-----------------------------|-----------------------|
| Montag 28.01.2019 | Wildgulasch mit Waldpilzen, dazu Rosenkohl und Kartoffelklöße 8,15 € | (A,A1, A3,G,F, 1,2) | 568 25 48 37 | Kasselerkamm- braten auf Grünkohl mit Salzkartoffeln | (A,A1, G,2, 4,7) | 518 21 46 35 | Hähnchenbrust- filet in Curry-Mango- Spargel-Soße, dazu Risi Pisi | (A,A1, G) | 527 13 64 37 | Gebr. Seelachsfilet [natur] mit Zitronen-Kräuter- Soße, Porreegemüse und Salzkartoffeln | (A,A1, G,D) | 529 26 39 35 |
| Dienstag 29.01.2019 | Schlemmerfilet [nicht grätenfrei] in Zitronen-Butter-Soße, Gemüsejulienne,Petersilien- kartoffeln 7,75 € | (A,A1, G,D,I) | 627 22 55 51 | Bauerngulasch mit Spaghetti und Obst | (A,A1, A3,G, F,I,1,2) | 703 28 79 35 | Wirsingkohlroulade in pikanter Schmorkohlsoße, dazu Salzkartoffeln | (A,A1, A3,C,F, I,J) | 426 13 58 18 | Schweineschnitzel auf Erbsen, dazu Pilzsoße und Salzkartoffeln | (A,A1, G,I,2) | 522 15 58 38 |
| Mittwoch 30.01.2019 | Hähnchenbrustfilet im Käsemantel paniert auf Erbsen-Mais-Gemüse, dazu Tomaten-Käse-Soße und Spätzle 7,75 € | (A,A1, G,C,7) | 960 36 99 58 | Geschm. Schweine- lebergeschnetzeltes mit Zwiebelscheiben und Apfelwürfeln, dazu Kartoffelbrei | (A,A1, G,I,2) | 422 10 45 36 | Schweinerippchen mit Soße, dazu Bayerisch Kraut, Senf und Salzkartoffeln | (A,A1, G,I,J) | 773 37 50 58 | Rinderhacksteak mit Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln | (A4,A, A1,G, C,I,J) | 455 22 36 27 |
| Donnerstag 31.01.2019 | Minigrillhaxe mit buntem Sauerkraut, Rahmsoße, Senf und Salzkartoffeln 7,35 € | (A,A1, A3,G, F,I,J,2) | 567 25 41 44 | 3 Kochklopse "Königsberger Art" in Kapernsoße mit Salzkartoffeln, dazu Bohnensalat | (A,A1, G,C,L, 2) | 554 21 61 28 | Gebr. Fleischkäse auf Bayerisch Kraut mit Rührei,dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln | (A,A1, G,C,7, 2,4) | 796 54 42 36 | Kalbsgulasch dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln | (A,A1, A3,G, F,I) | 392 14 32 34 |
| Freitag 01.02.2019 | Hirschbraten in Soße mit Rosenkohl und Kartoffelklößen 8,15 € | (A,A1, A3,G, F,I,2) | 570 12,5 75,2 36,9 | Grießbrei mit heißem Waldfruchtcompott | (A,A1, G) | 541 14 89 12 | Eisbeinflfleisch mit Brühsöße, dazu Sauerkraut, Senf und Salzkartoffeln | (G,J,2) | 951 44 53 85 | Gebratene Jagdwurst in Tomatensoße, dazu grüne Bohnen und Nudeln | (A,A1, G,J,2) | 613 30 56 30 |
| Samstag 02.02.2019 | Prager Kotelett [Kasselerkotelett mit Rührei], auf Champignons mit Butterkartoffeln 7,75 € | (A,A1, G,C,2, 4) | 785 38 70 39 | Kleiner Salatteller Frischer Salatmix (Gurke,Ei, Tomate,Möhren,Schinken) mit Joghurdressing- nur zum Menü Lieferung von Mo-Fr 2,65 € | (7,2, B,I) | 49 1 3 6 | Thüringer Rostbrätl geschmort in Zwiebel- soße, dazu Bayerisch Kraut und Kartoffelbrei | (G) | 534 24 45 33 | Eierragout mit Broccoliröschen und Salzkartoffeln | (G,C) | 402 19 33 24 |
| Sonntag 03.02.2019 | Cordon Picata [Schweineschnitzel gefüllt mit Käse, Tomate, ital. Gewürzen], auf Broccoligemüse und Kartoffelbrei 7,35 € | (A,A1, G,C) | 627 30 45 42 | Wochenend- und Feiertagszuschlag 0,75 €/Menü oder als Kühlkost geliefert am Donnerstag (f.Samstag) und am Freitag (f.Sonntag) zum Wochenpreis Änderungen vorbehalten | | | Hähnchenroulade "Florenz" auf Speckbohnen mit Rahmsoße und Salzkartoffeln | (A,A1, A3,G,F, J,7,2,4) | 501 18 45 37 | Kohlroulade in pikanter Schmorkohlsoße, dazu Salzkartoffeln | (A,A1, A3,G, C,F,I,J) | 430 17 50 18 |

05. Kalenderwoche

28.01.2019 - 03.02.2019

Tel.: 54004440/Fax:54004444

| KW 5 | 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,E | 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 28.01.2019 | Hähnchenkeule in Geflügelsoße, dazu Karotten und Kartoffelbrei | (A,A1, A3,G, F,I) | 591 30 37 43 | Nudelpfanne mit Jagdwurst und Gorgonzolasoße | (A,A1, G,I,J, 1,2,4) | 424 23 36 17 | Schweinekopf- sülze mit Remouladen- soße, Kartoffelsalat und Salatbeilage | (A,A1, G,C,I,J, 1,7,2,3 5,4) | 556 31 34 35 | Grüne Götterspeise mit Dessertsoße Vanille | (G, 1) | 168 2 36 28 | 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 Parantüsse 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 29.01.2019 | Putenbrust- geschnetztes mit jungem Gemüse, dazu Nudeln | (A,A1, G,I) | 716 28 79 37 | Germknödel mit Sauerkirschfüllung und Dessertsoße Vanille | (A,A1, G,7) | 393 7 70 19 | Bratenplatte [Bauernhackbraten, Kasselernackenbraten] mit Nudelsalat und Salatbeilage | (A,A1, G,C,I, 1,7,2,4) | 545 23 52 33 | Moccacreme mit Dessertsoße Vanille | (G,F) | 663 58 34 3 | H2 Haselnüsse H3 Walnüsse H4 Cashewnüsse H5 Pecannüsse H6 Parantüsse 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) |
| Mittwoch 30.01.2019 | Gräupchen- eintopf mit Rindfleisch, dazu Dessert | (A,A3, G,I,1) | 526 13 76 24 | Geflügelfleisch- klößchen mit Blumenkohl-Broccoli in holländischer Soße und Salzkartoffeln | (A,A1, G) | 207 7 30 6 | Knackwurst mit Kartoffelsalat, Senf und Salatbeilage | (A,A1, G,C,I,J, 1,3) | 495 35 27 18 | Zitronen- Dessert | (G,F) | 907 93 21 3 | H2 Haselnüsse H3 Walnüsse H4 Cashewnüsse H5 Pecannüsse H6 Parantüsse 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) |
| Donnerstag 31.01.2019 | Gepökelter Schweinekamm mit Soße, Wachsboh- nen und Kartoffelbrei | (A,A1, G,I,J, 7,2,4) | 496 22 45 28 | Rühreier mit Rahmspinat und Salzkartoffeln | (A,A1, G,C) | 257 11 25 14 | Boulette mit Kartoffelsalat und Salatbeilage | (A,A1, G,C,J, 1,7) | 402 18 30 27 | Bayrisch-Creme mit Heidelbeersoße | (G, F) | 323 16 41 4 | Zusatzstoffe gemäß Zusatzstoffzulassungsverordnung und nach Vorlage aid Infodienst |
| Freitag 01.02.2019 | Gemüseteller mit 4 halben Eiern, Soße holländischer Art und Kartoffelbrei | (A,A1, G,C, I,J,1) | 599 28 54 32 | 1 gebr. Wiener auf Tomaten-Zucchini- Gemüse und Kartoffelbrei | (G,7,2) | 313 19 23 12 | Wraps mit Salat- und Chickenfüllung | (A,A1, G,C,1,7) | 417 16 49 18 | Schokopudding mit Dessertsoße Vanille | (G) | 496 26 53 13 | 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 02.02.2019 | Möhreneintopf mit Rindfleisch, dazu Brot und Dessert | (A,A2, G,C,I, 1) | 468 11 72 20 | <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> | | | Bayerischer Wurstsalat mit Butter, Vollkornbrot und Salatbeilage | (A,A1, K,G,I, J,L,2,4) | 804 53 54 29 | Joghurt-Dessert mit Pflirsichen Wochenendpreis 2,10 € | (G,2) | 236 13 7 | 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 03.02.2019 | Rindergulasch dazu Blumenkohl- gemüse und Kartoffelbrei | (A,A1, G,I) | 526 25 41 33 | | | | | | | Gebratene Hähnchenkeule mit Kartoffelsalat und Salatbeilage | (A,A1, G,C,J, 1,7) | 558 32 26 41 | Bananenquark- speise Wochenendpreis 2,10 € |

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: