

18. Kalenderwoche

30.04.2018 - 06.05.2018

Menütaxi-Speisenkarte

KW 18	Extramenü rot/schwarz	Zus.-+ allerg. Stoffe	Kcal Fett KH,EW	Stammessen 5,40 €	Zus.-+ allerg. Stoffe	Kcal Fett KH,EW	Menü 2 blau 6,20 €	Zus.-+ allerg. Stoffe	Kcal Fett KH,EW	Menü 4/zuckerreduziert grün 5,95 €	Zus.-+ allerg. Stoffe	Kcal Fett KH,EW
Montag 30.04.18	Schweinerückenbraten in Gorgonzolasoße mit Buttermöhrrchen und Salzkartoffeln 6,95 €	(aw,uw, am,bm, 1,S)	538 24 42 4	Spaghetti mit Sauce Bolognese, dazu Reibekäse	(aw,uw, am,bc, S)	794 30 91 38	Lammbraten in Estragonsoße, dazu Speckbohnen und Salzkartoffeln	(2,3,7, aw,uw, am,bc, bm,S, 15)	517 23 44 32	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße, dazu Karotten und Salzkartoffeln	(3,5, aw,uw, am,bc, au,R)	424 12 45 32
Dienstag 01.05.18	Rinderzunge mit Rotweinsöße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln 8,15 €	(aw,uw, gb,am, ay,bc)	615 25 55 35	Feiertag			Kasselerrippchen mit Soße, dazu Sauerkraut, Senf und Salzkartoffeln	(aw,uw, am,bc, bm,S, 15)	641 21 49 62	Gebratene Putenleber in Apfel-Zwiebel-Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelbrei	(3,5,7, aw,uw, gb,am, ay,bc, S,15)	421 11 44 36
Mittwoch 02.05.18	2 hausgemachte Bouletten mit Rahmchampignons und Bratkartoffeln 6,95 €	(aw,uw, am,ae, S)	757 53 44 26	4 Hackfleischbällchen auf Letscho mit Käse überbacken, dazu Nudeln	(aw,uw, am,ae, bm,S)	653 19 83 37	Gratiniertes Seelachsfilet auf Juliennegemüse, dazu Kräuterkartoffelbrei	(1,F, aw,uw, am,af, ay,bc)	609 24 62 35	Gemüse-Eintopf mit Rindfleisch, dazu Dessert	(go,aw, uw,nr, gb,am, an,sh, 1,R)	573 9 56 22
Donnerstag 03.05.18	Paniertes Schweineschnitzel mit Rührei auf Erbsengemüse,dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln 7,35 €	(aw,uw, am,ae, bc,bm, S)	637 25 52 49	Kräuterrührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	(am, ae)	475 22 42 25	Truthahnkeulen- braten mit Geflügelsoße, dazu Buttererbsen und Salzkartoffeln	(aw,uw, gb,am, ay,bc)	425 8 59 28	Böhmisches Bierfleisch (Schweinegulasch mit Bier, Knoblauch,Zwiebeln)mit Rotkohl und Klößen	(3,5,7, aw,uw, gb,am, ay,bc, S,R,15)	587 25 55 33
Freitag 04.05.18	Gebr. Schollenfilet auf Gemüsejulienne mit Spreewälder Soße und Salzkartoffeln 6,95 €	(aw,uw, am,af, bc,bm, F)	569 14 73 34	Hähnchenkeule in Soße mit Mischgemüse und Salzkartoffeln	(aw,uw, gb,am, ay,bc, G)	642 28 49 46	Schweinerückensteak "Strindberg" [Senf-Ei-Zwiebelhülle], auf Karottengemüse und Kartoffelbrei	(aw,uw, am,ae, bm,S)	509 18 49 35	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln	(aw,uw, gb,am, ay,bc, G)	503 16 46 36
Samstag 05.05.18	Filetgulasch "Stroganoff" mit Prinzess-Bohnen und Kroketten 6,95 €	(1,5, aw,uw, gb,am, ay,bc, S)	547 21 42 46	Kleiner Salatteller Frischer Salatmix (Gurke,Ei, Tomate,Möhren,Schinken) mit Joghurt dressing- nur zum Menü Lieferung von Mo-Fr 2,35 €	(2,3, 15, ac, bc, S)	49 1 3 6	Deftiger Schweinefleischspieß in feuriger Letschosoße, dazu Kräuterreis	(aw,uw, am,bm, S)	734 31 87 27	Grüne-Bohnen- Eintopf mit Rindfleisch, dazu Dessert	(1,am, R)	310 10 37 17
Sonntag 06.05.18	Wildschweinbraten mit Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 8,15 €	(3,5,7, 15,S, aw,uw, gb,am, ay,bc)	552 21 58 32	Wochenend- und Feiertagszuschlag 0,75 €/Menü oder als Kühlkost geliefert am Donnerstag (f.Samstag) und am Freitag (f.Sonntag) zum Wochenpreis Änderungen vorbehalten			Haustopf [Bratwurst, Boulette], mit Champignonragout und Salzkartoffeln	(aw,uw, am,ae, 3,S)	565 31 45 27	Jäbergulasch (Schwein und Hirsch) mit Rosenkohl und Salzkartoffeln	(2,3,7, aw,uw, gb,am, ay,bc, S,15)	431 15 39 33

18. Kalenderwoche

30.04.2018 - 06.05.2018

Tel.: 54004440/Fax:54004444

KW 18	Menü 5 Leichte Vollkost schwarz 5,95 €	Zus.-+ allerg. Stoffe	Kcal Fett KH,EW	Minimenü grün/blau 5,15 €	Zus.-+ allerg. Stoffe	Kcal Fett KH,EW	Kaltmenü 5,95 €	Zus.-+ allerg. Stoffe	Kcal Fett KH,EW	Dessert als Zusatz zum Menü 1,60 €	Zus.-+ allerg. Stoffe	Kcal Fett KH,EW	Zusatzstoffe (1-23) gem. EU-Lebensmittel-Informationsver- ordnung: 1169
Montag 30.04.18	Gedünstetes Seelachsfilet in Senfsoße, dazu Kaisergemüse und Kartoffelbrei	(aw, uw, am, af, F)	415 12 41 35	Kürbis-Kartoffel- Suppe mit Rauchfleisch	(am,bc, au,S, 2,3)	201 6 27 9	Wiener Würstchen mit Senf, Kartoffel- salat und Salatbeilage	(1,2,3, 7,15,S, aw,uw, am,ae, bc,bm)	479 33 27 19	Sauerkirschen mit Dessertsoße Vanille	(am)	188 2 38 2	(1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoff (3) mit Antioxydationsmittel (4) mit Geschmacksverstärker (5) mit Süßungsmittel (6) enth. Phenylalaninquelle (Aspartam) (7) mit Phosphat (8) gewachst (9) geschwärzt (11) chininhaltig (12) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken (13) coffeinhaltig (14) kann Aktivität u. Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen (15) mit Natriumpökelsalz (16) mit Milcheiweiß (17) mit Eiklar (18) unter Verwendung von Milch (19) mit Stärke (20) mit Pflanzenfett (21) mit kakaohaltiger Fettglasur (22) mit Alkohol (23) mit Knoblauch
Dienstag 01.05.18	Jungschwein- rollbraten mit Soße, dazu Broccoli-Blumenkohl- Gemüse, Kartoffelbrei	(aw, uw, am, bc, bm,S)	421 19 41 22	Feiertag			Römerbraten mit Nudelsalat und Salatbeilage	(1,2,3,7, aw,uw, am,ae, bc,bm, S,15)	416 21 26 28	Bananenstücke mit Schokosoße Wochenendpreis 1,90 €	(am)	230 2 47 4	
Mittwoch 02.05.18	Ged. Geflügel- klößchen in buntem Gemüse mit Soße holländischer Art,dazu Kartoffelbrei	(aw, uw, am, G)	316 8 47 12	2 halbe Eier in Senfsoße, dazu Kräuterkartoffelbrei	(aw,uw, am,ae, bm)	283 13 29 12	Asiawrap [buntes Gemüse mit Hühnerfleisch in dünnen Teig gewickelt], Salatbeilage	(1,2,G, aw,uw, am,ae, ay,bc, bm)	432 18 53 15	Vanillecreme- speise mit Schokosoße	(am, 1)	613 3 143 3	
Donnerstag 03.05.18	Hühnerfrikassee mit jungem Gemüse und Reis	(aw, uw, am, G)	719 18 100 37	Soljanka mit Sauerrahm	(2,3, aw,uw, am,bm, S,15)	443 30 22 23	Seelachsfilet in Knusperpanade mit Honig-Senf-Dip, dazu Kartoffelsalat und Salatbeilage	(1,2,F, aw,uw, am,ae, af,ay, bm)	398 16 43 19	Quark-Dessert mit Aprikosen	(am, 3)	155 1 19 16	
Freitag 04.05.18	Kohlrabieintopf mit Rindfleisch, dazu Dessert und Schokokuchen	(1,R, aw, uw, am, ae)	567 25 65 20	3 Kartoffelpuffer mit heißem Apfelmus	(3,aw, uw,ae)	376 14 55 7	Schweine- schnittel mit Kartoffelsalat und Salatbeilage	(1,2,S, aw,uw, am,ae, bm)	354 15 26 27	Rote Grütze mit Dessertsoße Vanille	(am)	96 2 14 3	
Samstag 05.05.18	Hackfleisch- roulade mit Bratensoße, Tomaten-Zucchini- Gemüse, Kartoffelbrei	(aw,uw, am,ae, bc,bm, S)	395 15 35 29	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <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> </div>			Brathering mit Butter und Brot, dazu Salatbeilage	(1,3,5,F, aw,uw, nr,as,af, am,ay, bc,bn)	620 39 43 26 26	Grießbrei mit Sauerkirschkompott Wochenendpreis 1,90 €	(aw, uw, am)	231 5 41 5	
Sonntag 06.05.18	Geflügelbratwurst in Rahmsoße, dazu Karotten-Blumenkohl- Gemüse und Kräuter- kartoffelbrei	(aw,uw, gb,am, ay,bc, G)	562 31 40 30				Putenbrust- streifen auf gemischtem Salat mit Dressing	(am,ae, G)	146 6 6 16	Apfelstücke mit Dessertsoße Vanille Wochenendpreis 1,90 €	(am, 3)	174 2 37 2	

allergene Stoffe
(aw) beinhaltet Gluten
(ac) beinhaltet Krebstiere
(af) beinhaltet Fisch
(ap) beinhaltet Erdnüsse
(ay) beinhaltet Soja (gen-techn-frei)
(am) beinhaltet Milch, einschl. Laktose
(an) beinhaltet Schalenfrüchte
(ae) beinhaltet Ei
(bc) beinhaltet Sellerie
(bm) beinhaltet Senf
(as) beinhaltet Sesam
(au) beinhaltet Schwefel-dioxid/Sulfite
(nl) beinhaltet Lupinen
(um) beinhaltet Weichtiere
(uw) beinhaltet Weizen*
(rr) beinhaltet Roggen*
(gb) beinhaltet Gerste*
(go) beinhaltet Hafer*
(gs) beinhaltet Dinkel*
(gk) beinhaltet Kamut*
(ax) beinhaltet Hybridstämme*
(sa) beinhaltet Mandeln*
(sh) beinhaltet Haselnüsse*
(sw) beinhaltet Walnüsse*
(sc) beinhaltet Kaschunüsse*
(sp) beinhaltet Pecannüsse*
(sr) beinhaltet Paranüsse*
(st) beinhaltet Pistazie*
(sm) beinhaltet Macadamianüsse*
(sq) beinhaltet Queenslandnüsse*
(S) Schweinefleisch
(R) Rindfleisch
(G) Geflügel
(x) andere Fleischsorten
(F) Fisch
(V) ovo-lacto-vegetabilisches Gericht
(Z) aus Fleischstücken zusammengesetzt
(Y) aus Fischstücken zusammengesetzt
*und daraus gewonnene Erzeugnisse

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

18./19. KW 30.04. - 13.05.2018

Menü	Wochenkarton 31	Wochenkarton 39	Wochenkarton 36		Wochenkarton 38	
	Normalkost 32,20 €	Normalkost 32,20 €	zuckerreduz. 32,20 €	BE	zuckerreduz. 32,20 €	BE
1	Klopse (Schwein, Rind) Königsberger Art in Kapernsoße mit Salzkartoffeln	Rheinischer Sauerbraten in Soße mit Rotkohl und Kartoffelklößen	Schweinebraten in kräftiger Soße dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln	4	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	Putengulasch in einer Rahmsoße mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln	3	Kasselerbraten auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	3,4
3	Bratwurst v. Schwein in Bratensoße mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	Buntbarsch in Weißwein-Butter-Soße dazu bunter Gemüseris	Eieromelette mit Spinat und Kartoffelpüree	3,1	Feines Omelett in Käsesoße, dazu buntes Gartengemüse und Stampfkartoffeln	3
4	Feines Hühnerfrikassee mit Langkornreis	Hähnchenfilets in einer Curry-Fruchtsoße dazu Reis	Rinderroulade in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle	3,7	Schlemmerfilet vom Alaska Seelachs mit Spinat-Käse-Garnitur und Frühlingspüree	3
5	Pan. Hähnchenkrüstchen aus Hähnchen-Formfleisch mit buntem Gemüse und Rahmkartoffeln	4 Rostbratwürstchen "Fränkische "Art" mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Rosenkohl in cremiger Soße mit Speck unter Kartoffelhaube	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	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahmsoße mit Sommergemüse und Stampfkartoffeln	3,1	Gebr. Hähnchenbrust in Cremesoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln	2,8
7	Rahmchampignons mit Spätzle	Pan. Schweineschnitzel mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln	Pichelsteiner Eintopf mit Schweinefleisch	2,6	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Schweinefleisch	3,2

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;

 mit Alkohol;  ohne Gluten;  ohne Milchzucker

 mit Schweinefleisch

 vegetarisch

Bestellkarte zum Speisen- und Getränkeplan von <i>Menütaxi</i>							
Kundennr.:							
Name:				Straße:			
bitte Anzahl eintragen und a - heiß oder b - Kühlkost ankreuzen							
KW: 18	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Stammessen							
Menü 2		a				a	a
		b				b	b
Menü 4		a				a	a
		b				b	b
Menü 5		a				a	a
		b				b	b
Minimenü							
Extramenü		a				a	a
		b				b	b
Kaltmenü							
Dessert							
kl. Salatteller							
N-WK 31							
N-WK 39							
D-WK 36							
D-WK 38							

Bestellkarte zum Speisen- und Getränkeplan von <i>Menütaxi</i>							
Kundennr.:							
Name:				Straße:			
bitte Anzahl eintragen und a - heiß oder b - Kühlkost ankreuzen							
KW: 19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Stammessen							
Menü 2				a		a	a
				b		b	b
Menü 4				a		a	a
				b		b	b
Menü 5				a		a	a
				b		b	b
Minimenü							
Extramenü				a		a	a
				b		b	b
Kaltmenü							
Dessert							
kl. Salatteller							
N-WK 31							
N-WK 39							
D-WK 36							
D-WK 38							

Unterschrift des Bestellers:

Unterschrift des Bestellers: