

19. Kalenderwoche

07.05.2018 - 13.05.2018

Menütaxi-Speisenkarte

KW 19	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 07.05.18	Krustenbraten vom Schwein in Malzbiersoße mit Rahmwirsingkohl und Kartoffelklößen 6,95 €	(aw,uw, am,bc, 1,S)	594 27 45 41	Gebratene Jagdwurst in fruchtiger Tomatensoße, dazu Nudeln	(aw,uw, bm,3, 15,S)	823 33 97 34	Geflügelhack- fleischroulade in Geflügelsoße, dazu Balkangemüse und Salzkartoffeln	(am,uw, gb,am, ae,ay, bc)	531 18 52 40	Schweine- schnittelchen und Boulettchen auf Erbsengemüse, dazu Kartoffelbrei m. Röstzw.	(aw,uw, am,ae, S)	972 40 101 49
Dienstag 08.05.18	Paniertes Schweinekotelett mit Romanescogemüse, Sauce Hollandaise,Kartoffel- brei mit Röstzwiebeln 6,95 €	(aw,uw, as,am, ae,ay, bc,bm, S)	605 28 40 48	Frische Blutwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	(aw,uw, bc,bm, 3,7, 15,S)	789 51 51 31	Gebratene Forelle auf Erbsen-Mais-Gemüse, dazu Butterkartoffeln und Zitrone	(am,nf, F)	545 18 78 16	Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln	(aw,uw, gb,am, ay,be, G)	623 30 41 45
Mittwoch 09.05.18	Flugentenkeule mit Soße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln 7,75 €	(aw,uw, gb,am, ay,bc, 3,G)	1127 73 48 68	Paniertes Seelachsfilet auf Rahmporree und Salzkartoffeln	(aw,uw, am,af, F)	414 9 58 23	Wirsing Kohl- roulade mit pikanter Schmorkohlsoße,dazu Speckkartoffelbrei	(aw,uw, gb,am,7, ae,ay,bc, bm,2,3, 15,S,R)	434 17 50 19	Pichelsteiner Gemüseintopf mit Schweinefleisch, dazu Dessert	(aw,uw, am,bc, 1,S)	472 17 55 23
Donnerstag 10.05.18	Schweinefilet- medaillons mit Kräuterchampignons und Röstitaler 6,95 €	(aw,uw, am,S)	753 33 56 56	Feiertag			Hähnchenbrust "Cordon bleu" auf Rahmchampignons und Spätzle	(aw,uw, am,ae, 2,15,G)	813 34 77 49	Gebr. Seelachsfilet [natur] in Tomatensoße, dazu Rahmkohlrabi und Reis	(aw,uw, am,af, 2,5,F)	524 16 61 33
Freitag 11.05.18	Gebr. Kabeljaufilet auf Kaisergemüse in holländischer Soße mit Petersilienkartoffeln 7,35 €	(aw,uw, am,af, F)	458 14 49 33	4 Hefeklöße mit heißen Sauerkirschen	(aw,uw, ae)	540 15 86 14	Kasselerkammsteak mit Zwiebeln auf buntem Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei	(am,bc, S)	537 26 45 29	Deftiger Linseneintopf mit Wiener Würstchen und Dessert	(bc,S, 2,3)	728 37 61 38
Samstag 12.05.18	Hausgemachte Rinderroulade in Soße, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße 8,15 €	(aw,uw, gb,am, av,bc, bm,15, 3,5,7,S)	1080 76 56 44	Kleiner Salatteller Frischer Salatmix (Gurke,Ei, Tomate,Möhren,Schinken) mit Joghurtdressing- nur zum Menü Lieferung von Mo-Fr 2,35 €	(2,3, 15, ac, bc, S)	49 1 3 6	Bratwurstschncke in Soße, dazu Bayerisch Kraut und Salzkartoffeln	(aw,uw, gb,am, ay,bc, bm,3, 7,S)	704 44 50 27	Putenbraten mit Soße, dazu Kohlrabi- Karotten-Gemüse und Salzkartoffeln	(aw,uw, gb,am, ay,be)	335 9 43 20
Sonntag 13.05.18	Kaninchenkeule mit Soße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 8,15 €	(aw,uw, gb,am, av,bc, 3,5,S)	725 33 50 56	Wochenend- und Feiertagszuschlag 0,75 €/Menü oder als Kühlkost geliefert am Donnerstag (f.Samstag) und am Freitag (f.Sonntag) zum Wochenpreis Änderungen vorbehalten			Wildgulasch mit Waldpilzen, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln	(aw,uw, gb,am, ay,bc, 1,3,S)	471 14 48 36	Kalbsbraten in Soße, dazu Speckbohnen und Salzkartoffeln	(aw,uw, am,bc, bm,2, 3,7,S, 15)	371 8 39 35

19. Kalenderwoche

07.05.18 - 13.05.2018

Tel.: 54004440/Fax:54004444

KW 19	Menü 5 Leichte Vollkost schwarz 5,95 €	Zus.-+ allerg. Stoffe	Kcal Fett K,H,E,W	Minimenü grün/blau 5,15 €	Zus.-+ allerg. Stoffe	Kcal Fett K,H,E,W	Kaltmenü 5,95 €	Zus.-+ allerg. Stoffe	Kcal Fett K,H,E,W	Dessert als Zusatz zum Menü 1,60 €	Zus.-+ allerg. Stoffe	Kcal Fett K,H,E,W	Zusatzstoffe (1-23) gem. EU-Lebensmittel-Informationsver- ordnung: 1169
Montag 07.05.18	Geflügelleber in Apfel-Rahm-Soße, dazu Sellerie- Karotten-Gemüse und Kartoffelbrei	(aw,uw, am,be, 3)	406 12 37 36	Weißer Bohnen-Eintopf mit Kasseler	(bc, 2,3, 15, S)	303 8 38 18	Hähnchen- schnittzel mit Kartoffelsalat und Salatbeilage	(aw,uw, am,ae, bm,G, 1,2)	343 9 26 30	Paradiescreme Heidelbeere	(am, ay)	292 16 34 4	(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) koffeinhaltig (14) kann Aktivität u. Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen (15) mit Nitritpökelsalz (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 08.05.18	Gemüse- bolognese mit bunten Nudeln, dazu Reibekäse	(aw,uw, am,bc)	642 23 87 21	Backfisch- Nuggets auf Mischgemüse und Kräuterkartoffelbrei	(aw, uw, am, af,F, bm)	266 6 37 16	Fladenbrot "Gyros Art" gefüllt mit Salat, dazu Tzatzikidip	(aw,uw, as,am, ae,bm, 1,2,3, S)	953 43 101 39	Milchreis mit Mandarinen- kompott	(am)	195 6 30 4	
Mittwoch 09.05.18	Kleine Bratwürstchen mit Rahmsoße, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelbrei	(aw,uw, gb,am, ay,bc, 3,S)	618 39 39 29	Gemüsepfanne mit Eierstich und Kräuterreis	(aw, uw, am, ae,S, ay,1)	369 8 65 9	Kasselerbraten mit Kartoffel- Speck-Salat und Salatbeilage	(am,ae, bc,bm, 1,2,3,5, S,15)	412 21 31 8	Tiramisu- Dessert	(am, ay)	399 23 42 6	
Donnerstag 10.05.18	Putenbrustge- schnetzeltes mit Möhren-Kohl- rabi-Gemüse und Kartoffelbrei	(aw,uw, am,bc, G)	422 13 40 35	Feiertag			Gemischte Wurstplatte [Bierschinken, Salami, Zwiebelmett], Butter, Brot, Salatbeilage	(aw,uw, nr,as,bc, am,bm, 1,2,3,4, 7,15,S)	651 43 39 28	Orangen- Dessert Wochenendpreis 1,90 €	(am)	570 58 13 2	
Freitag 11.05.18	Lammragout mit Karotten und Reis	(aw,uw, am)	818 34 96 32	Spaghetti "Carbonara"	(aw,uw, am,1, 2,3,7, S,15)	468 13 66 21	Schweinehack- steak mit Nudel-Tomaten- Salat, Senf und Salatbeilage	(aw,uw, am,ae, bm,1, S)	443 12 53 30	Dessertpudding Vanille mit Sauerkirschoße	(am, 1)	617 1 148 1	
Samstag 12.05.18	Gemüse- Eintopf mit Rindfleisch, dazu Brot und Dessert	(aw,nr, 1,R)	845 13 159 19	<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>			Wiener Würstchen mit Senf, Kartoffelsalat und Salatbeilage	(aw,uw, am,ae, bm,S, 2,3)	586 44 28 20	Birnenkompott mit Schokosoße Wochenendpreis 1,90 €	(am)	166 2 35 2	
Sonntag 13.05.18	Hackbraten in Rahmsoße, dazu Romanesco- gemüse und Kartoffelbrei	(aw,uw, gb,am, ae,ay, bc,S)	539 29 40 28				Gemischter Salat mit Käse, Schinken und Dressing	(am,ae, bm,15, 2,3,7, S)	324 25 6 18	Rhabarberkompott mit Dessertsoße Vanille Wochenendpreis 1,90 €	(am)	296 5 70 9	

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*
(nr) 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 Pistazien*
(sm) beinhaltet Macadamianüsse*
(sq) beinhaltet Queenslandnüsse*
(S) Schweinefleisch
(R) Rindfleisch
(G) Geflügel
(x) andere Fleischsorten
(F) Fisch
(V) ovo-lacto-vegetabilis Gerichte
(Z) aus Fleischstücken zusammengefügt
(Y) aus Fischstücken zusammengefügt

*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: