

20. Kalenderwoche

14.05.2018 - 20.05.2018

Menütaxi-Speisenkarte

KW 20	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 14.05.18	Gebratenes Kasselerkotelett auf Champignons mit Röstitaler 7,35 €	(aw,uw, am,ae, 3,7, 15,S)	708 36 50 46	Wurstgulasch mit Paprika und Spaghetti, dazu Dessert	(aw,uw, gb,am, ay,be, bm,15, 3,7,S)	744 31 89 27	Rindergulasch [mit Paprika, Zwiebeln], dazu Rotkohl und Kartoffelklöße	(aw,uw, gb,am, ay,be, 1,3,5, S,R)	570 28 52 28	Kohlroulade in pikanter Schmorkohlsoße, dazu Salzkartoffeln	(aw,uw, gb,ae, ay,be, bm, S,R)	426 13 58 18
Dienstag 15.05.18	Gebratenes Lachsfilet mit frischem Stangenspargel, dazu Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln 8,55 €	(aw,uw, am,ae, af,be, F)	412 15 36 32	Pikante Schweinekopsülze mit Remouladensoße und Bratkartoffeln	(am,ae, bc,bm, 3,7, 15,S)	767 52 38 3	Schweineschnitzel "Cordon bleu" auf Kräuterchampignons, dazu Kartoffelkroketten	(aw,uw, am,ae, S,15)	631 34 41 38	Putensteak in Geflügelsoße, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln	(aw,uw, gb,am, ay,be)	310 6 31 31
Mittwoch 16.05.18	Paniertes Schweineschnitzel an frischem Spargel,Sauce Hollandaise,Salzkartoffeln 8,55 €	(aw,uw, am,ae, bc,bm, S)	460 18 37 35	4 Eierkuchen mit heißem Apfelmus	(aw,uw, am,ae, 3)	636 24 83 20	Hackfleisch- Lasagne dazu frisches Obst	(aw,uw, am,ae, 1,S)	932 39 110 33	Wirsing-Topf mit Kartoffeln und Rindfleisch, dazu Dessert	(aw,uw, am,be, 1,R)	410 16 44 21
Donnerstag 17.05.18	Gebratenes Hähnchenschnitzel an frischem Spargel,Sauce Hollandaise,Salzkartoffeln 8,55 €	(aw,uw, am,ae, bc,G)	383 7 37 36	Currywurst in Ketchupsoße mit warmem Kartoffel-Speck-Salat	(aw,uw, ay,bm, 2,3,7, S,15)	680 44 51 19	Gebratener Pangasius auf Leipziger Allerlei in holländischer Soße, Petersilienkartoffeln	(aw,uw, am,ae, af,be, F)	464 13 51 35	Rinderhacksteak mit Soße, dazu Schwarzwurzeln in Rahm und Salzkartoffeln	(aw,uw, am,ae, bc,bm, R)	503 26 41 25
Freitag 18.05.18	Große Schlachteplatte [Leberwurst, Blutwurst, Kasseler] dazu Sauerkrautgemüse, Senf, Salzkartoffeln 6,95 €	(aw,am, bc,bm, 2,3,7, S,15)	898 58 52 40	Erbseneintopf mit Bockwurst, dazu Brot	(aw,nr, am,be, bm,15, 2,3,7, S,R)	800 36 73 45	Gefüllte Paprikaschote mit fruchtiger Tomatenrahmsoße, dazu Reis u. Weißkrautsalat	(aw,uw, am,ae, 1,S,R)	676 23 95 22	4 halbe Eier in Senfsoße mit Karotten und Salzkartoffeln	(aw,uw, am,ae, bm)	460 20 48 22
Samstag 19.05.18	Riesenfischroulade [aus Alaska Seelachsfilet] auf Erbsen-Mais-Gemüse und Petersilienkartoffeln 7,75 €	(am,af, bc,F)	509 9 59 45	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	Kaninchengulasch mit Prinzessbohnen, dazu Salzkartoffeln	(aw,uw, gb,am, ay,be, 2,3,7, S,15)	562 26 57 24	Rosenkohl- Eintopf mit Kasseler, dazu Dessert	(aw,uw, am,be, 1,2,3, S,15)	562 13 81 27
Sonntag 20.05.18	Rindersauerbraten in Soße, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße 6,95 €	(aw,uw, gb,am, ay,be, 3,5, S,R)	561 22 58 33	Wochenend- und Feiertagszuschlag 0,75 €/Menü oder als Kühlkost geliefert am Donnerstag (f.Samstag) und am Freitag (f.Sonntag) zum Wochenpreis Änderungen vorbehalten			Schweineroulade "Jäger Art" mit Soße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln	(aw,uw, am,bm, S)	561 20 46 49	Hähnchenschenkel mit Soße, dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln	(aw,uw, gb,am, ay,be, G)	664 29 49 52

KW 20	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 14.05.18	Gedünstete Hähnchenbrust in Backpflaumensoße mit Wachsbohnen und Kräuterreis	(aw,uw, am,bc, 2,G)	444 13 47 32	Fischfrikadelle aus Seelachs auf Blattspinat und Salzkartoffeln	(aw,uw, am,ae, af,bm, F)	337 14 34 17	Schweine- schnittzel mit Kartoffelsalat und Salatbeilage	(aw,uw, am,ae, bm,1, 2,S)	354 15 26 27	Melonen- Cocktail		65 3 14 1	(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 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 15.05.18	Rührei mit Blumenkohl- Broccoli in Soße holländischer Art und Kräuterkartoffelbrei	(aw,uw, am,ae)	496 27 40 24	Soljanka mit Sauerrahm	(2,3, aw,uw, am,bm, S,15)	443 14 22 23	Heringshappen in Sahnesoße mit Butter, Brot und Salatbeilage	(aw,uw, nr,as, am,ae, af,bm, 3,F)	593 37 47 19	Vanillepudding mit Rhabarber	(am, 1)	606 1 146 1	
Mittwoch 16.05.18	Kochklopse in Kapernsoße mit Kartoffelbrei, dazu Gurkensalat	(aw,uw, am,ae, S,R)	470 25 42 17	Hähnchenbrust- geschnetztes "Züricher Art" [mit Zwiebeln, Pilzen], dazu Nudeln	(aw,uw, ay,bm, am,1, G)	397 14 48 20	Wrap gefüllt mit Gemüse, Weißkäsewürfeln und Oliven	(aw,uw, am,ae, 1)	469 24 49 13	Moccacreme mit Dessertsoße Vanille	(am, ay)	663 58 34 3	allergene Stoffe (aw) beinhaltet Gluten (ac) beinhaltet Krebstiere (af) beinhaltet Fisch (ap) beinhaltet Erdnüsse (ay) beinhaltet Soja (gen-te ch-frei) (am) beinhaltet Milch, einschl. Laktose (an) beinhaltet Schalenfrüchte (ae) beinhaltet Ei (bc) beinhaltet Sellerie (bm) beinhaltet Senf (as) beinhaltet Sesam (au) beinhaltet Schwefeldioxid/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-vegetabilisches Gericht (Z) aus Fleischstücken zusammengefügt (Y) aus Fischstücken zusammengefügt
Donnerstag 17.05.18	Brühnudeln mit Hühnerfleisch, dazu Brot und Dessert	(aw,uw, nr,am, ae,bc, 1,S,G)	780 11 133 35	Grießbrei mit heißen Sauerkirschen	(aw,uw, am)	504 10 92 10	Bratenplatte [Bauernhackbraten, Kasselernackenbraten], dazu Nudelsalat und Salatbeilage	(aw,uw, am,ae, bm,1, 2,3,7, S,15)	545 23 52 33	Quark-Dessert mit Mandarinen	(am)	287 11 31 14	
Freitag 18.05.18	Putenkeulen- braten mit Soße, dazu Kaisergemüse und Kartoffelbrei	(aw,uw, am,bc, bm)	363 11 44 21	Nürnberger Bratwürstchen mit Sauerkraut und Kartoffelbrei	(am, bm, 3,S)	356 20 28 8	Matjesfilet auf Zwiebelringen mit Deligurke, Kartoffelsalat, und Salatbeilage	(aw,uw, nr,as, am,af, 2,3,F)	609 38 45 23	Schokopudding mit Dessertsoße Vanille	(am)	496 26 53 13	
Samstag 19.05.18	Geflügelfrikadelle mit Soße, dazu Wachsbohnen und Kartoffelbrei	(aw,uw, gb,am, ae,ay, bc,bm)	456 17 46 28	Alle Zu-, Um- und Abbestel- lungen bitte einen Werktag vorher bis 13.00 Uhr bei uns vornehmen! Ihr Menütaxi-Fahrer kann aus technischen Gründen keine Veränderungen für den Folgetag entgegennehmen. Am Liefertag und am Wochenen- de kann nichts verändert werden.			Gem. Schinken- platte [Kochschinken, Schinken- speck, Kasseler], Butter, Brot, Salatbeilage	(aw,uw, nr,as, am,1, 2,3,4, 7,S,15)	534 30 39 32	Caramelcreme- speise mit Dessertsoße Vanille Wochenendpreis 1,90 €	(am)	621 3 145 2	
Sonntag 20.05.18	Gek. Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Broccoligemüse und Kartoffelbrei	(aw,uw, am,au, 3,5,R)	469 16 41 39				Knackwurst mit Kartoffelsalat, Salatbeilage und Senf	(aw,uw,1, go,nr,3, gb,as,2, gs,am,7, ae,15,S)	495 11 27 18	Grießbrei mit Heidelbeersoße Wochenendpreis 1,90 €	(aw, uw, am)	198 7 29 6	*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 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

20./21. KW 14.05. - 27.05.2018

Menü	Wochenkarton 33 Normalkost 32,20 €	Wochenkarton 43 Normalkost 32,20 €	Wochenkarton 32 zuckerreduz. 32,20 €	BE	Wochenkarton 40 zuckerreduz. 32,20 €	BE
1	Rinderfrikadelle in Bratensoße mit Porreegemüse und Salzkartoffeln	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung in Tomatensoße dazu Langkornreis	Rinderroulade in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle (N)	3,7	Kartoffelsuppe mit Bockwurst v. Schwein	3
2	Spießbraten (Schwein) mit Zwiebel-Senfsoße dazu Rotkohl und Stampfkartoffeln	Hähnchenfilets in Kräutersoße mit Möhrenwürfeln und Gabelspaghetti	Bratwurst (v. Schwein) in Bratensoße mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	3	Frikadelle vom Schwein "Försterin Art" mit Blumenkohl und Salzkartoffeln	2,7
3	Gefüllte Kohlroulade (vom Schwein und Rind) in Bratensoße mit Salzkartoffeln (N)	Schweinegulasch in kräftiger Soße mit Rotkohl und Stampfkartoffeln	Geback. Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße dazu Stampfkartoffeln	4,2	Rindergeschnetzeltes in dunkler Soße, dazu Möhren und Salzkartoffeln	3,1
4	Gebr. Hähnchenkeule in Rahmsauce mit Gartengemüse und Spätzle	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein	Rührei mit Rahmspinat und Stampfkartoffeln	2,6	Schweinebraten in Champignonsoße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	2,4
5	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Gartengemüse und Kartoffelpüree	Panierte Fischfrikadelle mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Zartes Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln	3,3	Gebr. Hähnchenkeule in Rahmsauce mit Gartengemüse und Spätzle	3,1
6	Currywurst vom Schwein dazu Zapfenkroketten (A)	Gemüseplatte mit Kartoffeln in Kräutersoße	Zarte Hähnchenfilets in Pilzsoße mit Gemüsenudeln	3,5	Kartoffel-Gemüse- Auflauf	3,8
7	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst (A,N)	Zartes Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln	Wirsingeintopf mit Fleischklößchen vom Rind und Schwein	3,2	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;



mit Alkohol;



ohne Gluten;



ohne Milchzucker



mit Schweinefleisch



vegetarisch

Bestellkarte zum Speisenplan von <i>Menütaxi</i>							
Kundennr.:							
Name:				Straße:			
bitte Anzahl eintragen und a - heiß oder b - Kühlkost ankreuzen							
KW: 20	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 33							
N-WK 43							
D-WK 32							
D-WK 40							

Bestellkarte zum Speisenplan von <i>Menütaxi</i>							
Kundennr.:							
Name:				Straße:			
bitte Anzahl eintragen und a - heiß oder b - Kühlkost ankreuzen							
KW: 21	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 33							
N-WK 43							
D-WK 32							
D-WK 40							

Unterschrift des Bestellers:

Unterschrift des Bestellers: