

20. Kalenderwoche

13.05.2019 - 19.05.2019

Menütaxi - Speisekarte

KW 20	Extramenü 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 13.05.2019	Kalbsbraten mit Soße,dazu Broccoli mit Mandel- blättchen und Kroketten 7,75 €	(A,A1, G,F,H, I)	388 13 31 36	Boulette in Soße mit Bayerisch Kraut und Kartoffelbrei	(A,A1, A3,G, C,F,I,J)	464 16 48 31	Hähnchenfiletspieß auf Leipziger Allerlei mit Geflügelsoße und Kartoffelbrei	(A,A1, A3,G, F,I)	400 9 41 39	Linseneintopf mit Wiener Würstchen, dazu Dessert	(A,A1, G,I,I, 7,2)	885 41 87 41			
Dienstag 14.05.2019	Paniertes Schweineschnitzel an frischem Spargel,Sauce Hollandaise,Petersilienkartoffeln 8,95 €	(A,A1, G,C, I,J)	484 20 37 36	Backfisch auf Kaisergemüse in holländischer Soße, dazu Kartoffelbrei	(A,A1, G,C,D, J)	407 15 46 22	Gefüllte Paprikaschote mit fruchtiger Tomatenrahmsoße, 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 15.05.2019	Schweinesteak mit Würzfleisch und Käse überbacken,an frischem Stan- genspargel mit Semmelbutter und Kartoffelbrei 8,95 €	(A,A1, G)	1108 65 79 52	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	Pikante Schweinekopfsülze mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln und Tomatensalat	(G,C,I, I,I,2, 4)	943 71 39 39			
Donnerstag 16.05.2019	Gebr. Lachsfilet an frischem Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln 8,95 €	(A,A3, G,D,J, C,F,I)	433 17 37 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 17.05.2019	Rindergeschnetzeltes mit Pfifferlingen in Rahmsoße,Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln 7,35 €	(A,A1, A3,G, F,I)	471 14 50 34	Bratwurst in Specksoße mit Sauerkraut und Salzkartoffeln, dazu Gurkensalat	(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 18.05.2019	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 19.05.2019	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 20	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 13.05.2019	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 14.05.2019	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 15.05.2019	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 16.05.2019	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- schnittel 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 17.05.2019	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 18.05.2019	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 19.05.2019	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 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

20./21. KW 13.05. - 26.05.2019

Menü	Wochenkarton 31 Normalkost 34,30 €	Wochenkarton 39 Normalkost 34,30 €	Wochenkarton 34 zuckerreduz. 34,30 €	BE	Wochenkarton 36 zuckerreduz. 34,30 €	BE
1	Klopse (Schwein, Rind) Königsberger Art in Kapernsoße mit Salzkartoffeln	Rheinischer Sauerbraten in Soße mit Rotkohl und Kartoffelklößen	Klopse Königsberger Art vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln	3,8	Schweinebraten in kräftiger Soße dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln	4
2	Rinderbraten in Soße mit Rosenkohl und Kartoffelpüree	Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln	Thüringer Schweinebraten in herzhafter Soße, Sauer- kraut und Kartoffelklöße	3,7	Putengulasch in einer Rahmsoße mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln	3
3	Bratwurst v. Schwein in Bratensoße mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	Buntbarsch in Weißwein-Butter-Soße dazu bunter Gemüseris	Hähnchengulasch in Rahmsoße mit Erbsen und Gabelspaghetti	3,4	Eieromelette mit Spinat und Kartoffelpüree	3,1
4	Feines Hühnerfrikassee mit Langkornreis	Hähnchenfilets in einer Curry-Fruchtsoße dazu Reis	Alaska-Seelachsschnitte in Dillsoße dazu Erbsen und Stampfkartoffeln	3,3	Rinderroulade in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle (N)	3,7
5	Pan. Hähnchenkrüstchen aus Hähnchen-Formfleisch mit buntem Gemüse und Rahmkartoffeln	4 Rostbratwürstchen "Fränkische "Art" mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Möhreneintopf mit Schweinefleisch	3,4	Rosenkohl in cremiger Soße mit Speck unter Kartoffelhaube (N)	3,3
6	Herzhafter Kesselgulasch vom Rind dazu Erbsen und Frühlingspüree	Milchreis mit Ananas-Mango- Kompott	Paniertes Schweineschnitzel mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln	3,1	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahmsoße mit Sommergemüse und Stampfkartoffeln	3,1
7	Rahmchampignons mit Spätzle	Pan. Schweineschnitzel mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln	Rindergulasch "Ungarischer Art" dazu Hörnchennudeln	4,1	Pichelsteiner Eintopf mit Schweinefleisch	2,6

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

mit Schweinefleisch

(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: 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 31							
N-WK 39							
D-WK 34							
D-WK 36							

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	KW: 21	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 31								N-WK 31							
N-WK 39								N-WK 39							
D-WK 34								D-WK 34							
D-WK 36								D-WK 36							

Unterschrift des Bestellers:

Unterschrift des Bestellers: