

21. Kalenderwoche

20.05.2019 - 26.05.2019

Menütaxi-Speisenkarte

KW 21	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 20.05.2019	Wildgulasch mit Waldpilzen, dazu Rosenkohl und Kartoffelklöße 8,15 €	(A,A1, A3,G,F, 1,2)	568 25 48 37	Kasselerkamm- braten in Bratensoße mit Speckbohnen und Salzkartoffeln	(A,A1, G,2,J, 4,7)	434 17 39 29	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 21.05.2019	Frischer Spargel (250g Roheinwaage) mit Semmelbutter und Petersilienkartoffeln 8,95 €	(A,A1, G)	681 34 76 16	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 22.05.2019	Hähnchenbrustfilet im Käsemantel paniert an frischem Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln 8,95 €	(A,A1, G,C,F,I, J,A3)	671 30 49 49	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 23.05.2019	Cordon Picata [Schweineschnitzel gefüllt mit Käse, Tomate, ital. Gewürzen],an frischem Spargel,Sauce Bernaise, Kartoffelbrei 8,95 €	(A,A1, G,C,D)	604 31 41 39	3 Kochklopse "Königsberger Art" in Kapernsoße mit Salzkartoffeln, dazu Gurkensalat	(A,A1, G,C,L, 2)	554 21 61 28	Bismarckhering "Hausfrauen Art" mit Petersilienkartoffeln	(G,C,D, J,5)	1157 89 49 57	Kalbsgulasch dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln	(A,A1, A3,G, F,I)	392 14 32 34
Freitag 24.05.2019	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 25.05.2019	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 26.05.2019	Minigrillhaxe mit buntem Sauerkraut, Rahmsoße, Senf und Salzkartoffeln 7,35 €	(A,A1, A3,G, F,I,J,2)	567 25 41 44	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

KW 21	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 20.05.2019	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	Bunter Obstsalat mit Dessertsoße Vanille	(G, 2)	127 2 25 2	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 21.05.2019	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 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)
Mittwoch 22.05.2019	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 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)
Donnerstag 23.05.2019	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 24.05.2019	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 25.05.2019	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 26.05.2019	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 €	(G)	187 10 12 12	

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	Wochenkarton 39	Wochenkarton 34		Wochenkarton 36	
	Normalkost 34,30 €	Normalkost 34,30 €	zuckerreduz. 34,30 €	BE	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: