



































22. Kalenderwoche

28.05.2018 - 03.06.2018

Menütaxi-Speisenkarte

KW 22	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 28.05.2018	Kaninchenkeule mit Soße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 8,15 €	(A,A1, A3,G, F,I,2,5)	725 33 50 56	Bauerngulasch mit Salami und Zwiebeln, dazu Nudeln	(A,A1, A3,G, F,I,1,2)  	718 34 63 40	Schweinefleisch- spieß in feuriger Letschosoße, dazu Risi Pisi	(A,A1, G,J) 	641 26 72 29	Beefsteak in Soße, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln	(A,A1, A3,G,C, F,I,J) 	550 30 43 27
Dienstag 29.05.2018	Gebratenes Lachsfilet mit frischem Stangenspargel, dazu Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln 8,55 € 	(A,A1, G,C, D,D) 	412 15 36 32	4 halbe Eier in Senfsoße mit Karotten und Salzkartoffeln	(A,A1, G,C,J)	453 19 47 7	Thüringer Rostbrätl geschmort in Zwiebel- soße, Bayerisch Kraut und Kartoffelbrei	(G) 	599 31 43 37	Kohlroulade in pikanter Schmorkohlsoße und Salzkartoffeln	(A,A1, A3,C,F, I,J)  	397 13 52 17
Mittwoch 30.05.2018	2 Hausgemachte Bouletten mit frischem Spargel,Sauce Bernaise und Salzkartoffeln 8,55 € 	(A,A1, G,C,I) 	598 31 47 2	Vanillemilch- reis mit heißen Sauerkirschen, Zucker und Zimt	(G)	725 20 120 12	Schweineschnitzel "Cordon bleu" auf Mischgemüse und Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln	(A,A1, G,C,7) 	670 29 60 39	Gratinierter Kartoffelauflauf mit Kasseler und buntem Gemüse, dazu Obst	(A,A1, G,C, 1,7,2) 	807 44 67 34
Donnerstag 31.05.2018	Paniertes Schweineschnitzel an frischem Spargel,Sauce Hollandaise,Petersilienkartoffeln 8,55 € 	(A,A1, G,C, I,J) 	480 20 37 1	Kräuterquark mit Salzkartoffeln, dazu Butter und Tomate	(G)	536 27 47 9	Szegediner Schweineroulade mit Schmorkohlsoße und Semmelknödelscheiben	(A,A1, A3,G,C, F,I,J, 3,2,4) 	636 38 34 40	Gebr. Seelachsfilet [natur] auf Julienne Gemüse, Gorgonzolasoße und Salzkartoffeln	(A,A1, G,D, I,I) 	572 27 44 40
Freitag 01.06.2018	Hausgemachte Rinderroulade in Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 8,15 € 	(A,A1, A3,G,F, I,5,J, 2,7,4) 	670 27 57 49	4 Cevapcici mit Letschosoße und Reis	(A,A1, J)  	628 24 76 25	Gebr. Seelachsfilet auf Blattspinat mit Rührei, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln	(A,A1, G,C,D) 	435 17 51 3	Bratwurst mit Rahmsoße, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln	(A,A1, A3,G,4, F,I,J, 7,2,3,5) 	604 42 33 18
Samstag 02.06.2018	Gebr. Zanderfilet in Senf-Honig-Kräuter-Soße, dazu Karotten-Kohlrabi-Gemüse und Kartoffelbrei 7,75 € 	(A,A1, G,D,J) 	474 16 48 32	Kleiner Salatteller Frischer Salatmix (Gurke,Ei, Tomate,Möhren,Schinken) mit Joghurt dressing- nur zum Menü Lieferung von Mo-Fr 2,35 € 	(7,2, B,I) 	49 1 3 6	Schweinebraten "Försterin" mit Soße, dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln	(A,A1, A3,G, F,I,J, 2,4) 	501 17 51 34	Champignon- Eintopf mit Kasseler und Dessert	(A,A1, G,I,7,2) 	617 31 59 26
Sonntag 03.06.2018	Paniertes Schweineschnitzel mit Rührei auf Erbsen mit Specksoße, Salzkartoffeln 7,35 € 	(A,A1, A3,G,C, F,I,J, 2,4) 	637 24 57 47	Wochenend- und Feiertagszuschlag 0,75 €/Menü oder als Kühlkost geliefert am Donnerstag (f.Samstag) und am Freitag (f.Sonntag) zum Wochenpreis Änderungen vorbehalten			Wirsingkohlroulade in pikanter Schmorkohlsoße, dazu Salzkartoffeln	(A,A1, A3,C, F,I,J)  	426 13 58 18	Hähnchenkeule in Soße, dazu Broccoli und Salzkartoffeln	(A,A1, A3,G, F,I) 	599 28 38 47

KW	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	Allergene Allergen Legende für Menüpläne gemäß IN Form Allergene Stoffe und daraus gewonnene Erzeugnisse
Montag 28.05.2018	Putenbrustbraten mit Geflügelsoße, dazu Blumenkohl-Broccoli und Kartoffelbrei	(A,A1, A3,G, F,I)	401 10 37 39	1 gebr. Wiener auf Tomaten-Zucchini-Gemüse und Kartoffelbrei	(A,I,J, 7,2,4)	313 19 23 12	Gebratene Chicken-Wings [Hähnchenflügel] auf Kartoffelsalat und Salatbeilage	(A,A1, G,C, J,1,7)	515 32 26 29	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 29.05.2018	Gräupchen-eintopf mit Rindfleisch, dazu Brot und Dessert	(A,A2, A3,G, I,1)	601 8 106 24	Fischstäbchen aus Seelachs auf Mischgemüse und Salzkartoffeln	(A,A1, G,D)	433 24 40 15	Kasselerbraten mit Kartoffelsalat und Salatbeilage	(A,A1, G,C,J, 1,7,2,4)	376 20 27 21	Griebbrei mit Sauerkirschkompott	(A,A1, G)	231 5 41 5	
Mittwoch 30.05.2018	Gedünstetes Seelachsfilet mit Senf-Kräuter-Soße, dazu Broccoligemüse und Kartoffelbrei	(A,A1, G,F,J)	439 12 43 38	2 Hähnchennuggets auf Rahmkarotten mit Kartoffelbrei	(A,A1, G)	246 5 26 24	Wrap gefüllt mit Gemüse, Weißkäsewürfeln und Oliven	(A,A1, G,C,1)	469 24 50 13	Gelbe Grütze mit Schokosoße	(A,L,2)	184 2 40 5	
Donnerstag 31.05.2018	Schinken-Rührei mit Kaisergemüse in Soße holländischer Art und Kartoffelbrei	(A,A1, G,C,7, 2,3,4)	485 21 41 31	2 Hefeklöße mit Heidelbeerfrucht- soße	(A,A1, C)	337 8 60 7	Gebratene Hähnchenkeule mit Kartoffelsalat und Salatbeilage	(A,A1, G,C, J,1,7)	558 32 26 41	Fruchtjoghurt mit Kirschen	(G)	324 18 34 5	Zusatzstoffe gemäß Zusatzstoffzulassungsverordnung und nach Vorlage aid Infodienst
Freitag 01.06.2018	Pikantes Schweinefrikassee mit Gurke in heller Soße, dazu Gemüsenedeln	(A,A1, G,J)	699 30 70 36	Soljanka mit Sauerrahm	(A,A1, G,J, 7,2)	443 29 22 23	Gebratenes Hähnchenbrust-schnitzel auf Nudelsalat und Salatbeilage	(A,A1, G,C, J,1)	552 19 51 36	Vanillepudding mit Schokosoße	(G,1)	613 3 143 3	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 02.06.2018	Ged. Hähnchen-brustfilet in Geflügelsoße, dazu Schwarzwurzelgemüse, Kräuterkartoffelbrei	(A,A1, A3,G, F,I)	482 20 39 36	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Alle Zu-, Um- und Abbestellungen 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 Wochenende kann nichts verändert werden.</p> </div>			Gemischter Salat mit Dressing, dazu Geflügelsalat mit Früchten	(A,A1, G,C,F, I,J, 1,7,2)	294 22 9 14	Cappuccino-Creme Wochenendpreis 1,90 €	(G,F)	820 75 36 2	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 03.06.2018	Kalbsfrikassee mit Karotten und Reis	(A,A1, G,F, I,1,4)	699 13 106 37				Gem. Wurstplatte [Bierschinken, Salami und Zwiebel- mett], Butter, Brot, Salatbeilage	(A,A1, A2,H1, I,G,J,1, 1,7,2,3)	637 41 46 23	Mascarpone-Creme mit Johannisbeersoße Wochenendpreis 1,90 €	(G,F)	308 20 30 5	

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



22./23. KW 28.05. - 10.06.2018

Menü	Wochenkarton 33 Normalkost 32,20 €	Wochenkarton 37 Normalkost 32,20 €	Wochenkarton 34 zuckerreduz. 32,20 €	BE	Wochenkarton 36 zuckerreduz. 32,20 €	BE
1	Rinderfrikadelle in Bratensoße mit Porreegemüse und Salzkartoffeln	Geflügelfrikadelle in Soße mit Möhren und Spätzle 	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	Spießbraten (Schwein) mit Zwiebel-Senfsoße dazu Rotkohl und Stampfkartoffeln	Fischpfanne "Friesische Art" vom Alaska Seelachs dazu Salzkartoffeln	Thüringer Schweinebraten in herzhafter Soße, Sauer- kraut und Kartoffelklöße	3,7	Putengulasch in einer Rahmsoße mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln	3
3	Gefüllte Kohlroulade (vom Schwein und Rind) in Bratensoße mit Salzkartoffeln  (N)	Geschnittener Eierpfann- kuchen mit Vanillesoße und Pflaumen- kompott 	Hähnchengulasch in Rahmsoße mit Erbsen und Gabelspaghetti	3,4	Eieromelette mit Spinat und Kartoffelpüree  	3,1
4	Gebr. Hähnchenkeule in Rahmsoße mit Gartengemüse und Spätzle	Geflügelklößchen in Bratensoße mit Kohlrabigemüse und Stampfkartoffeln	Alaska-Seelachsschnitte in Dillsoße dazu Erbsen und Stampfkartoffeln 	3,3	Rinderroulade in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle (N)	3,7
5	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Gartengemüse und Kartoffelpüree	Spaghetti à la Carbonara in Käsesoße mit Speck (N) 	Möhreneintopf mit Schweinefleisch 	3,4	Rosenkohl in cremiger Soße mit Speck unter Kartoffelhaube  (N)	3,3
6	Currywurst vom Schwein dazu Zapfenkroketten (A) 	Linseneintopf "Hausfrauen Art" mit 2 Bockwürstchen (A,N)   	Paniertes Schweineschnitzel mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln	3,1	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahmsoße mit Sommergemüse und Stampfkartoffeln	3,1
7	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst (A,N)  	Rheinischer Sauerbraten in Soße mit Rotkohl und Kartoffelklößen	Rindergulasch "Ungarischer Art" dazu Hörnchennudeln 	4,1	Pichelsteiner Eintopf mit Schweinefleisch 	2,6

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: 22	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 37							
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: 23	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag	KW: 23	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 33								N-WK 33							
N-WK 37								N-WK 37							
D-WK 34								D-WK 34							
D-WK 36								D-WK 36							

Unterschrift des Bestellers:

Unterschrift des Bestellers: