

22. Kalenderwoche

27.05.2019 - 02.06.2019

Menütaxi-Speisenkarte

KW 22	Extramenü rot/schwarz	Zus.-+ allerg. Stoffe	Kcal Fett KH,EW	Stammessen 5,80 €	Zus.-+ allerg. Stoffe	Kcal Fett KH,EW	Menü 2 blau 6,60 €	Zus.-+ allerg. Stoffe	Kcal Fett KH,EW	Menü 4/zuckerreduziert grün 6,35 €	Zus.-+ allerg. Stoffe	Kcal Fett KH,EW
Montag 27.05.2019	Schweinerückenbraten in Gorgonzolasoße mit Buttermöhren und Salzkartoffeln 7,35 €	(A,A1, G,J,I)	538 24 42 4	Spaghetti mit Sauce Bolognese, dazu Reibekäse	(A,A1, G,I)	794 30 91 38	Lammbraten in Estragonsoße, dazu Speckbohnen und Salzkartoffeln	(7,2,4, A,A1, G,I,J)	517 23 44 32	Gemüse-Eintopf mit Rindfleisch, dazu Dessert	(A4,A, A1,A2, A3,G, H,H2,1)	573 9 56 22
Dienstag 28.05.2019	Frischer Stangenspargel (250g Roheinwaage) mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln 8,95 €	(A,A1, G)	320 10 42 2	Milchreis mit heißem Apfelmus, dazu Zucker und Zimt	(G,2)	639 20 103 12	Kasselerrippchen mit Soße, dazu Sauerkraut, Senf und Salzkartoffeln	(A,A1, G,I,J)	641 21 49 62	Gebratene Putenleber in Apfel-Zwiebel-Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelbrei	(2,5,4, A,A1, A3,G, F,I)	421 11 44 36
Mittwoch 29.05.2019	2 hausgemachte Bouletten mit frischem Spargel, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln 8,95 €	(A,A1, G,C,I)	568 31 41 1	4 Hackfleischbällchen auf Letscho mit Käse überbacken, dazu Nudeln	(A,A1, G,C,J)	653 19 83 37	Halbes Grillhähnchen auf Erbsengemüse in Rahm, dazu Röstitaler	(A,A1, G)	1160 55 40 124	Heringshappen in Sahnesoße (nicht grätenfrei) mit Salzkartoffeln, dazu bunter Weißkrautsalat	(C,G, D,J,2)	694 38 61 14
Donnerstag 30.05.2019	Paniertes Schweineschnitzel mit Rührei auf Erbsengemüse,dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln 7,75 €	(A,A1, G,C, I,J)	637 25 52 49	Feiertag			Truthahnkeulen- braten mit Geflügelsoße, dazu Buttererbsen und Salzkartoffeln	(A,A1, A3,G, F,I)	425 8 59 28	Böhmisches Bierfleisch (Schweinegulasch mit Bier, Knoblauch,Zwiebeln)mit Rotkohl und Klößen	(2,5,4,A, A1,A3 G,F,I)	587 25 55 33
Freitag 31.05.2019	Gebr. Schollenfilet auf Gemüsejulienne mit Spreewälder Soße und Salzkartoffeln 7,35 €	(A,A1, G,D,I, J)	569 14 73 34	Hähnchenkeule in Soße mit Mischgemüse und Salzkartoffeln	(A,A1, A3,G, F,I)	642 28 49 46	Schweinerückensteak "Strindberg" [Senf-Ei-Zwiebelhülle], auf Karottengemüse und Kartoffelbrei	(A,A1, G,C,J)	509 18 49 35	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln	(A,A1, A3,G, F,I)	503 16 46 36
Samstag 01.06.2019	Filetgulasch "Stroganoff" mit Romanesco und Kroketten 7,35 €	(A,A1, G,5)	545 21 42 46	Kleiner Salatteller Frischer Salatmix (Gurke,Ei, Tomate,Möhren,Schinken) mit Joghurt dressing- nur zum Menü Lieferung von Mo-Fr 2,65 €	(3,7, B,I)	49 1 3 6	Deftiger Schweinefleischspieß in feuriger Letschosoße, dazu Kräuterreis	(A,A1, G,J)	734 31 87 27	Grüne-Bohnen- Eintopf mit Rindfleisch, dazu Dessert	(1,G)	310 10 37 17
Sonntag 02.06.2019	Rinderzunge mit Rotweinssoße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln 8,55 €	(A,A1, A3,G, F,I)	615 25 55 35	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> Wochenend- und Feiertagszuschlag 0,75 €/Menü oder als Kühlkost geliefert am Donnerstag (f.Samstag) und am Freitag (f.Sonntag) zum Wochenpreis Änderungen vorbehalten </div>			Haustopf [Bratwurst, Boulette], mit Champignonragout und Salzkartoffeln	(A,A1, G,C,2)	565 31 45 27	Jägersgulasch (Schwein und Hirsch) mit Rosenkohl und Salzkartoffeln	(7,2,4, A,A1, A3,G, F,I)	431 15 39 33

KW 22	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 27.05.2019	Gedünstetes Seelachsfilet in Senfsoße, dazu Kaisergemüse und Kartoffelbrei	(A,A1, G,D)	415 12 41 35	Kürbis-Kartoffel- Suppe mit Rauchfleisch	(G,I,L, 7,2)	201 6 27 9	Wiener Würstchen mit Senf, Kartoffel- salat und Salatbeilage	(A,A1, C,I,J, G,2,4, 1,7)	479 33 27 19	Sauerkirschen mit Dessertsoße Vanille	(G)	188 2 38 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 28.05.2019	Jungschwein- rollbraten mit Soße, dazu Broccoli-Blumenkohl- Gemüse, Kartoffelbrei	(A,A1, G,I,J)	421 19 41 22	Nudeln mit Rauchfleisch in deftiger Schmorkrautsoße	(A,A1, 2)	412 17 47 18	Römerbraten mit Nudelsalat und Salatbeilage	(A,A1, G,C,I, J,1,2, 4,7)	416 21 26 28	Bananenstücke mit Schokosoße	(G)	230 2 47 4	
Mittwoch 29.05.2019	Ged. Geflügel- klößchen in buntem Gemüse mit Soße holländischer Art,dazu Kartoffelbrei	(A,A1, G)	316 8 47 12	2 halbe Eier in Senfsoße, dazu Kräuterkartoffelbrei	(A,A1, G,C,J)	283 13 29 12	Asiawrap [buntes Gemüse mit Hühnerfleisch in dünnen Teig gewickelt], Salatbeilage	(A,A1, G,C,F, I,J,1,7)	432 18 53 15	Vanillecreme- speise mit Schokosoße	(G,1)	613 3 143 3	
Donnerstag 30.05.2019	Hühnerfrikassee mit jungem Gemüse und Reis	(A,A1, G)	719 18 100 37	Feiertag			Seelachsfilet in Knusperpanade mit Honig-Senf-Dip, dazu Kartoffelsalat und Salatbeilage	(A,A1, G,C,D, F,J,1, 7)	398 16 43 19	Quark-Dessert mit Aprikosen Wochenendpreis 2,10 €	(G,2)	1 19 16	Zusatzstoffe gemäß Zusatzstoffzulassungsverordnung und nach Vorlage aid Infodienst 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
Freitag 31.05.2019	Kohlrabieintopf mit Rindfleisch, dazu Dessert und Schokokuchen	(A,A1, G,B,1)	567 25 65 20	3 Kartoffelpuffer mit heißem Apfelmus	(A,A1, C,2)	376 14 55 7	Schweine- schnittel mit Kartoffelsalat und Salatbeilage	(A,A1, G,C,J, 1,7)	354 15 26 27	Rote Grütze mit Dessertsoße Vanille	(G)	96 2 14 3	
Samstag 01.06.2019	Hackfleisch- roulade mit Bratensoße, Tomaten-Zucchini- Gemüse, Kartoffelbrei	(A,A1, G,C,I, J)	395 15 35 29	<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>			Brathering mit Butter und Brot, dazu Salatbeilage	(A,A1, A2,H1, D,G,F, I,J,1,2,5)	620 39 43 26	Griebbrei mit Sauerkirschkompott Wochenendpreis 2,10 €	(A,G, A1)	231 5 41 5	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 02.06.2019	Geflügelbratwurst in Rahmsoße, dazu Karotten-Blumenkohl- Gemüse und Kräuter- kartoffelbrei	(A,A1, A3,G, I,F)	562 31 40 30				Putenbrust- streifen auf gemischtem Salat mit Dressing	(G,C)	146 6 6 16	Apfelstücke mit Dessertsoße Vanille Wochenendpreis 2,10 €	(G,2)	174 2 37 2	

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 27.05. - 09.06.2019

Menü	Wochenkarton 35 Normalkost 34,30 €	Wochenkarton 43 Normalkost 34,30 €	Wochenkarton 32 zuckerreduz. 34,30 €	BE	Wochenkarton 38 zuckerreduz. 34,30 €	BE
1	Spiralnudeln mit vegetarischer Bolognese 	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung  in Tomatensoße  dazu Langkornreis	Rinderroulade in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle (N)	3,7	Geflügelbratwurst in Bratensoße, dazu grüne Bohnen und Stampfkartoffeln	2,7
2	Schweinhaxenfleisch in deftiger Soße dazu Schmorkohl und Kartoffelpüree	Hähnchenfilets in Kräutersoße mit Möhrenwürfeln und Gabelspaghetti	Bratwurst (v. Schwein) in Bratensoße mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	3	Kasselerbraten  auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree  (N)	3,4
3	Zartes Schweinegulasch "Jäger Art", dazu Spätzle (N)	Schweinegulasch in kräftiger Soße mit Rotkohl und Stampfkartoffeln	Gebäck. Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße dazu Stampfkartoffeln	4,2	Feines Omelett in Käsesoße, dazu  buntes Gartengemüse und Stampfkartoffeln	3
4	Paniertes Putenschnitzel mit Erbsen "naturell" und Kartoffel-Möhren-Püree 	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein 	Rührei mit Rahmspinat und Stampfkartoffeln	2,6	Schlemmerfilet vom Alaska Seelachs mit Spinat-Käse-Garnitur und Frühlingspüree (F) 	3
5	Käsespätzle Allgäuer Art 	Panierte Fischfrikadelle mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Zartes Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln	3,3	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebel-Senf-Soße dazu Wirsing u. Salzkartoffeln	3,1
6	Hausgem. Erbsensuppe mit Bockwurst (Schwein)  (A, N)	Gemüseplatte mit Kartoffeln in Kräutersoße 	Zarte Hähnchenfilets in Pilzsoße mit Gemüsenudeln	3,5	Gebr. Hähnchenbrust in Cremesoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln	2,8
7	Schweinesteak in Rahmsauce mit Brokkoli und Frühlingspüree	Zartes Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln	Wirsingeintopf mit Fleischklößchen vom Rind und Schwein	3,2	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;



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: 22	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 35							
N-WK 43							
D-WK 32							
D-WK 38							

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
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 35							
N-WK 43							
D-WK 32							
D-WK 38							

Unterschrift des Bestellers:

Unterschrift des Bestellers: