

## 23. Kalenderwoche

03.06.2019 - 09.06.2019

## Menütaxi - Speisekarte

KW 23	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 03.06.2019	<b>Krustenbraten</b> vom Schwein in Malzbiersoße mit Rahmwirsing Kohl und Kartoffelklößen 7,35 €	(A,A1, G,I,1)	594 27 45 41	<b>Gebratene Jagdwurst</b> in fruchtiger Tomatensoße, dazu Nudeln	(A,A1, J,2)	823 33 97 34	<b>Geflügelhack- fleischroulade</b> in Geflügelsoße, dazu Balkangemüse und Salzkartoffeln	(A,A1, A3,G, C,F,I)	531 18 52 40	<b>Schweine- schnitzelchen und Boulettchen</b> auf Erbsengemüse, dazu Kartoffelbrei m. Röstzw.	(A,A1, G,C)	972 40 101 49
Dienstag 04.06.2019	<b>Gebratenes Schweinekotelett</b> mit frischem Stangenspargel, Sauce Hollandaise, Kartoffel- brei mit Röstzwiebeln 8,95 €	(A,A1, A3,G,C, F,I,J)	2994 143 212 213	<b>Frische Blutwurst</b> mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	(A,A1, I)	765 50 47 31	<b>Gebratene Forelle</b> auf Erbsen-Mais-Gemüse, dazu Butterkartoffeln und Zitrone	(G, F)	545 18 78 16	<b>Hähnchenkeule</b> mit Geflügelsoße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln	(A,A1, A3,G, F,C)	623 30 41 45
Mittwoch 05.06.2019	<b>Flugentenkeule</b> mit Soße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln 8,15 €	(A,A1, A3,G, F,I,2)	1127 73 48 68	<b>Paniertes Seelachsfilet</b> auf Rahmporree und Salzkartoffeln	(A,A1, G,D)	414 9 58 23	<b>Wirsing Kohl- roulade</b> mit pikanter Schmorkohlsoße, dazu Speckkartoffelbrei	(A,A1, A3,G,4, C,F,I,J, 7,2)	434 17 50 19	<b>Pichelsteiner Gemüseintopf</b> mit Schweinefleisch, dazu Dessert	(A,A1, G,I,1)	472 17 55 23
Donnerstag 06.06.2019	<b>Schweinefilet- medaillons</b> mit frischem Spargel, Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln 8,95 €	(G,C, I)	383 9 37 4	<b>Kartoffelsuppe</b> mit Wiener Würstchen und Brot	(A,A2, G,I,2,4)	688 43 52 23	<b>Hähnchenbrust "Cordon bleu"</b> auf Rahmchampignons und Spätzle	(A,A1, G,C,7)	813 34 77 49	<b>Gebr. Seelachsfilet</b> [natur] in Tomatensoße, dazu Rahmporree und Reis	(A,A1, G,D, 7,5)	524 16 61 33
Freitag 07.06.2019	<b>Gebr. Kabeljaufilet</b> auf Kaisergemüse in holländischer Soße mit Petersilienkartoffeln 7,75 €	(A,A1, G,D)	458 14 49 33	<b>4 Hefeklöße</b> mit heißen Sauerkirschen	(A,A1, C)	540 15 86 14	<b>Kasselerkammsteak</b> mit Zwiebeln auf buntem Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei	(G,I, F)	537 26 45 29	<b>Schweinegeschnetzeltes "Gyros Art"</b> mit Tzatziki-Knoblauch- Creme und Rosmarin- Kartoffel-Spalten	(A,A1, G,C,J, 2,7)	425 13 43 32
Samstag 08.06.2019	<b>Hähnchenroulade "Florenz"</b> in Soße mit Romanesco- gemüse und Salzkartoffeln 7,35 €	(A,A1, A3,G,F, I,J,1)	446 17 37 36	<b>Kleiner Salatteller</b> Frischer Salatmix (Gurke, Ei, Tomate, Möhren, Schinken) mit Joghurt dressing - nur zum Menü Lieferung von Mo-Fr 2,65 €	(7,2, B,I)	49 1 3 6	<b>Bratwurstschnecke</b> in Soße, dazu Bayerisch Kraut und Salzkartoffeln	(A,A1, A3,G, F,I,J, 2,4)	704 44 50 27	<b>Putenbraten</b> mit Soße, dazu Kohlrabi- Karotten-Gemüse und Salzkartoffeln	(A,A1, A3,G, F)	335 9 43 20
Sonntag 09.06.2019	<b>Gebratenes Kasselerkotelett</b> auf Champignons mit Röstitaler 7,75 €	(A,A1, G,C, 2,4)	708 36 50 46	Wochenend- und Feiertagszuschlag 0,75 €/Menü oder als Kühlkost geliefert am Donnerstag (f. Samstag) und am Freitag (f. Sonntag) zum Wochenpreis <b>Änderungen vorbehalten</b>			<b>Schweinegulasch "Szegediner Art"</b> mit Semmelknödelscheiben	(A,A1, G,C)	511 23 34 3	<b>Kalbsbraten</b> in Soße, dazu Speckbohnen und Salzkartoffeln	(A,A1, G,I,J, 7,2,4)	371 8 39 35

# 23. Kalenderwoche

## 03.06.2019 - 09.06.2019

## Tel.: 54004440/Fax:54004444

KW 23	Menü 5 Leichte Vollkost schwarz 6,35 €	Zus.+ allerg. Stoffe	Kcal Fett K,H,E,W	Minimenü grün/blau 5,55 €	Zus.+ allerg. Stoffe	Kcal Fett K,H,E,W	Kaltmenü 6,35 €	Zus.+ allerg. Stoffe	Kcal Fett K,H,E,W	Dessert als Zusatz zum Menü 1,80 €	Zus.+ allerg. Stoffe	Kcal Fett K,H,E,W	Allergene Allergen Legende für Menüpläne gemäß IN Form Allergene Stoffe und daraus gewonnene Erzeugnisse
Montag 03.06.2019	<b>Geflügelleber</b> in Apfel-Rahm-Soße, dazu Sellerie- Karotten-Gemüse und Kartoffelbrei	(A,A1, G,4) 	406 12 37 36	<b>Weißer Bohnen-Eintopf</b> mit Kasseler	(1,3,2) 	303 8 38 18	<b>Hähnchen- schnittzel</b> mit Kartoffelsalat und Salatbeilage	(A,A1, G,C, J,1,7) 	343 9 26 30	<b>Paradiescreme Heidelbeere</b>	(G,F)	292 16 34 4	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 04.06.2019	<b>Gemüse- bolognese</b> mit bunten Nudeln und Reibekäse, dazu Gurkensalat	(A,A1, G,I)	642 23 87 21	<b>Backfisch- Nuggets</b> auf Mischgemüse und Kräuterkartoffelbrei	(A,A1, G,D,J) 	266 6 37 16	<b>Fladenbrot "Gyros Art"</b> gefüllt mit Salat, dazu Tzatzikidip	(A,A1, K,G,C, J,1,7,2) 	953 43 101 39	<b>Milchreis</b> mit Mandarinen- kompott	(G)	195 6 30 4	
Mittwoch 05.06.2019	<b>Lammragout</b> mit Karotten und Reis	(A,A1, G)	818 34 96 32	<b>Frische Spargelsuppe</b>	(A,A1, G)	118 7 8 4	<b>Kasselerbraten</b> mit Kartoffel- Speck-Salat und Salatbeilage	(A,C,I, J,1,3,7, 5) 	412 21 31 8	<b>Tiramisu- Dessert</b>	(G,F)	399 23 42 6	
Donnerstag 06.06.2019	<b>Putenbrustge- schnittzeltes</b> mit Möhren-Kohl- rabi-Gemüse und Kartoffelbrei	(A,A1, G,I) 	422 13 40 35	<b>Ungarischer Kessulgulasch</b> [Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln, Kartoffeln]	(A,A1) 	213 9 22 9	<b>Gemischte Wurstplatte</b> [Bierschinken, Salami, Zwiebelmett], Butter, Brot, Salatbeilage	(A,A1, H1,I,G, J,1,7,2, 3) 	651 43 39 28	<b>Orangen- Dessert</b>	(G)	570 58 13 2	<b>Zusatzstoffe</b> 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 07.06.2019	<b>Kleine Bratwürstchen</b> mit Rahmsauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelbrei	(A,A1, A3,G, F,I,4) 	618 39 39 29	<b>Spaghetti "Carbonara"</b>	(A,A1, G,1,7, 2,4) 	468 13 66 21	<b>Schweinehack- steak</b> mit Nudel-Tomaten- Salat, Senf und Salatbeilage	(A,A1, G,C,I,1) 	443 12 53 30	<b>Bayrisch-Creme mit Mango-Topping</b>	(F, G)	315 16 39 10	
Samstag 08.06.2019	<b>Gemüse- Eintopf</b> mit Rindfleisch, dazu Brot und Dessert	(A,1) 	845 13 159 19	<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>			<b>Wiener Würstchen</b> mit Senf, Kartoffelsalat und Salatbeilage	(A,A1, G,C, J,7,2) 	586 44 28 20	<b>Birnenkompott</b> mit Schokosoße Wochenendpreis 2,10 €	(G)	166 2 35 2	<b>Kreuzkontamination</b>  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 hiervon 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 09.06.2019	<b>Hackbraten</b> in Rahmsauce, dazu Romanesco- gemüse und Kartoffelbrei	(A,A1, A3,G, C,F,I) 	539 29 40 28				<b>Gemischter Salat</b> mit Käse, Schinken und Dressing	(G,C,J, 7,2,4) 	324 25 6 18	<b>Rhabarberkompott</b> mit Dessertsoße Vanille Wochenendpreis 2,10 €	(G)	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

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	<b>Spiralnudeln mit</b> vegetarischer Bolognese 	<b>Paprikaschote mit</b> Hackfleischfüllung  in Tomatensoße  dazu Langkornreis	<b>Rinderroulade</b> in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle (N)	3,7	<b>Geflügelbratwurst</b> in Bratensoße, dazu grüne Bohnen und Stampfkartoffeln	2,7
2	<b>Schweinshaxenfleisch</b> in deftiger Soße dazu Schmorkohl und Kartoffelpüree	<b>Hähnchenfilets</b> in Kräutersoße mit Möhrenwürfeln und Gabelspaghetti	<b>Bratwurst (v. Schwein)</b> in Bratensoße mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	3	<b>Kasselerbraten</b>  auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree  (N)	3,4
3	<b>Zartes Schweinegulasch</b> "Jäger Art", dazu Spätzle (N)	<b>Schweinegulasch</b> in kräftiger Soße mit Rotkohl und Stampfkartoffeln	<b>Gebäck. Fischstäbchen</b> mit Erbsen und Möhren in Soße dazu Stampfkartoffeln	4,2	<b>Feines Omelett</b>  in Käsesoße, dazu buntes Gartengemüse und Stampfkartoffeln	3
4	<b>Paniertes Putenschnitzel</b> mit Erbsen "naturell" und Kartoffel-Möhren-Püree 	<b>Spaghetti Bolognese</b> mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein 	<b>Rührei</b> mit Rahmspinat und Stampfkartoffeln	2,6	<b>Schlemmerfilet vom</b> <b>Alaska Seelachs</b> mit Spinat-Käse-Garnitur und Frühlingspüree (F) 	3
5	<b>Käsespätzle</b> Allgäuer Art 	<b>Panierte Fischfrikadelle</b> mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	<b>Zartes Rindfleisch</b> in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln	3,3	<b>Mini-Frikadellen</b> vom Rind und Schwein in Zwiebel-Senf-Soße dazu Wirsing u. Salzkartoffeln	3,1
6	<b>Hausgem. Erbsensuppe</b> mit Bockwurst (Schwein)  (A, N)	<b>Gemüseplatte</b> mit Kartoffeln in Kräutersoße 	<b>Zarte Hähnchenfilets</b> in Pilzsoße mit Gemüsenudeln	3,5	<b>Gebr. Hähnchenbrust</b> in Cremesoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln	2,8
7	<b>Schweinesteak</b> in Rahmsoße mit Brokkoli und Frühlingspüree	<b>Zartes Rindfleisch</b> in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln	<b>Wirsingeintopf</b> mit Fleischklößchen vom Rind und Schwein	3,2	<b>Grüne-Bohnen-Eintopf</b> 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	KW: 23	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Stammessen								Stammessen							
Menü 2								Menü 2						a	a
														b	b
Menü 4								Menü 4						a	a
														b	b
Menü 5								Menü 5						a	a
														b	b
Minimenü								Minimenü							
Extramenü								Extramenü						a	a
														b	b
Kaltmenü								Kaltmenü							
Dessert								Dessert							
kl. Salatteller								kl. Salatteller							
N-WK 35								N-WK 35							
N-WK 43								N-WK 43							
D-WK 32								D-WK 32							
D-WK 38								D-WK 38							

**Unterschrift des Bestellers:**

**Unterschrift des Bestellers:**