






























23. Kalenderwoche

04.06.2018 - 10.06.2018

Menütaxi-Speisenkarte

KW 23	Extramenü rot/schwarz	Zus.+ allerg. Stoffe	Kcal Fett K,H,E,W	Stammessen 5,40 €	Zus.+ allerg. Stoffe	Kcal Fett K,H,E,W	Menü 2 blau 6,20 €	Zus.+ allerg. Stoffe	Kcal Fett K,H,E,W	Menü 4/zuckerreduziert grün 5,95 €	Zus.+ allerg. Stoffe	Kcal Fett K,H,E,W
Montag 04.06.2018	Rindersauerbraten mit Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 6,95 €	(A,A1, A3,G,F, I,2,5)  	561 22 58 33	4 Hackfleischbällchen auf Letscho mit Käse überbacken, dazu Reis	(A,A1, G,C) 	494 14 63 28	Bratwurstschnecke auf buntem Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln	(A,A1, G,I, J,2,4) 	687 45 43 26	Schweinegulasch mit Pilzen, dazu Rosenkohlgemüse und Salzkartoffeln	(A,A1, A3,G, F,I) 	564 19 51 44
Dienstag 05.06.2018	Paniertes Schweineschnitzel an frischem Spargel, dazu Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln 8,55 €	(A,A1, C,I,J) 	480 20 37 36	Frische Blut- und Leberwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	(A,A1, I,J,7, 2,4) 	895 60 49 39	Hackfleisch- Lasagne dazu frisches Obst	(A,A1, G,C,1) 	913 39 106 33	4 halbe Eier in Senfsoße,dazu Leipziger Allerlei und Kartoffelbrei	(A,A1, G,C,J) 	448 22 38 23
Mittwoch 06.06.2018	Gebr. Hähnchenbrust mit frischem Stangenspargel, dazu Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln 8,55 €	(A,A1, G,C, I) 	376 6 36 35	Gebratene Jagdwurst mit Tomatensoße und Nudeln	(A,A1, J,2) 	781 28 97 34	Rindergeschnetzeltes mit Waldpilzen in Rahmsoße,dazu Semmelknödelscheiben	(A,A1, A3,G, C,1,2) 	467 23 46 30	Geschmorte Hackklopse in Soße mit Champignonragout und Nudeln	(A4,A, A1,A3 G,C,F,I)  	649 39 48 28
Donnerstag 07.06.2018	Frischer Spargel (250g Roheinwaage) mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln 8,55 €	A,A1, G,C, F,I,J	335 10 47 14	Schweinebraten in Soße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	(A,A1, A3,F,I, J,2,5,4) 	500 19 49 32	Pfefferhacksteak in deftiger Soße, dazu Bayerisch Kraut und Kartoffelbrei	(A,A1, A3,G,C, F,I,J) 	476 18 46 31	Gebr. Seelachs- filet [natur] [nicht grätenfrei] in Senfsoße,Broccoligemüse und Salzkartoffeln	(A,A1, G,D,J) 	439 19 36 28
Freitag 08.06.2018	Gebr. Kabeljaufilet in Meerrettichsoße, dazu Blumenkohl-Broccoli-Gemüse und Petersilienkartoffeln 7,35 €	(A,A1, G,D,L, 2,5) 	434 13 46 31	Kräuterquark mit Salzkartoffeln, dazu Butter und Tomate	(G) 	536 27 47 24	Kasselerkamm- braten in Soße mit Sauerkraut und Kartoffelklößen	(A,A1, A3,G,F, I,J,7, 2,4) 	610 32 51 29	Gebr. Rinderleber in Apfel-Zwiebel-Soße, dazu Karottengemüse und Kartoffelbrei	(A,A1, A3,G, F,I,2) 	418 12 39 36
Samstag 09.06.2018	Filetgulasch "Stroganoff" mit Kartoffelbrei 6,95 €	(A,A1, A3,G,F, I,1,5) 	483 13 46 31	Kleiner Salatteller Frischer Salatmix (Gurke,Ei, Tomate,Möhren,Schinken) mit Joghurt dressing- nur zum Menü Lieferung von Mo-Fr 2,35 €	(3,7, B,I) 	49 1 3 6	Schweineroulade "Jäger Art" mit Soße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	(A,A1, J,2,5) 	522 18 48 39	Jungschwein- rollbraten mit Pflaumensoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln	(A,A1, G,I,7) 	382 15 42 20
Sonntag 10.06.2018	Flugentenkeule mit Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 8,15 €	(A,A1, A3,G,F, I,2,5)  	1212 85 50 64	Wochenend- und Feiertagszuschlag 0,75 €/Menü oder als Kühlkost geliefert am Donnerstag (f.Samstag) und am Freitag (f.Sonntag) zum Wochenpreis Änderungen vorbehalten			Hähnchenbrust "Cordon bleu" auf Leipziger Allerlei mit holländischer Soße und Salzkartoffeln	(A,A1, G,C,J, J,1,7) 	621 27 49 44	Gepökelter Schweinekamm mit Soße, Sauerkraut und Salzkartoffeln	(A,A1, I,J,7, 2,4) 	450 18 43 26

23. Kalenderwoche

04.06.2018 - 10.06.2018

Tel.: 54004440/Fax:54004444

KW 23	Menü 5 Leichte Vollkost schwarz 5,95 €	Zus.-+ allerg. Stoffe	Kcal Fett KHEW	Minimenü grün/blau 5,15 €	Zus.-+ allerg. Stoffe	Kcal Fett KHEW	Kaltmenü 5,95 €	Zus.-+ allerg. Stoffe	Kcal Fett KHEW	Dessert als Zusatz zum Menü 1,60 €	Zus.-+ allerg. Stoffe	Kcal Fett KHEW	Allergene Allergen Legende für Menüpläne gemäß IN Form Allergene Stoffe und daraus gewonnene Erzeugnisse
Montag 04.06.2018	Putensteak in Geflügelsoße, dazu Broccoligemüse und Salzkartoffeln	(A,A1, A3,G, F,I)	505 21 45 33	Blumenkohl- Broccoli in holländischer Soße mit Kartoffelbrei	(A,A1 G)	213 9 26 7	Rindfleischsalat mit Paprika,Gurke, Zwiebeln,dazu Butter,Brot und Salatbeilage	(A,A1, A2,K, G,C,J,I)	420 25 25 24	Beerenfrucht- grütze mit Dessertsoße Vanille	(G)	96 2 14 3	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 05.06.2018	Brühnudeln mit Rindfleisch und Gemüse, dazu Brot und Dessert	(A,A1, A2,G, I,I)	591 12 94 25	Krautnudeln mit Rauchfleisch	(A,A1, 7,2)	471 19 53 20	Fladenbrot "Gyros Art" gefüllt mit Salat und Tzatzikidip	(A,A1, H1,G, C,J,I, 7,2)	953 43 101 39	Milchreis mit Mandarinenkompott	(G)	195 6 30 4	
Mittwoch 06.06.2018	Gemüsebolognese mit bunten Spiralnudeln, dazu Dessert und Reibekäse	(A,A1, G,C, I,I)	868 22 135 30	Kartoffelsuppe mit Jagdwurst	(I,J, 2,4)	210 5 32 9	Chefsalat aus Blattsalat, Ei, Vorderschinken, und Käse, dazu Dressing	(A,C, J,I,7, 2,4)	373 30 6 19	Tiramisu- Dessert	(G,F)	399 23 42 6	
Donnerstag 07.06.2018	Geflügelgulasch dazu Blumenkohl und Kräuterkartoffelbrei	(A,A1, G,I)	555 29 39 34	Tortellini mit Hackfleischfüllung und fruchtiger Tomatensoße	(A,A1 C,I,2)	565 7 107 17	Römerbraten mit Kartoffelsalat und Salatbeilage	(1,7,2,4, A,A1, G,C, I,J)	863 69 35 22	Bananenstücke mit Schokosoße	(G)	230 2 47 4	Zusatzstoffe gemäß Zusatzstoffzulassungsverordnung und nach Vorlage aid Infodienst
Freitag 08.06.2018	Putenkeulen- braten mit Soße, dazu Kaisergemüse und Kartoffelbrei	(A,A1, A3,G, F,I)	361 10 44 22	Vanillemilch- nudeln mit heißem Pfersichkompott	(A,A1 G,C,2)	435 9 74 10	Wiener Würstchen mit Senf, Kartoffelsalat und Salatbeilage	(A,A1, G,C,J, 1,7,2)	796 64 34,8 21	Vanillepudding mit Kirschkompott	(G,I)	617 1 148 1 1	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 09.06.2018	Rinder- geschnetztes mit Schwarzwurzelgemüse und Nudeln	(A,A1, G,I)	707 32 71 34	<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>			4 halbe Eier mit Remouladensoße, dazu Kartoffelsalat und Salatbeilage	(A,A1, G,C, J,I,7)	717 57 30 22	Quark-Dessert mit Pfersichen Wochenendpreis 1,90 €	(G,2)	253 6 32 17	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 10.06.2018	Gedünstetes Seehechtfilet in Senfsoße, dazu Broccoli-Karotten- Gemüse,Kartoffelbrei	(G,D, I,J,I,4)	403 10 41 35				Bauernplatte mit Boulette,Mett- wurst,Sülze,Schmalz, Butter,Brot,Senf und Salatbeilage	(A,A1, A2,K,I, G,C,3,J, 7,2,4)	676 41 42 36	Paradiescreme Heidelbeere Wochenendpreis 1,90 €	(G,F)	292 16 34 4	

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: