

KW 25	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 17.06.2019	<b>Wildschwein- gulasch</b> mit Waldpilzen, Rotkohl und Kartoffelklößen 8,15 €	(A,A1, A3,G, I,F,2,5)	597 27 53 36	<b>Spaghetti</b> mit Sauce Carbonara, dazu Reibekäse	(A,A1, G,1,7, 2,3,4)	734 25 87 39	<b>Schweinerückensteak "Pariser Art"</b> [Eihülle], Erbsengemüse, Tomaten-Käse-Soße, Petersilienkartoffeln	(A,A1, G,C)	657 25 63 42	<b>Rinder- geschnetztes</b> mit Paprika, dazu Blumenkohl und Spätzle	(A,A1, A3,G, C,F,I)	513 17 52 36
Dienstag 18.06.2019	<b>Cordon Picata</b> [Schweineschnitzel gefüllt mit Käse, Tomate, ital. Gewürzen], an frischem Spargel, Sauce Hollan- daise, Kartoffelbrei 8,95 €	(A,A1, A,G,C, F,I,J)	603 31 41 39	<b>Kochklopse "Königsberger Art"</b> in Kapernsoße mit Salzkartoffeln, dazu Rote Betesalat	(A,A1, G,C)	442 16 55 18	<b>Halbes Grillhähnchen</b> auf Erbsengemüse in Rahm, dazu Röstitaler	(A,A1, G)	1160 55 40 124	<b>Heringshappen</b> in Sahnesoße (nicht grätenfrei) mit Salzkartoffeln, dazu bunter Weißkrautsalat	(C,G, D,J,2)	694 38 61 14
Mittwoch 19.06.2019	<b>Hähnchenbrustfilet</b> im Käsemantel [paniert] mit frischem Spargel, dazu Sauce Hollandaise, Kartoffelbrei mit Petersilie 8,95 €	(A,A1, G,C,I, 1)	1162 59 93 65	<b>Grüne-Bohnen- Eintopf</b> mit Rindfleisch, dazu Brot	(A,A2)	317 8 43 18	<b>Grillplatte</b> [Würstchen, Leber, Kamm], mit Letschosoße, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln	(A,A1, G,J,2)	704 36 50 45	<b>Rühreier</b> mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	(A,A1, G,C)	438 22 33 26
Donnerstag 20.06.2019	<b>Gebr. Lachsfilet</b> an frischem Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln 8,95 €	(A,A3, G,C,F, D,I,J)	457 19 37 31	<b>Kräuterquark</b> mit Salzkartoffeln, dazu Butter und Tomate	(G)	536 27 47 9	<b>Eisbeinflfleisch</b> mit Brühsoße, dazu Sauerkraut, Senf und Salzkartoffeln	(G,J, 2)	951 44 53 85	<b>Kohlrüben- Eintopf</b> mit Rauchfleisch, dazu Dessert	(G,I, 2,7)	331 10 45 13
Freitag 21.06.2019	<b>Minigrillhaxe</b> mit Speckbohnen, dazu Malzbiersoße, Senf und Salzkartoffeln 7,35 €	(A,A1, A3,G, F,I,J, 2)	603 25 48 45	<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>Gepökelter Schweinekamm</b> mit Soße, dazu Bayerisch Kraut und Salzkartoffeln	(A,A1, I,J,2, 4,7)	430 18 39 26
Samstag 22.06.2019	<b>Paniertes Schollenfilet</b> auf Möhren-Kohlrabi- Gemüse, Butterkartoffeln 7,35 €	(A,A1, G,D, I,J)	518 9 72 35	<b>Kleiner Salatteller</b> Frischer Salatmix (Gurke, Ei, Tomate, Möhren, Schinken) mit Joghurtdressing- <b>nur zum Menü</b> Lieferung von Mo-Fr 2,65 €	(2,7, B,I)	49 1 3 6	<b>Schweinerippchen</b> mit Soße, dazu Sauerkraut, Senf und Salzkartoffeln	(A,A1, A3,G, F,I,J)	777 38 50 57	<b>Weißkohl- Eintopf</b> mit Rindfleisch, dazu Dessert	(A,A1, G,I)	351 11 40 26
Sonntag 23.06.2019	<b>Entenkeule</b> mit Soße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln 8,15 €	(A,A1, A3,G, F,I,2)	1121 73 48 67	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>Paniertes Hähnchenbrustfilet "Florentiner"</b> auf grünen Bohnen und Kartoffelbrei		(A,A1, G)	407 7 39 3	<b>Bratwurst</b> in Specksoße, dazu Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln	(A,A1, G,F,I,I, 2,4)	617 41 39 21

KW 25	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 17.06.2019	<b>Lammbraten</b> in Soße, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln	(A,A1, G,J)	512 23 43 2	<b>2 Hefeklöße</b> mit heißer Sauerkirschsoße	(A,A1, C)	348 8 61 7	<b>Gebratene Chicken-Wings</b> [Hähnchenflügel] auf Kartoffelsalat und Salatbeilage	(A,A1, G,C, J,1,7)	515 32 26 29	<b>Zitronen- Dessert</b>	(G, F)	907 93 21 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 18.06.2019	<b>Kartoffelsuppe</b> mit Wiener Würstchen, dazu Dessert	(G,I, 1,2,7)	645 35 56 25	<b>Hühnerfleisch "ungarisch"</b> mit Reis	(A,A1, G)	449 12 62 22	<b>Kasseler, Ei und Wiener Würstchen,</b> Kartoffelsalat mit Joghurt und Salatbeilage	(A,A1, G,C,J, 1,2,4,7)	764 54 28 43	<b>Sahnequark</b> mit Heidelbeeren	(G)	127 4 11 10	
Mittwoch 19.06.2019	<b>Gedünstetes Seelachsfilet</b> in Dillsoße mit Broccoligemüse und Kräuterkartoffelbrei	(A,A1, G,D, J,1,4)	423 11 42 36	<b>Fleischklößchen</b> in Tomatensoße, dazu Nudeln	(A,A1)	365 12 53 10	<b>Asiawrap</b> [buntes Gemüse mit Hühnerfleisch in dünnen Teig gewickelt], Salatbeilage	(A,A1, C,F, 1,7)	350 9 50 16	<b>Apfelstücke</b> mit Dessertsoße Vanille	G, 2)	174 2 37 2	
Donnerstag 20.06.2019	<b>Gebratene Jagdwurst</b> in Tomatensoße mit Nudeln, dazu Wachsbohnsalat	(A,A1, J,2)	826 34 97 33	<b>Quarkkeulchen</b> mit heißem Apfelmus	(A,A1, G,C, 2)	608 35 61 11	<b>Gebratene Hähnchenkeule</b> auf Curry-Reis-Salat und Salatbeilage	(G)	595 28 42 42	<b>Beerenfrucht- grütze</b> mit Dessertsoße Vanille	(G, 1)	96 2 14 3	<b>Zusatzstoffe</b> gemäß Zusatzstoffzulassungsverordnung und nach Vorlage aid Infodienst 1 mit Farbstoffen 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 4 mit Phosphat 5 mit Stützungsmittel/n 6 enthält eine Phenylalaninquelle 7 konserviert 8 geschwefelt 9 geschwärzt 10 gewachst
Freitag 21.06.2019	<b>Überbackener Blumenkohl</b> mit Kräuter- kartoffelbrei	(A,A1, G)	497 27 41 21	<b>2 Mini- Frikadellen</b> auf Rahmkohlrabi mit Kräuterkartoffelbrei	(A,A1, G,C, J)	233 7 28 15	<b>Schweinekopf- sülze</b> mit Kartoffelsalat und Salatbeilage	(A,A1, G,C,J,I, 1,2,3, 4,7)	367 13 26 34	<b>Bayrisch-Creme</b> mit Heidelbeersoße	(G, F)	323 16 41 4	
Samstag 22.06.2019	<b>Truthahnbrat- wurst</b> in Rahmssoße, dazu Karotten und Kartoffelbrei	(A,A1, A3,G,I, F,J)	522 26 42 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>			<b>Käseplatte</b> mit Butter, Brot und Salatbeilage	(A,A1, A2,G, H1,2)	733 39 42 42	<b>Joghurt-Dessert</b> mit Pflirsichen Wochenendpreis 2,10 €	(G, 2)	170 6 22 7	<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 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 23.06.2019	<b>Frikadelle</b> in Soße, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelbrei	(A,A1, A3,G,I, C,F,J)	420 13 45 30				<b>Salamiplatte</b> mit Butter und Griebenschmalz, Schwarzbrot und Salatbeilage	(A,A1, A2,H1, G,J,I, 2,3,7)	785 59 39 26	<b>Grießbrei</b> mit Mango-Topping Wochenendpreis 2,10 €	(A, A1, G)	206 7 30 6	

*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

24./25. KW 10.06. - 23.06.2019

Menü	Wochenkarton 33 Normalkost 34,30 €	Wochenkarton 37 Normalkost 34,30 €	Wochenkarton 34 zuckerreduz. 34,30 €	BE	Wochenkarton 40 zuckerreduz. 34,30 €	BE
1	<b>Rinderfrikadelle</b> in Bratensoße mit Porreegemüse und Salzkartoffeln	<b>Geflügelfrikadelle</b> in Soße mit Möhren und Spätzle 	<b>Klopse Königsberger Art</b> vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln	3,8	<b>Kartoffelsuppe</b> mit Bockwurst v. Schwein	3
2	<b>Spießbraten (Schwein)</b> mit Zwiebel-Senfsoße dazu Rotkohl und Stampfkartoffeln	<b>Fischpfanne</b> "Friesische Art" vom Alaska Seelachs dazu Salzkartoffeln	<b>Thüringer Schweinebraten</b> in herzhafter Soße, Sauer- kraut und Kartoffelklöße	3,7	<b>Frikadelle vom Schwein</b> "Försterin Art" mit Blumenkohl und Salzkartoffeln 	2,7
3	<b>Gefüllte Kohlroulade</b> (vom Schwein und Rind) in Bratensoße mit Salzkartoffeln  (N)	<b>Geschnittener Eierpfann- kuchen mit</b> Vanillesoße und Pflaumen- kompott 	<b>Hähnchengulasch</b> in Rahmsoße mit Erbsen und Gabelspaghetti	3,4	<b>Rindergeschnetzeltes</b> in dunkler Soße, dazu Möhren und Salzkartoffeln 	3,1
4	<b>Gebr. Hähnchenkeule</b> in Rahmsoße mit Gartengemüse und Spätzle	<b>Geflügelklößchen</b> in Bratensoße mit Kohlrabigemüse und Stampfkartoffeln	<b>Alaska-Seelachsschnitte</b> in Dillsoße dazu Erbsen und Stampfkartoffeln 	3,3	<b>Schweinebraten</b> in Champignonsoße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	2,4
5	<b>Gebackene Filetstücke</b> vom Alaska-Seelachs mit Gartengemüse und Kartoffelpüree	<b>Spaghetti à la Carbonara</b> in Käsesoße mit Speck (N) 	<b>Möhreneintopf</b> mit Schweinefleisch 	3,4	<b>Gebr. Hähnchenkeule</b> in Rahmsoße mit Gartengemüse und Spätzle	3,1
6	<b>Currywurst vom Schwein</b> dazu Zapfenkroketten (A) 	<b>Linseneintopf</b> "Hausfrauen Art" mit 2 Bockwürstchen (A,N)   	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln	3,1	<b>Kartoffel-Gemüse- Auflauf</b> 	3,8
7	<b>Grünkohleintopf</b> mit geschnittener Mettwurst (A,N)  	<b>Rheinischer Sauerbraten</b> in Soße mit Rotkohl und Kartoffelklößen	<b>Rindergulasch</b> "Ungarischer Art" dazu Hörnchennudeln 	4,1	<b>Schweinegulasch in</b> dunkler Soße mit Leipziger Allerlei und Kartoffelklößen	3,8

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: 24	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
Minimemü							
Extramenü	a					a	a
	b					b	b
Kaltmenü							
Dessert							
kl. Salatteller							
N-WK 33							
N-WK 37							
D-WK 34							
D-WK 40							

Bestellkarte zum Speisenplan von <i>Menütaxi</i>							
Kundennr.:							
Name:				Straße:			
bitte Anzahl eintragen und a - heiß oder b - Kühlkost ankreuzen							
KW: 25	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
Minimemü							
Extramenü						a	a
						b	b
Kaltmenü							
Dessert							
kl. Salatteller							
N-WK 33							
N-WK 37							
D-WK 34							
D-WK 40							

**Unterschrift des Bestellers:**

**Unterschrift des Bestellers:**