















26. Kalenderwoche

24.06.2019 - 30.06.2019

Menütaxi-Speisenkarte

KW 26	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 24.06.2019	Kaninchenkeule mit Soße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 8,55 €	(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,I,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 25.06.2019	Tafelspitz mit Meerrettich, dazu Pariser Karotten und Kartoffelklöße 7,35 € 	(A,A1, G,I,L, 2,5)	578 28 49 33	Vanillemilch- reis mit heißen Sauerkirschen, Zucker und Zimt	(G)	725 20 120 12	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 26.06.2019	2 Hausgemachte Bouletten mit Waldpilzragout, dazu Bratkartoffeln 7,35 €  	(A,A1, G,C,I, 2)	778 55 40 31	Backfisch auf Kaisergemüse in holländischer Soße, dazu Kartoffelbrei	(A,A1, G,C, D,J) 	393 14 45 6	Schweineschnitzel "Cordon bleu" auf Mischgemüse und Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln	(A,A1, A3,G,C, F,I,J, 7,2,4) 	670 29 60 39	Gratinierter Kartoffelauflauf mit Kasseler und buntem Gemüse, dazu Obst	(A,A1, G,C,I, 7,2) 	807 44 67 34
Donnerstag 27.06.2019	Hirschbraten in Soße mit Rosenkohl und Salzkartoffeln 7,75 €	(A,A1, A3,G, C,I)	406 11 39 37	Linseneintopf mit Knackwürstchen und Brot	(A,A2, J,I,2) 	866 42 78 7	Szegediner Schweineroulade mit Schmorkohlsoße und Semmelknödelscheiben	(A,A1, G,C,3) 	636 38 34 40	Gebr. Seelachsfilet [natur] auf Julienne Gemüse, Gorgonzolasoße und Salzkartoffeln	(A,A1,G, D,I,1) 	572 27 44 40
Freitag 28.06.2019	Hausgemachte Rinderroulade in Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 8,55 €  	(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	Matjesfilet "Hausfrauen Art" mit RemouladensöÙe und Bratkartoffeln	(G,C, D,J) 	924 85 37 5	Bratwurst mit RahmsöÙe, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln	(A,A1, A3,G,4, F,I,J, 7,2,3,5)  	604 42 33 18
Samstag 29.06.2019	Gebr. Zanderfilet in Senf-Honig-Kräuter-SoÙe, dazu Karotten-Kohlrabi-Gemüse und Kartoffelbrei 8,15 € 	(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 2,65 € 	(3,7, B,I) 	49 1 3 6	Schweinebraten "Försterin" mit SoÙe, 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 30.06.2019	Paniertes Schweineschnitzel mit Rührei auf Erbsen mit SpecksoÙe, Salzkartoffeln 7,75 € 	(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 SchmorkohlsoÙe, dazu Salzkartoffeln	(A,A1, A3,C,F, I,J)  	426 13 58 18	Hähnchenkeule in SoÙe, dazu Broccoli und Salzkartoffeln	(A,I,A, A3,G, F,I) 	599 28 38 47

KW 26	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 24.06.2019	Putenbrustbraten mit Geflügelsoße, dazu Blumenkohl- Broccoli und Kartoffelbrei	(A,A1, A3,G, F,D)	401 10 37 39	1 gebr. Wiener auf Tomaten-Zucchini- Gemüse und Kartoffelbrei	G,I, J,7, 2,4,	313 19 23 12	Matjesfilet auf Zwiebelringen mit Deligurke, Butter,Brot und Salatbeilage	(A,A1, A2,H1, G,D,2, 7)	609 38 45 23	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 Lupinen M Weichtiere (wie Tintenfische, Muscheln, Schnecken)
Dienstag 25.06.2019	Grüppchen- eintopf mit Rindfleisch, dazu Brot und Dessert	(A,A2, A3,G, I,I)	601 8 106 24	Fischstäbchen aus Seelachs auf Mischgemüse und Salzkartoffeln	A,A1, G,D)	433 24 40 5	Kasselerbraten mit Kartoffelsalat und Salatbeilage	(A,A1, G,C,I, 1,7,4,7)	376 20 27 21	Grießbrei mit Sauerkirschkompott	(A,A1 G)	231 5 41 5	
Mittwoch 26.06.2019	Gedünstetes Seelachsfilet mit Senf-Kräuter-Soße, dazu Broccoligemüse und Kartoffelbrei	(A,A1, G,D,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,I)	469 24 50 13	Gelbe Grütze mit Schokosoße	(G,L, 2)	184 2 40 5	
Donnerstag 27.06.2019	Schinken-Rührei mit Kaisergemüse in Soße holländischer Art und Kartoffelbrei, dazu Gurkensalat	(A,A1, G,C,3, 4,7)	485 21 41 31	2 Eierkuchen mit heißem Apfelmus	(A,A1, C,G,2)	337 8 60 7	Gebratene Hähnchenkeule mit Kartoffelsalat und Salatbeilage	(A,A1, G,C, J,I,7)	558 32 26 41	Fruchtjoghurt mit Kirschen	(G)	324 18 34 5	Zusatzstoffe gemäß Zusatzstoffzulassungsverordnung und nach Vorlage aid Infodienst
Freitag 28.06.2019	Pikantes Schweinefrikassee mit Gurke in heller Soße, dazu Gemüsenudeln	(A,A1, G,J)	699 30 70 36	Soljanka mit Sauerrahm	(A,A1, G,J,7, 2)	443 29 22 23	Gebratenes Hähnchenbrust- schnittel auf Nudelsalat und Salatbeilage	(A,A1, G,C, J,I)	552 19 51 36	Vanillepudding mit Schokosoße	(G,I)	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 29.06.2019	Ged. Hähnchen- brustfilet in Geflügelsoße, dazu Schwarzwurzelgemüse, Kräuterkartoffelbrei	(A,A1, A3,G, F,D)	482 20 39 36	<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>			Gemischter Salat mit Dressing, dazu Geflügelsalat mit Früchten	(A,A1, G,C,F, I,J,I, 7,2)	294 22 9 14	Cappuccino- Creme Wochenendpreis 2,10 €	(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 30.06.2019	Kalbsfrikassee mit Karotten und Reis	(A,A1, G,F, I,I,4)	699 13 106 37				Gem. Wurstplatte [Bierschinken, Salami und Zwiebel- mett], Butter, Brot, Salatbeilage	(A,A1, A2,H1, G,J,1,7, I,2,7)	637 41 46 23	Mascarpone- Creme mit Johannisbeersoße Wochenendpreis 2,10 €	(A,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

26./27. KW 24.06. - 07.07.2019

Menü	Wochenkarton 31 Normalkost 34,30 €	Wochenkarton 39 Normalkost 34,30 €	Wochenkarton 36 zuckerreduz. 34,30 €	BE	Wochenkarton 38 zuckerreduz. 34,30 €	BE
1	Klopse (Schwein, Rind) Königsberger Art in Kapernsoße mit Salzkartoffeln	Rheinischer Sauerbraten in Soße mit Rotkohl und Kartoffelklößen	Schweinebraten in kräftiger Soße dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln	4	Geflügelbratwurst in Bratensoße, dazu grüne Bohnen und Stampfkartoffeln	2,7
2	Rinderbraten in Soße mit Rosenkohl und Kartoffelpüree	Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln	Putengulasch in einer Rahmsoße mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln	3	Kasselerbraten auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	3,4
3	Bratwurst v. Schwein in Bratensoße mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	Buntbarsch in Weißwein-Butter-Soße dazu bunter Gemüseris	Eieromelette mit Spinat und Kartoffelpüree	3,1	Feines Omelett in Käsesoße, dazu buntes Gartengemüse und Stampfkartoffeln	3
4	Feines Hühnerfrikassee mit Langkornreis	Hähnchenfilets in einer Curry-Fruchtsoße dazu Reis	Rinderroulade in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle	3,7	Schlemmerfilet vom Alaska Seelachs mit Spinat-Käse-Garnitur und Frühlingspüree	3
5	Pan. Hähnchenkrüstchen aus Hähnchen-Formfleisch mit buntem Gemüse und Rahmkartoffeln	4 Rostbratwürstchen "Fränkische "Art" mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Rosenkohl in cremiger Soße mit Speck unter Kartoffelhaube	3,3	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebel-Senf-Soße dazu Wirsing u. Salzkartoffeln	3,1
6	Herzhafter Kesselgulasch vom Rind dazu Erbsen und Frühlingspüree	Milchreis mit Ananas-Mango- Kompott	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahmsoße mit Sommergemüse und Stampfkartoffeln	3,1	Gebr. Hähnchenbrust in Cremesoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln	2,8
7	Rahmchampignons mit Spätzle	Pan. Schweineschnitzel mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln	Pichelsteiner Eintopf mit Schweinefleisch	2,6	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Schweinefleisch	3,2

Im Tiefkühlfach bei -18°C einige Monate haltbar (siehe aufgedrucktes Datum)!

mit Schweinefleisch

(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: 26	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 31							
N-WK 39							
D-WK 36							
D-WK 38							

Bestellkarte zum Speisenplan von <i>Menütaxi</i>															
Kundennr.:															
Name:							Straße:								
bitte Anzahl eintragen und a - heiß oder b - Kühlkost ankreuzen															
KW: 27	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag	KW: 27	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 31								N-WK 31							
N-WK 39								N-WK 39							
D-WK 36								D-WK 36							
D-WK 38								D-WK 38							

Unterschrift des Bestellers:

Unterschrift des Bestellers: