

42. Kalenderwoche

15.10.2018 - 21.10.2018

Menütaxi-Speisenkarte

KW 42	Extramenü rot/schwarz	Zus.+ allerg. Stoffe	Kcal Fett KH,EW	Stammessen 5,40 €	Zus.+ allerg. Stoffe	Kcal Fett KH,EW	Menü 2 blau 6,20 €	Zus.+ allerg. Stoffe	Kcal Fett KH,EW	Menü 4/zuckerreduziert grün 5,95 €	Zus.+ allerg. Stoffe	Kcal Fett KH,EW
Montag 15.10.2018	Schweinerückenbraten in Gorgonzolasoße mit Buttermöhren und Salzkartoffeln 6,95 €	(A,A1, G,J,I)	538 24 42 4	Spaghetti mit Sauce Bolognese, dazu Reibekäse	(A,A1, G,J)	794 30 91 38	Lammbraten in Estragonsoße, dazu Speckbohnen und Salzkartoffeln	(7,2,4, A,A1, G,I,J)	517 23 44 32	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße, dazu Karotten und Salzkartoffeln	(2,5,A, A1,G, LL)	424 12 45 32
Dienstag 16.10.2018	Rinderzunge mit Rotweinsöße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln 8,15 €	(A,A1, A3,G, F,D)	615 25 55 35	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,D)	421 11 44 36
Mittwoch 17.10.2018	2 hausgemachte Bouletten mit Rahmchampignons und Bratkartoffeln 6,95 €	(A,A1, G,C)	757 53 44 26	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	Gemüse-Eintopf mit Rindfleisch, dazu Dessert	(A4,A, A1,A2, A3,G, H,H2,1)	573 9 56 22
Donnerstag 18.10.2018	Paniertes Schweineschnitzel mit Rührei auf Erbsengemüse,dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln 7,35 €	(A,A1, G,C, I,J)	637 25 52 49	Kräuterrührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	(G,C)	475 22 42 25	Truthahnkeulen- braten mit Geflügelsoße, dazu Buttererbsen und Salzkartoffeln	(A,A1, A3,G, F,D)	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 19.10.2018	Gebr. Schollenfilet auf Gemüsejulienne mit Spreewälder Soße und Salzkartoffeln 6,95 €	(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 20.10.2018	Filetgulasch "Stroganoff" mit Prinzess-Bohnen und Kroketten 6,95 €	(1,5,A, A1,I,G, F,I)	547 21 42 46	Kleiner Salatteller Frischer Salatmix (Gurke,Ei, Tomate,Möhren,Schinken) mit Joghurdressing- nur zum Menü Lieferung von Mo-Fr 2,35 €	(3,7, B,I)	49 1 3 6	Deftiger Schweinefleischspieß in feuriger Letschosöße, dazu Kräuterreis	(A,A1, G,J)	734 31 87 27	Grüne-Bohnen- Eintopf mit Rindfleisch, dazu Dessert	(1,G)	310 10 37 17
Sonntag 21.10.2018	Wildschweinbraten mit Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 8,15 €	(2,5,4, A,A1, A3,G, F,I)	552 21 58 32	Wochenend- und Feiertagszuschlag 0,75 €/Menü oder als Kühlkost geliefert am Donnerstag (f.Samstag) und am Freitag (f.Sonntag) zum Wochenpreis Änderungen vorbehalten			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 42	Menü 5 Leichte Vollkost schwarz 5,95 €	Zus.-+ allerg. Stoffe	Kcal Fett KH,EW	Minimenü grün/blau 5,15 €	Zus.-+ allerg. Stoffe	Kcal Fett KH,EW	Kaltmenü 5,95 €	Zus.-+ allerg. Stoffe	Kcal Fett KH,EW	Dessert als Zusatz zum Menü 1,60 €	Zus.-+ allerg. Stoffe	Kcal Fett KH,EW	Allergene Allergen Legende für Menüpläne gemäß IN Form Allergene Stoffe und daraus gewonnene Erzeugnisse
Montag 15.10.2018	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 Lupinen M Weichtiere (wie Tintenfische, Muscheln, Schnecken)
Dienstag 16.10.2018	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 17.10.2018	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, J,J,1,7)	432 18 53 15	Vanillecreme- speise mit Schokosoße	(G,1)	613 3 143 3	
Donnerstag 18.10.2018	Hühnerfrikassee mit jungem Gemüse und Reis	(A,A1, G)	719 18 100 37	Soljanka mit Sauerrahm	(A,A1, G,J, 7,2)	443 30 22 23	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	(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 Stützmittel/n 6 enthält eine Phenylalaninquelle 7 konserviert 8 geschwefelt 9 geschwärzt 10 gewachst
Freitag 19.10.2018	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 20.10.2018	Hackfleisch- roulade mit Bratensoße, Tomaten-Zucchini- Gemüse, Kartoffelbrei	(A,A1, G,C,I, J)	395 15 35 29	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <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> </div>			Brathering mit Butter und Brot, dazu Salatbeilage	(A,A1, A2,H1, D,G,F, J,J,1,2,5)	620 39 43 26	Grießbrei mit Sauerkirschkompott Wochenendpreis 1,90 €	(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 21.10.2018	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 1,90 €	(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

42./43. KW 15.10. - 28.10.2018

Menü	Wochenkarton 31	Wochenkarton 39	Wochenkarton 34		Wochenkarton 36	
	Normalkost 32,20 €	Normalkost 32,20 €	zuckerreduz. 32,20 €	BE	zuckerreduz. 32,20 €	BE
1	Klopse (Schwein, Rind) Königsberger Art in Kapernsoße mit Salzkartoffeln	Rheinischer Sauerbraten in Soße mit Rotkohl und Kartoffelklößen	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	Rinderbraten in Soße mit Rosenkohl und Kartoffelpüree	Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln	Thüringer Schweinebraten in herzhafter Soße, Sauer- kraut und Kartoffelklöße	3,7	Putengulasch in einer Rahmsoße mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln	3
3	Bratwurst v. Schwein in Bratensoße mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	Buntbarsch in Weißwein-Butter-Soße dazu bunter Gemüseris	Hähnchengulasch in Rahmsoße mit Erbsen und Gabelspaghetti	3,4	Eieromelette mit Spinat und Kartoffelpüree	3,1
4	Feines Hühnerfrikassee mit Langkornreis	Hähnchenfilets in einer Curry-Fruchtsoße dazu Reis	Alaska-Seelachsschnitte in Dillsoße dazu Erbsen und Stampfkartoffeln	3,3	Rinderroulade in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle (N)	3,7
5	Pan. Hähnchenkrüstchen aus Hähnchen-Formfleisch mit buntem Gemüse und Rahmkartoffeln	4 Rostbratwürstchen "Fränkische "Art" mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Möhreneintopf mit Schweinefleisch	3,4	Rosenkohl in cremiger Soße mit Speck unter Kartoffelhaube (N)	3,3
6	Herzhafter Kesselgulasch vom Rind dazu Erbsen und Frühlingspüree	Milchreis mit Ananas-Mango- Kompott	Paniertes Schweineschnitzel mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln	3,1	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahmsoße mit Sommergemüse und Stampfkartoffeln	3,1
7	Rahmchampignons mit Spätzle	Pan. Schweineschnitzel mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln	Rindergulasch "Ungarischer Art" dazu Hörnchennudeln	4,1	Pichelsteiner Eintopf mit Schweinefleisch	2,6

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: 42	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 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: 43	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag	KW: 43	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 34								D-WK 34							
D-WK 36								D-WK 36							

Unterschrift des Bestellers:

Unterschrift des Bestellers: