

43. Kalenderwoche

22.10.2018 - 28.10.2018

Menütaxi-Speisenkarte

KW 43	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 22.10.2018	Krustenbraten vom Schwein in Malzbiersoße mit Rahmwirsing Kohl und Kartoffelklößen 6,95 €	(A,A1, G,I,1)	594 27 45 41	Gebratene Jagdwurst in fruchtiger Tomatensoße, dazu Nudeln	(A,A1, J,2)	823 33 97 34	Geflügelhack- fleischroulade in Geflügelsoße, dazu Balkangemüse und Salzkartoffeln	(A,A1, A3,G, C,F,I)	531 18 52 40	Schweine- schnitzelchen und Boulettchen auf Erbsengemüse, dazu Kartoffelbrei m. Röstzw.	(A,A1, G,C)	972 40 101 49
Dienstag 23.10.2018	Paniertes Schweinekotelett mit Romanescogemüse, Sauce Hollandaise, Kartoffel- brei mit Röstzwiebeln 6,95 €	(A,A1, H1,G, C,F,I,J)	605 28 40 48	Frische Blutwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	(A,A1, I)	765 50 47 31	Gebratene Forelle auf Erbsen-Mais-Gemüse, dazu Butterkartoffeln und Zitrone	(G, F)	545 18 78 16	Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln	(A,A1, A3,G, F,C)	623 30 41 45
Mittwoch 24.10.2018	Flugentenkeule mit Soße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln 7,75 €	(A,A1, A3,G, F,I,2)	1127 73 48 68	Paniertes Seelachsfilet auf Rahmporree und Salzkartoffeln	(A,A1, G,D)	414 9 58 23	Wirsing Kohl- roulade mit pikanter Schmorkohlsoße, dazu Speckkartoffelbrei	(A,A1, A3,G,4, C,F,I,J, 7,2)	434 17 50 19	Pichelsteiner Gemüseintopf mit Schweinefleisch, dazu Dessert	(A,A1, G,I,1)	472 17 55 23
Donnerstag 25.10.2018	Schweinefilet- medaillons mit Kräuterchampignons und Röstitaler 6,95 €	(A,A1, G)	753 33 56 56	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen und Brot	(A,A2, G,I,2,4)	688 43 52 23	Hähnchenbrust "Cordon bleu" auf Rahmchampignons und Spätzle	(A,A1, G,C,7)	813 34 77 49	Gebr. Seelachsfilet [natur] in Tomatensoße, dazu Rahmporree und Reis	(A,A1, G,D, 7,5)	524 16 61 33
Freitag 26.10.2018	Gebr. Kabeljaufilet auf Kaisergemüse in holländischer Soße mit Petersilienkartoffeln 7,35 €	(A,A1, G,D)	458 14 49 33	4 Hefeklöße mit heißen Sauerkirschen	(A,A1, C)	540 15 86 14	Kasselerkammsteak mit Zwiebeln auf buntem Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei	(G,I, F)	537 26 45 29	Schweinegeschnetzeltes "Gyros Art" mit Tzatziki-Knoblauch- Creme und Rosmarin- Kartoffel-Spalten	(A,A1, G,C,J, 2,7)	425 13 43 32
Samstag 27.10.2018	Hausgemachte Rinderroulade in Soße, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße 8,15 €	(A,A1, A3,G, F,I,J, 2,5,4)	1080 76 56 44	Kleiner Salatteller Frischer Salatmix (Gurke,Ei, Tomate,Möhren,Schinken) mit Joghurtdressing- nur zum Menü Lieferung von Mo-Fr 2,35 €	(7,2, B,I)	49 1 3 6	Bratwurstschnecke in Soße, dazu Bayerisch Kraut und Salzkartoffeln	(A,A1, A3,G, F,I,J, 2,4)	704 44 50 27	Putenbraten mit Soße, dazu Kohlrabi- Karotten-Gemüse und Salzkartoffeln	(A,A1, A3,G, F)	335 9 43 20
Sonntag 28.10.2018	Kaninchenkeule mit Soße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 8,15 €	(A,A1, A3,G,F, I,2,5)	725 33 50 56	Wochenend- und Feiertagszuschlag 0,75 €/Menü oder als Kühlkost geliefert am Donnerstag (f.Samstag) und am Freitag (f.Sonntag) zum Wochenpreis Änderungen vorbehalten			Wildgulasch mit Waldpilzen, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln	(A,A1, A3,G,F, I,1,2)	471 14 48 36	Kalbsbraten in Soße, dazu Speckbohnen und Salzkartoffeln	(A,A1, G,I,J, 7,2,4)	371 8 39 35

43. Kalenderwoche

22.10.18 -28.10.2018

Tel.: 54004440/Fax:54004444

KW 43	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 Allergene Legende für Menüpläne gemäß IN Form Allergene Stoffe und daraus gewonnene Erzeugnisse
Montag 22.10.2018	Geflügelleber in Apfel-Rahm-Soße, dazu Sellerie- Karotten-Gemüse und Kartoffelbrei	(A,A1, G,4)	406 12 37 36	Weißer Bohnen-Eintopf mit Kasseler	(1,3,2)	303 8 38 18	Hähnchen- schnittzel mit Kartoffelsalat und Salatbeilage	(A,A1, G,C, J,1,7)	343 9 26 30	Paradiescreme Heidelbeere	(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 23.10.2018	Gemüse- bolognese mit bunten Nudeln, dazu Reibekäse	(A,A1, G,I)	642 23 87 21	Backfisch- Nuggets auf Mischgemüse und Kräuterkartoffelbrei	(A,A1, G,D,J)	266 6 37 16	Fladenbrot "Gyros Art" gefüllt mit Salat, dazu Tzatzikidip	(A,A1, K,G,C, J,1,7,2)	953 43 101 39	Milchreis mit Mandarinen- kompott	(G)	195 6 30 4	
Mittwoch 24.10.2018	Lammragout mit Karotten und Reis	(A,A1, G)	818 34 96 32	Gebratene Chicken Wings [scharf] auf Risi Pisi mit Curry- Ketchup-Soße	(A,A1, A3,G, J)	407 17 42 4	Kasselerbraten mit Kartoffel- Speck-Salat und Salatbeilage	(A,C,I, J,1,3,7, 5)	412 21 31 8	Tiramisu- Dessert	(G,F)	399 23 42 6	
Donnerstag 25.10.2018	Putenbrustge- schnetzeltes mit Möhren-Kohl- rabi-Gemüse und Kartoffelbrei	(A,A1, G,I)	422 13 40 35	Ungarischer Kessulgulasch [Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln, Kartoffeln]	(A,A1)	213 9 22 9	Gemischte Wurstplatte [Bierschinken, Salami, Zwiebelmett], Butter, Brot, Salatbeilage	(A,A1, H1,I,G, J,1,7,2, 3)	651 43 39 28	Orangen- Dessert	(G)	570 58 13 2	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 26.10.2018	Kleine Bratwürstchen mit Rahmsoße, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelbrei	(A,A1, A3,G, F,I,4)	618 39 39 29	Spaghetti "Carbonara"	(A,A1, G,1,7 2,4)	468 13 66 21	Schweinehack- steak mit Nudel-Tomaten- Salat, Senf und Salatbeilage	(A,A1, G,C,I,1)	443 12 53 30	Rote Götterspeise mit Dessertsoße Vanille	(I, G)	171 2 37 2	
Samstag 27.10.2018	Gemüse- Eintopf mit Rindfleisch, dazu Brot und Dessert	(A,I)	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>			Wiener Würstchen mit Senf, Kartoffelsalat und Salatbeilage	(A,A1, G,C, J,7,2)	586 44 28 20	Birnenkompott mit Schokosoße Wochenendpreis 1,90 €	(G)	166 2 35 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 28.10.2018	Hackbraten in Rahmsoße, dazu Romanesco- gemüse und Kartoffelbrei	(A,A1, A3,G, C,F,I)	539 29 40 28				Gemischter Salat mit Käse, Schinken und Dressing	(G,C,I, 7,2,4)	324 25 6 18	Rhabarberkompott mit Dessertsoße Vanille Wochenendpreis 1,90 €	(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

42./43. KW 15.10. - 28.10.2018

Menü	Wochenkarton 31 Normalkost 32,20 €	Wochenkarton 39 Normalkost 32,20 €	Wochenkarton 34 zuckerreduz. 32,20 €	BE	Wochenkarton 36 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: