































44. Kalenderwoche

29.10.2018 - 04.11.2018

Menütaxi - Speisekarte

KW 44	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 29.10.2018	Gebratenes Kasselerkotelett auf Champignons mit Röstitaler 7,35 € 	(A,A1, G,C, 2,4)	708 36 50 46	Erbseintopf mit Bockwurst, dazu Brot  	(A,A2, G,I,J, 7,2,4)	800 36 73 45	Rindergulasch [mit Paprika, Zwiebeln], dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 	(A,A1, A3,G,F, I,1,2,5)	570 28 52 28	Kohlroulade in pikanter Schmorkohlsoße, dazu Salzkartoffeln  	(A,A1, A3,C, F,I,J)	426 13 58 18
Dienstag 30.10.2018	Hähnchenroulade "Florenz" in Soße mit Romanesco- gemüse und Salzkartoffeln 6,95 € 	(A,A1, A3,G,F, I,J,1)	446 17 37 36	Knacker mit Grünkohl und Salzkartoffeln  	(A,A1, G,I,J,2)	586 32 46 28	Schweineschnitzel "Cordon bleu" auf Kräuterchampignons, dazu Kartoffelkroketten 	(A,A1, G,C)	631 34 41 38	Putensteak in Geflügelsoße, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln 	(A,A1, A3,G, F,J)	310 6 31 31
Mittwoch 31.10.2018	Lachsfilet mit Blattspinat im Blätterteig auf Karottenbett, dazu Kartoffelbrei 8,15 € 	(A,A1, G,D,1)	656 32 69 21	4 Eierkuchen mit heißem Apfelmus	(A,A1, G,C,2)	636 24 83 20	Hackfleisch- Lasagne dazu frisches Obst 	(A,A1, G,C,1)	932 39 110 33	Wirsing-Topf mit Kartoffeln und Rindfleisch, dazu Dessert 	(A,A1, G,I,1)	410 16 44 21
Donnerstag 01.11.2018	Hähnchenbrustfilet "Hawaii" mit Käse überbacken auf Erbsen in Sauce Hollandaise u. Kartoffelbrei 6,95 € 	(G,C,D)	810 29 79 56	Currywurst in Ketchupsoße mit warmem Kartoffel-Speck-Salat 	(A,A1, F,J,7, 2,4)	680 44 51 19	Gebratener Pangasius auf Leipziger Allerlei in holländischer Soße, Petersilienkartoffeln 	(A,A1, G,C, D,D)	464 13 51 35	Rinderhacksteak mit Soße, dazu Schwarzwurzeln in Rahm und Salzkartoffeln 	(A,A1, G,C, I,J)	503 26 41 25
Freitag 02.11.2018	Große Schlachteplatte [Leberwurst, Blutwurst, Kasseler] dazu Sauerkrautgemüse, Senf, Salzkartoffeln 6,95 € 	(A,A1, I,J,7, 2,4)	898 58 52 40	Wurstgulasch mit Paprika und Spaghetti, dazu Dessert 	(A,A1, A3,G,F, I,J,2,4)	744 31 89 27	Gefüllte Paprikaschote mit fruchtiger Tomatenrahmssoße, dazu Reis u. Weißkrautsalat  	(A,A1, G,C,1)	676 23 95 22	4 halbe Eier in Senfsoße mit Karotten und Salzkartoffeln	(A,A1, G,C,J)	460 20 48 22
Samstag 03.11.2018	Riesenfischroulade [aus Alaska Seelachsfilet] auf Erbsen-Mais-Gemüse und Petersilienkartoffeln 7,75 € 	(G,D,I)	509 9 59 45	Kleiner Salatteller Frischer Salatmix (Gurke,Ei, Tomate,Möhren,Schinken) mit Joghurt dressing- nur zum Menü Lieferung von Mo-Fr 2,35 € 	(7,2, B,I)	49 1 3 6	Kaninchengulasch mit Prinzessbohnen, dazu Salzkartoffeln 	(A,A1, A3,G,F, I,7,2,4)	562 26 57 24	Rosenkohl- Eintopf mit Kasseler, dazu Dessert 	(A,A1, G,I,1, 7,2)	562 13 81 27
Sonntag 04.11.2018	Rindersauerbraten in Soße, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße 6,95 €  	(A,A1, A3,G,F, I,2,5)	561 22 58 33	Wochenend- und Feiertagszuschlag 0,75 €/Menü oder als Kühlkost geliefert am Donnerstag (f.Samstag) und am Freitag (f.Sonntag) zum Wochenpreis Änderungen vorbehalten			Schweineroulade "Jäger Art" mit Soße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 	(A,A1, G,J)	561 20 46 49	Hähnchenschenkel mit Soße, dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln 	(A,A1, A3,G, F,J)	664 29 49 52

KW 44	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 Mentüpläne gemäß IN Form Allergene Stoffe und daraus gewonnene Erzeugnisse
Montag 29.10.2018	Gedünstete Hähnchenbrust in Backpflaumensoße mit Wachsbohnen und Kräuterreis	(A,A1, G,I,7)	444 13 47 32	Fischfrikadelle aus Seelachs auf Blattspinat und Salzkartoffeln	(A,A1, G,C, D,J)	337 14 34 17	Schweine- schnittel mit Kartoffelsalat und Salatbeilage	(A,A1, G,C,J, 1,7)	354 15 26 27	Melonen- Cocktail		65 3 14 1	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 30.10.2018	Rührei mit Blumenkohl- Broccoli in Soße holländischer Art und Kräuterkartoffelbrei	(A,A1, G,C)	496 27 40 24	Soljanka mit Sauerrahm	(7,2,A, A1,G, J)	443 14 22 23	Heringshappen in Sahnesoße mit Butter, Brot und Salatbeilage	(A,A1, A2,H1, G,C,D, J,2)	593 37 47 19	Grüne Götterspeise mit Dessertsoße Vanille	(G, 1)	168 2 36 28	
Mittwoch 31.10.2018	Kochklopse in Kapernsoße mit Kartoffelbrei, dazu Gurkensalat	(A,A1, G,C)	470 25 42 17	Hähnchenbrust- geschnetztes "Züricher Art" [mit Zwiebeln, Pilzen], dazu Nudeln	(A,A1, F,J,G, 1)	397 14 48 20	Wrap gefüllt mit Gemüse, Weißkäsewürfeln und Oliven	(A,A1, G,C,1)	469 24 49 13	Moccacreme mit Dessertsoße Vanille	(G,F)	663 58 34 3	
Donnerstag 01.11.2018	Brühnudeln mit Hühnerfleisch, dazu Brot und Dessert	(A,A1, A2,G, C,I,1)	780 11 133 35	Grießbrei mit heißen Sauerkirschen	(A,A1, G)	504 10 92 10	Bratenplatte [Bauernhackbraten, Kasselerhackbraten], dazu Nudelsalat und Salatbeilage	(A,A1, G,C,J,1, 7,2,4)	545 23 52 33	Quark-Dessert mit Mandarinen	(G)	287 11 31 14	Zusatzstoffe gemäß Zusatzstoffzulassungsverordnung und nach Vorlage aid Infodienst
Freitag 02.11.2018	Putenkeulen- braten mit Soße, dazu Kaisergemüse und Kartoffelbrei	(A,A1, G,I,J)	363 11 44 21	Nürnberger Bratwürstchen mit Sauerkraut und Kartoffelbrei	(G,J,2)	356 20 28 8	Matjesfilet auf Zwiebelringen mit Deligurke, Butter und Vollkornbrot	(A,A1, A2,H1, G,D,2,7)	609 38 45 23	Schokopudding mit Dessertsoße Vanille	(G)	496 26 53 13	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 03.11.2018	Geflügelfrikadelle mit Soße, dazu Wachsbohnen und Kartoffelbrei	(A,A1, A3,G, C,F, I,J)	456 17 46 28	<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>			Gem. Schinken- platte [Kochschinken, Schinken- speck, Kasseler], Butter, Brot, Salatbeilage	(A,A1, A2,H1, G,1,7,2, 3,4)	534 30 39 32	Caramelcreme- speise mit Dessertsoße Vanille Wochenendpreis 1,90 €	(G)	621 3 145 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 04.11.2018	Gek. Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Broccoligemüse und Kartoffelbrei	(A,A1, G,L,2,5)	469 16 41 39				Knackwurst mit Kartoffelsalat, Salatbeilage und Senf	(A,A1,1, A4,A2,2, A3,H1,7, A5,G,4,C)	495 11 27 18	Grießbrei mit Heidelbeersoße Wochenendpreis 1,90 €	(A,A1 G)	198 7 29 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 Kaution 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

44./45. KW 29.10. - 11.11.2018

Menü	Wochenkarton 35 Normalkost 32,20 €	Wochenkarton 43 Normalkost 32,20 €	Wochenkarton 32 zuckerreduz. 32,20 €	BE	Wochenkarton 38 zuckerreduz. 32,20 €	BE
1	Spiralnudeln mit vegetarischer Bolognese 	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung  in Tomatensoße  dazu Langkornreis	Rinderroulade in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle (N)	3,7	Geflügelbratwurst in Bratensoße, dazu grüne Bohnen und Stampfkartoffeln	2,7
2	Schweinhaxenfleisch in deftiger Soße dazu Schmorkohl und Kartoffelpüree	Hähnchenfilets in Kräutersoße mit Möhrenwürfeln und Gabelspaghetti	Bratwurst (v. Schwein) in Bratensoße mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	3	Kasselerbraten  auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree  (N)	3,4
3	Zartes Schweinegulasch "Jäger Art", dazu Spätzle (N)	Schweinegulasch in kräftiger Soße mit Rotkohl und Stampfkartoffeln	Geback. Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße dazu Stampfkartoffeln	4,2	Feines Omelett  in Käsesoße, dazu buntes Gartengemüse und Stampfkartoffeln	3
4	Paniertes Putenschnitzel mit Erbsen "naturell" und Kartoffel-Möhren-Püree 	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein 	Rührei mit Rahmspinat und Stampfkartoffeln	2,6	Schlemmerfilet vom Alaska Seelachs mit Spinat-Käse-Garnitur und Frühlingspüree (F) 	3
5	Käsespätzle Allgäuer Art 	Panierte Fischfrikadelle mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Zartes Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln	3,3	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebel-Senf-Soße dazu Wirsing u. Salzkartoffeln	3,1
6	Hausgem. Erbsensuppe mit Bockwurst (Schwein)  (A, N)	Gemüseplatte mit Kartoffeln in Kräutersoße 	Zarte Hähnchenfilets in Pilzsoße mit Gemüsenudeln	3,5	Gebr. Hähnchenbrust in Cremesoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln	2,8
7	Schweinesteak in Rahmsoße mit Brokkoli und Frühlingspüree	Zartes Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln	Wirsingeintopf mit Fleischklößchen vom Rind und Schwein	3,2	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Schweinefleisch 	3,2


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: 44	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 35							
N-WK 43							
D-WK 32							
D-WK 38							

Bestellkarte zum Speisenplan von <i>Menütaxi</i>															
Kundennr.:															
Name:							Straße:								
bitte Anzahl eintragen und a - heiß oder b - Kühlkost ankreuzen															
KW: 45	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag	KW: 45	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 35								N-WK 35							
N-WK 43								N-WK 43							
D-WK 32								D-WK 32							
D-WK 38								D-WK 38							

Unterschrift des Bestellers:

Unterschrift des Bestellers: