








46. Kalenderwoche

11.11.2019 - 17.11.2019

Menütaxi-Speisenkarte

KW 46	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 11.11.2019	Martinsganskeule mit Apfel-Rotkohl, Geflügelsoße und Salzkartoffeln 8,95 €	(A,A1, G,2,5) 	1259 87 48 71	Spaghetti mit Sauce Bolognese, dazu Reibekäse	(A,A1, G,I) 	794 30 91 38	Lammbraten in Estragonsoße, dazu Speckbohnen und Salzkartoffeln	(7,2,4, A,A1, G,I,J) 	517 23 44 32	Gemüse-Eintopf mit Rindfleisch, dazu Dessert	(A4,A, A1,A2, A3,G, H,H2,I) 	573 9 56 22
Dienstag 12.11.2019	Wildschweinbraten mit Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 8,55 €	(2,5,4, A,A1, A3,G, F,I)  	552 21 58 32	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,I) 	421 11 44 36
Mittwoch 13.11.2019	2 hausgemachte Bouletten mit Rahmhampignons und Bratkartoffeln 7,35 €	(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	Nürnberger Bratwürstchen in Soße mit Bayerisch Kraut und Salzkartoffeln	(A,A1, G,J,2)  	547 38 33 26
Donnerstag 14.11.2019	Paniertes Schweineschnitzel mit Rührei auf Erbsengemüse,dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln 7,75 €	(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,I) 	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 15.11.2019	Gebr. Schollenfilet auf Gemüsejulienne mit Spreewälder Soße und Salzkartoffeln 7,35 €	(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 16.11.2019	Filetgulasch "Stroganoff" mit Romanesco und Kroketten 7,35 €	(A,A1, G,5) 	545 21 42 46	Wochenend- und Feiertagszuschlag 0,75 €/Menü oder als Kühlkost geliefert am Donnerstag (f.Samstag) und am Freitag (f.Sonntag) zum Wochenpreis Änderungen vorbehalten		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 17.11.2019	Rinderzunge mit Rotweinsoße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln 8,55 €	(A,A1, A3,G, F,I) 	615 25 55 35					Haustopf [Bratwurst, Boulette], mit Champignonragout und Salzkartoffeln		(A,A1, G,C,2)  	565 31 45 27	Jägersgulasch (Schwein und Hirsch) mit Rosenkohl und Salzkartoffeln

46. Kalenderwoche

11.11.2019 - 17.11.2019

Tel.: 63 31 84 44/Fax: 63 31 84 46

KW 46	Menü 5 Leichte Vollkost schwarz 6,35 €	Zus.-+ allerg. Stoffe	Kcal Fett K,H,E,W	Minimenü grün/blau 5,55 €	Zus.-+ allerg. Stoffe	Kcal Fett K,H,E,W	Kaltmenü 6,35 €	Zus.-+ allerg. Stoffe	Kcal Fett K,H,E,W	Dessert als Zusatz zum Menü 1,80 €	Zus.-+ allerg. Stoffe	Kcal Fett K,H,E,W	Allergene Allergen Legende für Menüpläne gemäß IN Form Allergene Stoffe und daraus gewonnene Erzeugnisse
Montag 11.11.2019	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 M Lupinen N Weichtiere (wie Tintenfische, Muscheln, Schnecken)
Dienstag 12.11.2019	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 13.11.2019	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,I,1,7)	432 18 53 15	Vanillecreme-speise mit Schokosoße	(G,1)	613 3 143 3	
Donnerstag 14.11.2019	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 15.11.2019	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-schnitzel 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 16.11.2019	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,I,1,2,5)	620 39 43 26	Grießbrei mit Sauerkirschkompott Wochenendpreis 2,10 €	(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 17.11.2019	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 2,10 €	(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

46./47. KW 11.11. - 24.11.2019

Menü	Wochenkarton 35 Normalkost 34,30 €	Wochenkarton 43 Normalkost 34,30 €	Wochenkarton 36 zuckerreduz. 34,30 €	BE	Wochenkarton 38 zuckerreduz. 34,30 €	BE
1	Spiralnudeln mit vegetarischer Bolognese 	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung  in Tomatensoße  dazu Langkornreis	Schweinebraten in kräftiger Soße  dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln	4	Geflügelbratwurst in Bratensoße, dazu grüne Bohnen und Stampfkartoffeln	2,7
2	Schweinshaxenfleisch in deftiger Soße dazu Schmorkohl und Kartoffelpüree	Hähnchenfilets in Kräutersoße mit Möhrenwürfeln und Gabelspaghetti	Putengulasch in einer Rahmsauce mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln	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	Eieromelette mit Spinat und Kartoffelpüree 	3,1	Feines Omelett  in Käsesauce, dazu buntes Gartengemüse und Stampfkartoffeln	3
4	Paniertes Putenschnitzel mit Erbsen "naturell" und Kartoffel-Möhren-Püree 	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein 	Rinderroulade in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle (N)	3,7	Schlemmerfilet vom Alaska Seelachs mit Spinat-Käse-Garnitur und Frühlingspüree (F) 	3
5	Käsespätzle Allgäuer Art 	Panierte Fischfrikadelle mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Rosenkohl in cremiger Soße mit Speck unter Kartoffelhaube  (N)	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 	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahmsauce mit Sommergemüse und Stampfkartoffeln	3,1	Gebr. Hähnchenbrust in Cremesauce mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln	2,8
7	Schweinesteak in Rahmsauce mit Brokkoli und Frühlingspüree	Zartes Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln	Pichelsteiner Eintopf mit Schweinefleisch 	2,6	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: 46	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 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: 47	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 36							
D-WK 38							

Unterschrift des Bestellers:

Unterschrift des Bestellers: