

## 49. Kalenderwoche

03.12.2018 - 09.12.2018

## Menütaxi-Speisenkarte

KW 49	Extramenü rot/schwarz	Zus.+ allerg. Stoffe	Kcal Fett KHEW	Stammessen 5,40 €	Zus.+ allerg. Stoffe	Kcal Fett KHEW	Menü 2 blau 6,20 €	Zus.+ allerg. Stoffe	Kcal Fett KHEW	Menü 4/zuckerreduziert grün 5,95 €	Zus.+ allerg. Stoffe	Kcal Fett KHEW
Montag 03.12.2018	<b>Wildgulasch</b> mit Waldpilzen, dazu Rosenkohl und Kartoffelklöße 7,75 €	(A,A1, A3,G,F, 1,2)	568 25 48 37	<b>Kasselerkamm- braten</b> auf Grünkohl mit Salzkartoffeln	(A,A1, G,2, 4,7)	518 21 46 35	<b>Hähnchenbrust- filet</b> in Curry-Mango- Spargel-Soße, dazu Risi Pisi	(A,A1, G)	527 13 64 37	<b>Gebr. Seelachsfilet</b> [natur] mit Zitronen-Kräuter- Soße, Porreegemüse und Salzkartoffeln	(A,A1, G,D)	529 26 39 35
Dienstag 04.12.2018	<b>Schlemmerfilet</b> [nicht grätenfrei] in Zitronen-Butter-Soße, Gemüsejulienne, Petersilien- kartoffeln 7,35 €	(A,A1, G,D,I)	627 22 55 51	<b>Bauerngulasch</b> mit Spaghetti und Obst	(A,A1, A3,G, F,I,1,2)	703 28 79 35	<b>Wirsingkohlroulade</b> in pikanter Schmorkohlsoße, dazu Salzkartoffeln	(A,A1, A3,C,F, I,J)	426 13 58 18	<b>Schweineschnitzel</b> auf Erbsen, dazu Pilzsoße und Salzkartoffeln	(A,A1, G,I,2)	522 15 58 38
Mittwoch 05.12.2018	<b>Hähnchenbrustfilet</b> im Käsemantel paniert auf Erbsen-Mais-Gemüse, dazu Tomaten-Käse-Soße und Spätzle 7,35 €	(A,A1, G,C,7)	960 36 99 58	<b>Geschm. Schweine- lebergeschnetzeltes</b> mit Zwiebelscheiben und Apfelwürfeln, dazu Kartoffelbrei	(A,A1, G,I,2)	422 10 45 36	<b>Schweinerippchen</b> mit Soße, dazu Bayerisch Kraut, Senf und Salzkartoffeln	(A,A1, G,I,J)	773 37 50 58	<b>Rinderhacksteak</b> mit Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln	(A4,A, A1,G, C,I,J)	455 22 36 27
Donnerstag 06.12.2018	<b>Minigrillhaxe</b> mit buntem Sauerkraut, Rahmsoße, Senf und Salzkartoffeln, 1 Nikolaus 6,95 €	(A,A1, A3,G, F,I,J,2)	567 25 41 44	<b>3 Kochklopse</b> "Königsberger Art" in Kapernsoße mit Salzkartoffeln, Bohnensalat, 1 Nikolaus	(A,A1, G,C,L, 2)	554 21 61 28	<b>Gebr. Fleischkäse</b> auf Bayerisch Kraut mit Rührei, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln, 1 Nikolaus	(A,A1, G,C,7, 2,4)	796 54 42 36	<b>Kalbsgulasch</b> dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln, 1 Nikolaus	(A,A1, A3,G, F,I)	392 14 32 34
Freitag 07.12.2018	<b>Hirschbraten</b> in Soße mit Rosenkohl und Kartoffelklößen 7,75 €	(A,A1, A3,G, F,I,2)	570 12,5 75,2 36,9	<b>Grießbrei</b> mit heißem Waldfruchtcompott	(A,A1, G)	541 14 89 12	<b>Eisbeinflfleisch</b> mit Brühsöße, dazu Sauerkraut, Senf und Salzkartoffeln	(G,J,2)	951 44 53 85	<b>Gebratene Jagdwurst</b> in Tomatensoße, dazu grüne Bohnen und Nudeln	(A,A1, G,J,2)	613 30 56 30
Samstag 08.12.2018	<b>Prager Kotelett</b> [Kasselerkotelett mit Rührei], auf Champignons mit Butterkartoffeln 7,35 €	(A,A1, G,C,2, 4)	785 38 70 39	<b>Kleiner Salatteller</b> 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	<b>Thüringer Rostbrätl</b> geschmort in Zwiebel- soße, dazu Bayerisch Kraut und Kartoffelbrei	(G)	534 24 45 33	<b>Eierragout</b> mit Broccoliröschen und Salzkartoffeln	(G,C)	402 19 33 24
Sonntag 09.12.2018	<b>Cordon Picata</b> [Schweineschnitzel gefüllt mit Käse, Tomate, ital. Gewürzen], auf Broccoligemüse und Kartoffelbrei 6,95 €	(A,A1, G,C)	627 30 45 42	Wochenend- und Feiertagszuschlag 0,75 €/Menü oder als Kühlkost geliefert am Donnerstag (f. Samstag) und am Freitag (f. Sonntag) zum Wochenpreis <b>Änderungen vorbehalten</b>			<b>Hähnchenroulade</b> "Florenz" auf Speckbohnen mit Rahmsoße und Salzkartoffeln	(A,A1, A3,G,F, J,7,2,4)	501 18 45 37	<b>Kohlroulade</b> in pikanter Schmorkohlsoße, dazu Salzkartoffeln	(A,A1, A3,G, C,F,I,J)	430 17 50 18

KW	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
Montag 03.12.2018	<b>Hähnchenkeule</b> in Geflügelsoße, dazu Karotten und Kartoffelbrei	(A,A1, A3,G, F,I)	591 30 37 43	<b>Nudelpfanne</b> mit Jagdwurst und Gorgonzolasoße	(A,A1, G,I,J, 1,2,4)	424 23 36 17	<b>Schweinekopfsülze</b> mit Remouladen- soße,Kartoffelsalat und Salatbeilage	(A,A1, G,C,I,J, 1,7,2,3 5,4)	556 31 34 35	<b>Zimt-Vanille-Creme</b> mit Preiselbeersoße	(G)	238 8 36 14	<b>Allergene</b> Allergen Legende für Menüpläne gemäß IN Form Allergene Stoffe und daraus gewonnene Erzeugnisse 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 04.12.2018	<b>Putenbrust-geschnetzeltes</b> mit jungem Gemüse, dazu Nudeln	(A,A1, G,I)	716 28 79 37	<b>Germknödel</b> mit Sauerkirschfüllung und Dessertsoße Vanille	(A,A1, G,7)	393 7 70 19	<b>Bratenplatte</b> [Bauernhackbraten, Kasselernackenbraten] mit Nudelsalat und Salatbeilage	(A,A1, G,C,J, 1,7,2,4)	545 23 52 33	<b>Moccacreme</b> mit Dessertsoße Vanille	(G,F)	663 58 34 3	
Mittwoch 05.12.2018	<b>Gräupchen-eintopf</b> mit Rindfleisch, dazu Dessert	(A,A3, G,I,1)	526 13 76 24	<b>Geflügelfleischklößchen</b> mit Blumenkohl-Broccoli in holländischer Soße und Salzkartoffeln	(A,A1, G)	207 7 30 6	<b>Knackwurst</b> mit Kartoffelsalat, Senf und Salatbeilage	(A,A1, G,C,I,J, 1,3)	495 35 27 18	<b>Zitronen-Dessert</b>	(G,F)	907 93 21 3	
Donnerstag 06.12.2018	<b>Gepökelter Schweinekamm</b> mit Soße, Wachsbohnen und Kartoffelbrei, 1 Nikolaus	(A,A1, G,I,J, 7,2,4)	496 22 45 28	<b>Rühreier</b> mit Rahmspinat und Salzkartoffeln, 1 Nikolaus	(A,A1, G,C)	257 11 25 14	<b>Boulette</b> mit Kartoffelsalat und Salatbeilage, 1 Nikolaus	(A,A1, G,C,J, 1,7)	402 18 30 27	<b>Bayrisch-Creme</b> mit Heidelbeersoße	(G, F)	323 16 41 4	<b>Zusatzstoffe</b> gemäß Zusatzstoffzulassungsverordnung und nach Vorlage aid Infodienst
Freitag 07.12.2018	<b>Gemüseteller</b> mit 4 halben Eiern, Soße holländischer Art und Kartoffelbrei	(A,A1, G,C, I,J,1)	599 28 54 32	<b>1 gebr. Wiener</b> auf Tomaten-Zucchini- Gemüse und Kartoffelbrei	(G,7,2)	313 19 23 12	<b>Wraps</b> mit Salat- und Chickenfüllung	(A,A1, G,C,1,7)	417 16 49 18	<b>Schokopudding</b> 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 08.12.2018	<b>Möhreneintopf</b> mit Rindfleisch, dazu Brot und Dessert	(A,A2, G,C,I, 1)	468 11 72 20	<p>Alle Zu-, Um- und Abbestellungen 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 Wochenende kann nichts verändert werden.</p>			<b>Bayerischer Wurstsalat</b> mit Butter, Vollkornbrot und Salatbeilage	(A,A1, K,G,I, J,L,2,4)	804 53 54 29	<b>Joghurt-Dessert</b> mit Pflirsichen Wochenendpreis 1,90 €	(G,2)	236 13 22 7	<b>Kreuzkontamination</b> 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 09.12.2018	<b>Rindergulasch</b> dazu Blumenkohl- gemüse und Kartoffelbrei	(A,A1, G,I)	526 25 41 33				<b>Gebratene Hähnchenkeule</b> mit Kartoffelsalat und Salatbeilage	(A,A1, G,C,J, 1,7)	558 32 26 41	<b>Bananenquarkspeise</b>  Wochenendpreis 1,90 €	(G)	187 10 12 12	

*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

48./49. KW 26.11. - 09.12.2018

Menü	Wochenkarton 31	Wochenkarton 39	Wochenkarton 36		Wochenkarton 38	
	<b>Normalkost 32,20 €</b>	<b>Normalkost 32,20 €</b>	<b>zuckerreduz. 32,20 €</b>	BE	<b>zuckerreduz. 32,20 €</b>	BE
<b>1</b>	<b>Klopse (Schwein, Rind)</b> Königsberger Art in Kapernsoße mit Salzkartoffeln	<b>Rheinischer Sauerbraten</b> in Soße mit Rotkohl und Kartoffelklößen	<b>Schweinebraten</b> in kräftiger Soße dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln	4	<b>Geflügelbratwurst</b> in Bratensoße, dazu grüne Bohnen und Stampfkartoffeln	2,7
<b>2</b>	<b>Rinderbraten</b> in Soße mit Rosenkohl und Kartoffelpüree	<b>Räuberpfanne</b> vom Rind und Schwein mit Nudeln	<b>Putengulasch</b> in einer Rahmsoße mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln	3	<b>Kasselerbraten</b> auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	3,4
<b>3</b>	<b>Bratwurst v. Schwein</b> in Bratensoße mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	<b>Buntbarsch</b> in Weißwein-Butter-Soße dazu bunter Gemüseris	<b>Eieromelette</b> mit Spinat und Kartoffelpüree	3,1	<b>Feines Omelett</b> in Käsesoße, dazu buntes Gartengemüse und Stampfkartoffeln	3
<b>4</b>	<b>Feines Hühnerfrikassee</b> mit Langkornreis	<b>Hähnchenfilets</b> in einer Curry-Fruchtsoße dazu Reis	<b>Rinderroulade</b> in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle	3,7	<b>Schlemmerfilet vom Alaska Seelachs</b> mit Spinat-Käse-Garnitur und Frühlingspüree	3
<b>5</b>	<b>Pan. Hähnchenkrüstchen</b> aus Hähnchen-Formfleisch mit buntem Gemüse und Rahmkartoffeln	<b>4 Rostbratwürstchen</b> "Fränkische "Art" mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	<b>Rosenkohl in cremiger</b> Soße mit Speck unter Kartoffelhaube	3,3	<b>Mini-Frikadellen</b> vom Rind und Schwein in Zwiebel-Senf-Soße dazu Wirsing u. Salzkartoffeln	3,1
<b>6</b>	<b>Herzhafter Kesselgulasch</b> vom Rind dazu Erbsen und Frühlingspüree	<b>Milchreis</b> mit Ananas-Mango- Kompott	<b>Hähnchenfilets in</b> feiner Sauerrahmsoße mit Sommergemüse und Stampfkartoffeln	3,1	<b>Gebr. Hähnchenbrust</b> in Cremesoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln	2,8
<b>7</b>	<b>Rahmchampignons</b> mit Spätzle	<b>Pan. Schweineschnitzel</b> mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln	<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit Schweinefleisch	2,6	<b>Grüne-Bohnen-Eintopf</b> 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: 48	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: 49	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							

**Unterschrift des Bestellers:**

**Unterschrift des Bestellers:**