

12. Kalenderwoche

16.03.2020 - 22.03.2020

Menütaxi - Speisekarte

KW 12	Extramenü rot/schwarz	Zus.-+ allerg. Stoffe	Kcal Fett KH,EW	Stammessen 6,20 €	Zus.-+ allerg. Stoffe	Kcal Fett KH,EW	Menü 4/zuckerreduziert grün 6,75 €	Zus.-+ allerg. Stoffe	Kcal Fett KH,EW	Menü 5/ Leichte Vollkost schwarz 6,75 €	Zus.-+ allerg. Stoffe	Kcal Fett KH,EW
Montag 16.03.2020	Lachsfilet mit Blattspinat im Blätterteig auf Karottenbett, dazu Kartoffelbrei 8,95 €	(A,A1, G,D,I)	656 32 69 21	Erbseintopf mit Bockwurst, dazu Brot 	(A,A2, G,I,J, 7,2,4)	800 36 73 45	Kohlroulade in pikanter Schmorkohlsoße, dazu Salzkartoffeln 	(A,A1, A3,C, F,I,J)	426 13 58 18	Gedünstete Hähnchenbrust in Backpflaumensoße mit Wachsbohnen und Kräuterreis 	(A,A1, G,I,7)	444 13 47 32
Dienstag 17.03.2020	Kaninchenkeule mit Soße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln 8,95 €	(A,A1, G)	725 33 50 56	Kasselerkamm- braten auf buntem Sauerkraut mit Salzkartoffeln 	(I,2, 4,7)	467 17 48 9	Putensteak in Geflügelsoße, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln 	(A,A1, A3,G, F,I)	310 6 31 31	Rührei mit Blumenkohl- Broccoli in Soße holländischer Art und Kräuterkartoffelbrei	(A,A1, G,C)	496 27 40 24
Mittwoch 18.03.2020	Hähnchenbrustfilet "Hawaii" mit Käse überbacken auf Erbsen in Sauce Hollandaise u. Kartoffelbrei 7,75 €	(G,C,I)	810 29 79 56	4 Eierkuchen mit heißem Apfelmus	(A,A1, G,C,2)	636 24 83 20	Wirsing-Topf mit Kartoffeln und Rindfleisch, dazu Dessert 	(A,A1, G,I,I)	410 16 44 21	Kochklopse in Kapernsoße mit Kartoffelbrei, dazu Gurkensalat 	(A,A1, G,C)	470 25 42 17
Donnerstag 19.03.2020	Große Schlachteplatte [Leberwurst, Blutwurst, Kasseler] dazu Sauerkrautgemüse, Senf, Salzkartoffeln 7,75 €	(A,A1, I,J,7, 2,4)	898 58 52 40	Currywurst in Ketchupsoße mit warmem Kartoffel-Speck-Salat und Gurkensalat 	(A,A1, F,J,7, 2,4)	680 44 51 19	Rinderhacksteak mit Soße, dazu Schwarzwurzeln in Rahm und Salzkartoffeln 	(A,A1, G,C, I,J)	503 26 41 25	Brühnudeln mit Hühnerfleisch, dazu Brot und Dessert 	(A,A1, A2,G, C,I,I)	780 11 133 35
Freitag 20.03.2020	Hausgemachte Rinderroulade in Soße, dazu Apfel-Rotkohl und Kartoffelklöße 8,95 € 	(A,A1,I, A3,G,F, I,2,5,4)	1080 76 56 44	Wurstgulasch mit Paprika und Spaghetti, dazu Dessert 	(A,A1, A3,G,F, I,J,2,4)	744 31 89 27	Gebackener Camembert auf Butternudeln, dazu Ratatouillegemüse	(A,A1, C,G)	1023 93 57 35	Putenkeulen- braten mit Soße, dazu Kaisergemüse und Kartoffelbrei 	(A,A1, G,I,J)	363 11 44 21
Samstag 21.03.2020	Riesenfischroulade [aus Alaska Seelachsfilet] auf Erbsen-Mais-Gemüse und Petersilienkartoffeln 8,55 €	(G,D,I)	509 9 59 45	Wochenend- und Feiertagszuschlag 0,75 €/Menü oder als Kühlkost geliefert am Donnerstag (f.Samstag) und am Freitag (f.Sonntag) zum Wochenpreis Änderungen vorbehalten		Rosenkohl- Eintopf mit Kasseler, dazu Dessert 		(A,A1, G,I,I, 7,2)	562 13 81 27	Geflügelfrikadelle mit Soße, dazu Wachsbohnen und Kartoffelbrei 	(A,A1, A3,G, C,F, I,J)	456 17 46 28
Sonntag 22.03.2020	Rindersauerbraten in Soße, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße 7,75 €	(A,A1, A3,G,F, I,2,5)	561 22 58 33					Hähnchenschenkel mit Soße, dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln 		(A,A1, A3,G, F,I)	664 29 49 52	Gek. Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Broccoligemüse und Kartoffelbrei

KW 12	Minimenü grün/blau 5,95 €	Zus.+ allerg. Stoffe	Kcal Fett, KH,EW	Kaltmenü 6,75 €	Zus.+ allerg. Stoffe	Kcal Fett KH,EW	Dessert als Zusatz zum Menü 1,80 €	Zus.+ allerg. Stoffe	Kcal Fett KH,EW	Allergene Allergen Legende für Menüpläne gemäß IN Form Allergene Stoffe und daraus gewonnene Erzeugnisse
Montag 16.03.2020	Fischfrikadelle aus Seelachs auf Blattspinat und Salzkartoffeln	(A,A1, G,C, D,J)	337 14 34 17	Schweine- schnittzel mit Kartoffelsalat und Salatbeilage	(A,A1, G,C,J, I,7)	354 15 26 27	Grüne Götterspeise mit Dessertsoße Vanille	(G, I)	168 2 36 28	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 17.03.2020	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	Panna Cotta mit Schokosoße	(G, F)	518 48 19 17	
Mittwoch 18.03.2020	Hähnchenbrust- geschnetzeltes "Züricher Art" [mit Zwiebeln, Pilzen], dazu Nudeln	(A,A1, F,J,G, I)	397 14 48 20	Wrap gefüllt mit Gemüse, Weißkäsewürfeln und Oliven	(A,A1, G,C,I)	469 24 49 13	Moccacreme mit Dessertsoße Vanille	(G,F)	663 58 34 3	
Donnerstag 19.03.2020	Grießbrei mit heißen Sauerkirschen	(A,A1, G)	504 10 92 10	Bratenplatte [Bauernhackbraten, Kasselernackenbraten], dazu Nudelsalat und Salatbeilage	(A,A1, G,C,J,I, 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 20.03.2020	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 21.03.2020	<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,I,7,2, 3,4)	534 30 39 32	Caramelcreme- speise mit Dessertsoße Vanille Wochenendpreis 2,10 €	(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 22.03.2020				Knackwurst mit Kartoffelsalat, Salatbeilage und Senf	(A,A1,I, A4,A2,2, A3,H1,7, A5,G,4,C)	495 11 27 18	Grießbrei mit Heidelbeersoße Wochenendpreis 2,10 €	(A,A1, G)	198 7 29 6	

Bestellkarte zum Speisenplan von <i>Menütaxi</i>							
Kundennr.:							
Name:				Straße:			
bitte Anzahl eintragen und a - heiß oder b - Kühlkost ankreuzen							
KW: 12	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Stammessen							
Menü 4						a	a
						b	b
Menü 5						a	a
						b	b
Extramenü						a	a
						b	b
Minimenü							
Kaltmenü							
Dessert							

Bestellkarte zum Speisenplan von <i>Menütaxi</i>							
Kundennr.:							
Name:				Straße:			
bitte Anzahl eintragen und a - heiß oder b - Kühlkost ankreuzen							
KW: 13	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Stammessen							
Menü 4						a	a
						b	b
Menü 5						a	a
						b	b
Extramenü						a	a
						b	b
Minimenü							
Kaltmenü							
Dessert							

Ab sofort haben wir neue Wochenkartons im Angebot. Die Kataloge hierfür werden den Kunden auf Anfrage zugestellt. Sie können dann aus den Katalogen Mein Menü á la carte und aus dem Menü-Sortiment auswählen. Die Bestellung erfolgt über die Bestellformulare oder telefonisch.

Unterschrift des Bestellers:

Unterschrift des Bestellers: