

13. Kalenderwoche

23.03.2020 - 29.03.2020

Menütaxi-Speisenkarte

KW 13	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 23.03.2020	Große Grünkohlplatte mit Kasseler,Knacker und Wellfleisch,Salzkartoffeln und Senf 7,75 €	(A,A1, G,J,I,7, 2,4) 	771 40 46 48	Spaghetti mit Sauce Carbonara, dazu Reibekäse	(A,A1, G,1,7, 2,3,4) 	734 25 87 39	Rinder- geschnetzeltes mit Paprika, dazu Blumenkohl und Spätzle	(A,A1, A3,G, C,F,I) 	513 17 52 36	Lammbraten in Soße, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln	(A,A1, G,J) 	512 23 43 2	
Dienstag 24.03.2020	Cordon Picata [Schweineschnitzel gefüllt mit Käse, Tomate, ital. Gewürzen], auf Speckbohnen und Kartoffelbrei 7,75 €	(A,A1, G,C,7, 2,4) 	620 30 46 41	Kochklopse "Königsberger Art" in Kapernsoße mit Salzkartoffeln, dazu Rote Betesalat	(A,A1, G,C) 	442 16 55 18	Gebr. Seelachsfilet [nicht grätenfrei] auf Leipziger Allerlei mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln	(A,A1, A3,G,C, D,F,I,J) 	501 19 45 7	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen, dazu Dessert	(G,I, 1,2,7) 	645 35 56 25	
Mittwoch 25.03.2020	Wildschwein- gulasch mit Waldpilzen, Rotkohl und Semmelknödel 8,55 €	(A,A1, A3,G,I, C,2,5) 	703 30 63 10	Grüne-Bohnen- Eintopf mit Rindfleisch, dazu Brot	(A,A2) 	317 8 43 18	Rühreier mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	(A,A1, G,C) 	438 22 33 26	Gedünstetes Seelachsfilet in Dillsoße mit Broccoligemüse und Kräuterkartoffelbrei	(A,A1, G,D, J,1,4) 	423 11 42 36	
Donnerstag 26.03.2020	Hähnchenbrustfilet im Käsemantel paniert auf Romanesco mit Sauce Hollandaise und Kartoffel- brei mit Petersilie 8,15 €	(A,A1, G,C,A3, F,I,1) 	815 55 40 58	Knacker mit Grünkohl und Salzkartoffeln	(A,A1, G,I,J,2) 	586 32 46 2	Kohlrüben- Eintopf mit Rauchfleisch, dazu Dessert	(G,I, 2,7) 	331 10 45 13	Gebratene Jagdwurst in Tomatensoße mit Nudeln, dazu Wachsbohnen Salat	(A,A1, J,2) 	826 34 97 33	
Freitag 27.03.2020	Minigrillhaxe mit Speckbohnen dazu Malzbiersoße,Senf und Salzkartoffeln 7,75 €	(A,A1, G,F,I, F,2) 	605 25 46 2	Frische Blutwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	(A,A1, I) 	765 50 47 31	Gepökelter Schweinekamm mit Soße,dazu Bayerisch Kraut und Salzkartoffeln	(A,A1, I,J,2, 4,7) 	430 18 39 26	Überbackener Blumenkohl mit Kräuterkartoffelbrei	(A,A1, G) 	497 27 41 21	
Samstag 28.03.2020	Paniertes Schollenfilet auf Möhren-Kohlrabi- Gemüse, Butterkartoffeln 7,75 €	(A,A1, G,D, I,J) 	518 9 72 35	Wochenend- und Feiertagszuschlag 0,75 €/Menü oder als Kühlkost geliefert am Donnerstag (f.Samstag) und am Freitag (f.Sonntag) zum Wochenpreis Änderungen vorbehalten				Weißkohl- Eintopf mit Rindfleisch, dazu Dessert	(A,A1, G,I) 	351 11 40 26	Truthahnbrat- wurst in RahmsöÙe, dazu Karotten und Kartoffelbrei	(A,A1, A3,G,I, F,J) 	522 26 42 29
Sonntag 29.03.2020	Entenkeule mit SoÙe, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln 8,55 €	(A,A1, A3,G, F,I,2) 	1121 73 48 67					Bratwurst in SpecksoÙe, dazu Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln	(A,A1, G,F,J,I, 2,4) 	617 41 39 21	Frikadelle in SoÙe, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelbrei	(A,A1, A3,G,I, C,F,J) 	420 13 45 30

KW 13	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 23.03.2020	Germknödel mit Sauerkirschfüllung und Dessertsoße Vanille	(A,A1, G,7)	393 7 70 19	Gebratene Chicken-Wings [Hähnchenflügel] auf Kartoffelsalat und Salatbeilage	(A,A1, G,C, J,1,7)	515 32 26 29	Zitronen- Dessert	(G, F)	907 93 21 3	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 24.03.2020	Hühnerfleisch "ungarisch" mit Reis	(A,A1, G)	449 12 62 22	Käseplatte mit Butter, Brot und Salatbeilage	(A,A1, A2,G, H1,2)	733 39 42 42	Sahnequark mit Heidelbeeren	(G)	127 4 11 10	
Mittwoch 25.03.2020	Fleischklößchen in Tomatensoße, dazu Nudeln	(A,A1)	365 12 53 10	Asiawrap [buntes Gemüse mit Hühnerfleisch in dünnen Teig gewickelt], Salatbeilage	(A,A1, C,F, 1,7)	350 9 50 16	Apfelstücke mit Dessertsoße Vanille	G, 2)	174 2 37 2	
Donnerstag 26.03.2020	Quarkkeulchen mit heißem Apfelmus	(A,A1, G,C, 2)	608 35 61 11	Gebratene Hähnchenkeule auf Curry-Reis-Salat und Salatbeilage	(G)	595 28 42 42	Beerenfrucht- grütze mit Dessertsoße Vanille	(G, 1)	96 2 14 3	Zusatzstoffe gemäß Zusatzstoffzulassungsverordnung und nach Vorlage aid Infodienst 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 geschwärtzt 10 gewachst
Freitag 27.03.2020	2 Mini- Frikadellen auf Rahmkohlrabi mit Kräuterkartoffelbrei	(A,A1, G,C, J)	233 7 28 15	Schweinekopf- sülze mit Kartoffelsalat und Salatbeilage	(A,A1, G,C,J,I, 1,2,3, 4,7)	367 13 26 34	Bayrisch-Creme mit Heidelbeersoße	(G, F)	323 16 41 4	
Samstag 28.03.2020	<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>			Bayerischer Wurstsalat mit Butter, Vollkornbrot und Salatbeilage	(A,A1, K,G,J,I, L,2,4)	804 53 54 29	Joghurt-Dessert mit Pflirsichen Wochenendpreis 2,10 €	(G, 2)	170 6 22 7	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 29.03.2020				Salamiplatte mit Butter und Griebenschmalz, Schwarzbrot und Salatbeilage	(A,A1, A2,H1, G,J,1, 2,3,7)	785 59 39 26	Grießbrei mit Mango-Topping Wochenendpreis 2,10 €	(A, A1, G)	206 7 30 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: