

# 14. Kalenderwoche

30.03.2020 - 05.04.2020














## Menütaxi-Speisenkarte

KW 14	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 30.03.2020	<b>Kaninchenkeule</b> mit Soße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln <b>8,95 €</b>	(A,A1, A3,G, F,I, 2,5) 	725 33 50 56	<b>Bauerngulasch</b> mit Salami und Zwiebeln, dazu Nudeln	(A,A1, A3,G,F, I,1,2) 	718 34 63 40	<b>Beefsteak</b> in Soße, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln	(A,A1, A3,G,C, F,I,J) 	550 30 43 27	<b>Putenbrustbraten</b> mit Geflügelsoße, dazu Blumenkohl- Broccoli und Kartoffelbrei	(A,A1, A3,G, F,I) 	401 10 37 39
Dienstag 31.03.2020	<b>Tafelspitz</b> mit Meerrettich, dazu Pariser Karotten und Kartoffelklöße <b>7,75 €</b>	(A,A1, G,I,L, 2,5) 	578 28 49 33	<b>Vanillemilch- reis</b> mit heißen Sauerkirschen, Zucker und Zimt	(G) 	725 20 120 12	<b>Kohlroulade</b> in pikanter Schmorkohlsoße und Salzkartoffeln	(A,A1, A3,C,F, I,J) 	397 13 52 17	<b>Grüppchen- eintopf</b> mit Rindfleisch, dazu Brot und Dessert	(A,A2, A3,G, I,1) 	601 8 106 24
Mittwoch 01.04.2020	<b>2 Hausgemachte Bouletten</b> mit Waldpilzragout, dazu Bratkartoffeln <b>7,75 €</b>	(A,A1, G,C,I, 2) 	778 55 40 31	<b>Backfisch</b> auf Kaisergemüse in holländischer Soße, dazu Kartoffelbrei	(A,A1, G,C,D, J) 	407 15 46 22	<b>Gratinierter Kartoffelauflauf</b> mit Kasseler und buntem Gemüse, dazu Obst	(A,A1, G,C,I, 7,2) 	807 44 67 34	<b>Gedünstetes Seelachsfilet</b> mit Senf-Kräuter-Soße, dazu Brocoligemüse und Kartoffelbrei	(A,A1, G,D,J) 	439 12 43 38
Donnerstag 02.04.2020	<b>Hirschbraten</b> in Soße mit Rosenkohl und Salzkartoffeln <b>8,15 €</b>	(A,A1, A3,G, C,I) 	406 11 39 37	<b>Linseneintopf</b> mit Knackwürstchen und Brot	(A,A2, I,J,2) 	866 42 78 7	<b>Gebr. Seelachsfilet [natur]</b> auf JulienneGemüse, Gorgonzolasoße und Salzkartoffeln	(A,A1,G, D,I,1) 	572 27 44 40	<b>Schinken-Rührei</b> mit Kaisergemüse in Soße holländischer Art, Kartoffelbrei und Gurkensalat	(A,A1, G,C,3, 4,7) 	485 21 41 31
Freitag 03.04.2020	<b>Hausgemachte Rinderroulade</b> in Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <b>8,95 €</b>	(A,A1, A3,G,F, I,5,J,2, 7,4) 	670 27 57 49	<b>4 Cevapcici</b> mit Letschosoße und Reis	(A,A1, J) 	628 24 76 25	<b>Bratwurst</b> mit Rahmsoße, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln	(A,A1, A3,G,4, F,I,J, 7,2,3,5) 	604 42 33 18	<b>Pikantes Schweinefrikassee</b> mit Gurke in heller Soße, dazu Gemüsenukeln	(A,A1, G,J) 	699 30 70 36
Samstag 04.04.2020	<b>Gebr. Zanderfilet</b> in Senf-Kräuter-Soße, dazu Karotten-Kohlrabi-Gemüse und Kartoffelbrei <b>8,55 €</b>	(A,A1, G,D,J) 	474 16 48 32	Wochenend- und Feiertagszuschlag 0,75 €/Menü oder als Kühlkost geliefert am Donnerstag (f.Samstag) und am Freitag ( f.Sonntag) zum Wochenpreis			<b>Champignon- Eintopf</b> mit Kasseler und Dessert	(A,A1,G, I,7,2) 	617 31 59 26	<b>Ged. Hähnchen- brustfilet</b> in Geflügelsoße, dazu Schwarzwurzelgemüse, Kräuterkartoffelbrei	(A,A1, A3,G, F,I) 	482 20 39 36
Sonntag 05.04.2020	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Rührei auf Erbsen mit Specksoße, Salzkartoffeln <b>8,15 €</b>	(A,A1, A3,G,C, F,I,J, 2,4) 	637 24 57 47				<b>Hähnchenkeule</b> in Soße, dazu Broccoli und Salzkartoffeln	(A1,A, A3,G, F,I) 	599 28 38 47	<b>Kalbsfrikassee</b> mit Karotten und Reis	(A,A1, G,F, I,1,4) 	699 13 106 37

14. Kalenderwoche

30.03.2020 - 05.04.2020

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

KW 14	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
Montag 30.03.2020	<b>1 gebr. Wiener</b> auf Tomaten-Zucchini- Gemüse und Kartoffelbrei	G,I, J,7, 2,4, 	313 19 23 12	<b>Matjesfilet</b> auf Zwiebelringen mit Deligurke, Butter,Brot und Salatbeilage	(A,A1, A2,H1, G,D,2, 7) 	609 38 45 23	<b>Grüne Götterspeise</b> mit Dessertsoße Vanille	(G, 1)	127 2 25 2
Dienstag 31.03.2020	<b>Fischstäbchen</b> aus Seelachs auf Mischgemüse und Salzkartoffeln	A,A1, G,D) 	433 24 40 5	<b>Kasselerbraten</b> mit Kartoffelsalat und Salatbeilage	(A,A1, G,C,J, 1,7,4,7) 	376 20 27 21	<b>Grießbrei</b> mit Sauerkirschkompott	(A,A1 G)	231 5 41 5
Mittwoch 01.04.2020	<b>2 Hähnchennuggets</b> auf Rahmkarotten mit Kartoffelbrei	(A,A1,G) 	246 5 26 24	<b>Wrap</b> gefüllt mit Gemüse, Weißkäsewürfeln und Oliven	(A,A1, G,C,1) 	469 24 50 13	<b>Gelbe Grütze</b> mit Schokosoße	(G,L, 2)	184 2 40 5
Donnerstag 02.04.2020	<b>2 Eierkuchen</b> mit heißem Apfelmus	(A,A1, C,G,2) 	337 8 60 7	<b>Gebratene Hähnchenkeule</b> mit Kartoffelsalat und Salatbeilage	(A,A1, G,C, J,1,7) 	558 32 26 41	<b>Fruchtjoghurt</b> mit Kirschen	(G)	324 18 34 5
Freitag 03.04.2020	<b>Soljanka</b> mit Sauerrahm	(A,A1, G,J,7, 2) 	443 29 22 23	<b>Gebratenes Hähnchenbrust- schnittel</b> auf Nudelsalat und Salatbeilage	(A,A1, G,C, J,1) 	552 19 51 36	<b>Vanillepudding</b> mit Schokosoße	(G,1)	613 3 143 3
Samstag 04.04.2020	<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>Gemischter Salat</b> mit Dressing, dazu Geflügelsalat mit Früchten	(A,A1, G,C,F, I,J,1, 7,2) 	294 22 9 14	<b>Cappuccino- Creme</b>  Wochenendpreis 2,10 €	(G,F)	820 75 36 2
Sonntag 05.04.2020				<b>Gem. Wurstplatte</b> [Bierschinken, Salami und Zwiebel- mett], Butter, Brot, Salatbeilage	(A,A1, A2,H1, G,J,1,7, I,2,7) 	637 41 46 23	<b>Mascarpone- Creme</b> mit Johannisbeersöße Wochenendpreis 2,10 €	(A,F) 	308 20 30 5

**Allergene**  
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  
Lupinen  
M Weichtiere (wie Tintenfische,  
Muscheln, Schnecken)

**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 geschwärzt  
10 gewachst

**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

Bestellkarte zum Speisenplan von <i>Menütaxi</i>							
Kundennr.:							
Name:				Straße:			
bitte Anzahl eintragen und a - heiß oder b - Kühlkost ankreuzen							
KW: 14	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: 15	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:**