

15. Kalenderwoche

06.04.2020 - 12.04.2020


Menütaxi-Speisenkarte

KW 15	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 06.04.2020	Hähnchenbrustfilet "Hawaii" auf Romanescogemüse,Sauce Hollandaise,Butterkartoffeln 7,75 € 	(A,A,I, G,C,I, J,I)	721 27 68 49	Schmorgurken mit Kasselerwürfel und Salzkartoffeln  	(A,A,I, G,2)	384 13 48 2	Schweinegulasch mit Pilzen, dazu Rosenkohl Gemüse und Salzkartoffeln 	(A,A,I, A3,G, F,I)	564 19 51 44	Putensteak in Geflügelsoße, dazu Broccoligemüse und Salzkartoffeln 	(A,A,I, A3,G, F,I)	505 21 45 33	
Dienstag 07.04.2020	Gebr. Lachs-und Weiss- fischfilets [Tagesangebot] auf Kaisergemüse, dazu Senf-Honig-Soße und Petersilienkartoffeln 8,55 € 	(A,A,I, G,D,J)	617 27 58 34	Frische Blut- und Leberwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln 	(A,A,I, I,J,7, 2,4)	895 60 49 39	Gebr. Rinderleber in Apfel-Zwiebel-Soße, dazu Karottengemüse und Kartoffelbrei 	(A,A,I, A3,G, F,I,2)	418 12 39 36	Brühnudeln mit Rindfleisch und Gemüse, dazu Brot und Dessert 	(A,A,I, A2,G, I,1)	591 12 94 25	
Mittwoch 08.04.2020	Prager Kotelett [Kasselerkotelett mit Rührei] auf Speckbohngemüse mit Kartoffelrösti 8,15 € 	(A,A,I, G,C,3 2,4)	722 35 48 54	Schweinebraten in Soße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 	(A,A,I, A3,F,I, J,2,5,4)	500 19 49 32	Geschmorte Hackklopse in Soße mit Champignonragout und Nudeln, Gurkensalat  	(A4,A, A1,A3, G,C,F,I)	649 39 48 28	Gemüsebolognese mit bunten Spiralnudeln, dazu Dessert und Reibekäse	(A,A,I, G,C, I,1)	868 22 135 30	
Donnerstag 09.04.2020	Rindersauerbraten mit Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße, 1 Osterhase 7,75 € 	(A,A,I, A3,G, F,I,2,5)	561 22 58 33	Gebratene Jagdwurst mit Tomatensoße und Nudeln, 1 Osterhase 	(A,A,I, J,2)	781 28 97 34	Gebr. Seelachs- filet [natur] [nicht grätenfrei] in Senfsoße,Broccoligemüse, Salzkartoffeln, 1 Osterhase 	(A,A,I, G,D,J)	439 19 36 28	Geflügelgulasch dazu Blumenkohl und Kräuterkartoffelbrei, 1 Osterhase 	(A,A,I, G,I)	555 29 39 34	
Freitag 10.04.2020	Gebr. Kabeljaufilet in Meerrettichsoße, dazu Blumenkohl-Broccoli-Gemüse und Petersilienkartoffeln 8,15 € 	(A,A,I, G,D,L, 2,5)	434 13 46 31					4 halbe Eier in Senfsoße,dazu Leipziger Allerlei und Kartoffelbrei	(A,A,I, G,C,J)	448 22 38 23	Putenkeulen- braten mit Soße, dazu Kaisergemüse und Kartoffelbrei 	(A,A,I, A3,G, F,I)	361 10 44 22
Samstag 11.04.2020	Filetgulasch "Stroganoff" mit Kartoffelbrei 7,75 € 	(A,A,I, A3,G,F, I,1,5)	483 13 46 31	Wochenend- und Feiertagszuschlag 0,75 €/Menü oder als Kühlkost geliefert am Donnerstag (f.Samstag) und am Freitag (f.Sonntag) zum Wochenpreis Änderungen vorbehalten				Jungschwein- rollbraten mit Pflaumensoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 	(A,A,I, G,I,7)	382 15 42 20	Rinder- geschnetzeltes mit Schwarzwurzelgemüse und Nudeln 	(A,A,I, G,I)	707 32 71 34
Sonntag 12.04.2020	Kaninchenkeule mit Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 8,95 € 	(A,A,I, G,2,5)	728 39 38 55							Gepökelter Schweinekamm mit Soße, Sauerkraut und Salzkartoffeln 	(A,A,I, I,J,7, 2,4)	450 18 43 26	Gedünstetes Seehechtfilet in Senfsoße, dazu Broccoli-Karotten- Gemüse,Kartoffelbrei 

15. Kalenderwoche

06.04.2020 - 12.04.2020

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

KW 15	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 06.04.2020	Blumenkohl- Broccoli in holländischer Soße mit Kartoffelbrei	(A,A1 G)	213 9 26 7	Rindfleischsalat mit Paprika,Gurke, Zwiebeln,dazu Butter,Brot und Salatbeilage	(A,A1, A2,K, G,C,J,I)	420 25 25 24	Beerenfrucht- grütze mit Dessertsoße Vanille	(G)	96 2 14 3	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 M Lupinen N Weichtiere (wie Tintenfische, Muscheln, Schnecken)
Dienstag 07.04.2020	Krautnudeln mit Rauchfleisch	(A,A1, 7,2)	471 19 53 20	Fladenbrot "Gyros Art" gefüllt mit Salat und Tzatzikidip	(A,A1, H1,G, C,J,I, 7,2)	953 43 101 39	Milchreis mit Mandarinenkompott	(G)	195 6 30 4	
Mittwoch 08.04.2020	Kartoffelsuppe mit Jagdwurst	(I,J, 2,4)	210 5 32 9	4 halbe Eier mit Remouladensoße, dazu Kartoffelsalat und Salatbeilage	(A,A1, G,C, J,I,7)	717 57 30 22	Tiramisu- Dessert	(G,F)	399 23 42 6	
Donnerstag 09.04.2020	Tortellini mit Hackfleischfüllung und fruchtiger Toma- tensoße, 1 Osterhase	(A,A1, C,I,2)	565 7 107 17	Römerbraten mit Kartoffelsalat und Salatbeilage, 1 Osterhase	(1,7,2,4, A,A1, G,C, I,J)	863 69 35 22	Bananenstücke mit Schokosoße	(G)	230 2 47 4	
Freitag 10.04.2020				Wiener Würstchen mit Senf, Kartoffelsalat und Salatbeilage	(A,A1, G,C,J, 1,7,2)	796 64 34,8 21	Vanillepudding mit Kirschkompott Wochenendpreis 2,10 €	(G,1)	617 1 148 1	
Samstag 11.04.2020	<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>			Chefsalat aus Blattsalat, Ei, Vorderschinken, und Käse, dazu Dressing	(A,C, J,I,7, 2,4)	373 30 6 19	Quark-Dessert mit Pfersichen Wochenendpreis 2,10 €	(G,2)	253 6 32 17	
Sonntag 12.04.2020				Bauernplatte mit Boulette,Mett- wurst,Sülze,Schmalz, Butter,Brot,Senf und Salatbeilage	(A,A1, A2,K,I, G,C,3,J, 7,2,4)	676 41 42 36	Paradiescreme Heidelbeere Wochenendpreis 2,10 €	(G,F)	292 16 34 4	

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: