

# MENÜ-SERVICE EMKEN

365  
Tage im Jahr



☎ 0 44 62 - 91 59 77 0

🌐 [www.menue-service-emken.de](http://www.menue-service-emken.de)

*Essen auf Rädern für die Region!*

Name: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

## Speiseplan Oktober



Die Lieferzeit liegt täglich zwischen 09:30 Uhr und 13:30 Uhr  
Ab- oder Nachbestellungen sind telefonisch an Werktagen von  
Mo-Fr zwischen 09:00 - 10:00 Uhr möglich.

Am Liefertag, an Wochenenden sowie Feiertagen können **keine**  
Änderungen vorgenommen werden!

### Menügröße

(Bitte ankreuzen)

Klein

Normal

Guten Appetit  
Wünscht Ihnen ihr

MENÜ-SERVICE  
EMKEN



	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Mittwoch 01.10.2025	 <p><b>„Berliner Currywurst“</b> in Gewürzketchup- sauce, dazu Kartoffelpüree und ein Gurkensalat</p> <p>7 b/c/j/z/3,5BE</p>	 <p><b>Kassler</b> mit Bratensauce, „Omas Sauerkraut“ mit Speck und Zwiebeln, dazu Kartoffeln</p> <p>1(W) a/b/c/z/4BE</p>	 <p><b>Putengulasch *</b> in Sauce, dazu Möhrenstifte und Spiralnudeln</p> <p>1(W) a/6,5BE</p>	  <p><b>Käse-Rösti *</b> mit Ratatouille, fein abgeschmeckt mit Kräutern der Provence</p> <p>7 3BE</p>
Donnerstag 02.10.2025	 <p><b>Scheibe vom Hackbraten</b> mit pikanter Braten- sauce mit grünem Pfeffer, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße</p> <p>1(W),10 a/z/5BE</p>	 <p><b>Putenschnitzel „Wiener Art“ *</b> mit Rahmsauce, jun- gen BIO-Erbsen und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 a/5BE</p>	 <p><b>Kürbis-Möhren-  Eintopf *</b> mit Rinderhackfleisch und Petersilie</p> <p>4BE</p>	  <p><b>Cremiger Vollmilch-Grießbrei *</b> mit kaltem Zwetschgenkompott</p> <p>1(W),7 c/2,5BE</p>
Freitag 03.10.2025 Tag der Deutschen Einheit	 <p><b>Südtiroler Kartoffel- suppe mit Speck</b> mit Sahne, Muskat und geräucherten Mettendenscheiben</p> <p>7 b/c/3BE</p>	 <p><b>Jungschweinnacken „Mediterrane Art“</b> mit Kräutern der Provence in Jus, dazu grüne Bohnen und Rosmarinkartoffeln</p> <p>1(W) a/3,5BE</p>	 <p><b>Gedünstetes Schellfischfilet *</b> in Kräutersauce, dazu BIO-Broccoli und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,4,7 3,5BE</p>	  <p><b>Maultaschen- Gemüse-Pfanne *</b> mit Möhren, Broccoli, Paprika und Kirsche- tomaten, dazu eine würzige Sahnesauce</p> <p>1(W),3,7 7BE</p>
Samstag 04.10.2025	 <p><b>Spitzkohleintopf</b> mit Hackfleisch und Kartoffelwürfel</p> <p>7 2,5BE</p>	 <p><b>Gegrillter Putenbraten *</b> mit Frischkäse-Pilz- ragout mit Paprika und Schnittlauch, dazu Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 3,5BE</p>	 <p><b>Geflügelfrikadelle *</b> mit brauner Sauce, dazu Euromix und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7,10 a/4BE</p>	  <p><b>Asiatisches Curry *</b> Karotte, Paprika, Erbsen, Kartoffel, Zucchini, Broccoli, Zwiebel, Knob, Kokosmilch, Sojasauce, Erdnüsse, dazu Reis</p> <p>1(W),5,6 b/6,5BE</p>
Sonntag 05.10.2025	 <p><b>„Snirtje Braa“</b> in Bratenfond mit Apfel-Rotkohl und Salzkartoffeln</p> <p>1(W) a/z/3,5BE</p>	 <p><b>Italienisches Lammragout</b> mit Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten- mark und Zimt, dazu Bandnudeln</p> <p>1(W) a/b/c/6BE</p>	 <p><b>Klassischer Schweinebraten</b> mit Bratensauce, dazu Prinzessbohnen und Kartoffeln</p> <p>1(W) a/3,5BE</p>	  <p><b>Quinoa-Erbsen- Frikadelle *</b> mit pikanter Senfsauce (m. Zwiebeln, Sahne, Petersilie) u. Möhren- Stampfkartoffeln</p> <p>1(W),3,7,9,10 4,5BE</p>
Montag 06.10.2025	 <p><b>„Paprikaschnitzel“</b> Paniertes Schweine- schnittel mit Paprikasauce und Kartoffelstampf</p> <p>1(W) a/4BE</p>	 <p><b>1 große Nürnberger Rostbratwurst</b> in Bratenfond, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln</p> <p>1(W),9,10 a/j/z/3,5BE</p>	 <p><b>Hähnchenschenkel *</b> mit Sauce, dazu BIO-Blumenkohl und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 a/3,5BE</p>	  <p><b>Reis-Pfanne mit Sojahackfleisch *</b> mit Möhren, Paprika, Erbsen, Frühlingszwie- beln, dazu Tomaten- Mozzarella sauce</p> <p>1(W),3,6,7 6BE</p>
Dienstag 07.10.2025	 <p><b>Saftiges Paprikagulasch</b> Schweinefleisch, bunte Paprikastücke, Zwie- beln, Knob., Kümmel, dazu Salzkartoffeln</p> <p>1(W) a/3,5BE</p>	 <p><b>Hähnchen „Cordon bleu“ *</b> mit Rahmkohlrabi und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 b/4,5BE</p>	 <p><b>Frisches Fischfrikassee *</b> mit Seelachstücken, Möhren, Sellerie und Erbsen, dazu Salzkartoffeln</p> <p>1(W),3,4,7,9 3BE</p>	  <p><b>Spinatgnocchi *</b> dazu Käsesahne- sauce mit Zwiebeln, Kirschtomaten, Knoblauch, Muskat und Champignons</p> <p>1(W),3,7 9BE</p>

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Mittwoch 08.10.2025	 <p><b>Kartoffelpuffer *</b> mit Apfelmus</p> <p>1(W),3 c/8BE</p>	 <p><b>Schweinefrikadelle</b> mit Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln</p> <p>1(W),3 a/z/4,5BE</p>	 <p><b>2 gekochte Eier *</b> in Senfsauce mit BIO-Spinat und Kartoffelpüree</p> <p>1(W),3,7,10 3,5BE</p>	 <p><b>Lasagne „Colorato“ *</b> mit bunter Paprika, Zucchini, Broccoli, Tomaten, Karotten, Zwiebel, Béchamel und Käse überbacken</p> <p>1(W),3,7 3,5BE</p>
Donnerstag 09.10.2025	 <p><b>BIO-Spaghetti „Bolognese“</b> mit Hackfleischsauce</p> <p>1(W) 8,5BE</p>	 <p><b>Hähnchen- Zucchini-Wok *</b> mit roter Paprika, Frühlingszwiebeln, Ingwer, Sojasauce, dazu Naturreis</p> <p>1(W),6 b/6,5BE</p>	 <p><b>Hackbraten</b> in brauner Sauce mit Kaisergemüse und Kartoffeln</p> <p>1(W),10 a/3,5BE</p>	 <p><b>Kürbispfanne *</b> mit Kartoffeln, Broccoli, Lauch, Petersilie und Chili, dazu ein Knoblauch- Joghurt-Dip</p> <p>1(W),3,10 3,5BE</p>
Freitag 10.10.2025	 <p><b>Kohlrabieintopf mit Cabanossi</b> Kartoffel, Möhren, Zwiebeln, Knoblauch und Sahne</p> <p>7 b/c/2,5BE</p>	 <p><b>Gebratenes Seehechtfilet *</b> mit Petersiliensauce, dazu Kartoffeln und ein Eisbergsalat</p> <p>1(W),3,4,7 5BE</p>	 <p><b>Rindergeschnetzeltes*</b> dazu BIO-Blumenkohl und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 a/3BE</p>	 <p><b>Vegetarisch gefüllte Zucchinihälfte *</b> mit fruchtiger Tomatensauce und Vollkornreis</p> <p>7 a/b/8BE</p>
Samstag 11.10.2025	 <p><b>Westfälische Linsensuppe</b> mit Tellerlinsen, Kartoffelwürfel und Mettendenscheiben</p> <p>9 b/c/3BE</p>	 <p><b>Hähnchengeschn. „Mediterrane Art“ *</b> Zwieb., Kirschtomaten, Crème fraîche, Paprika, Rosmarin, Zucchini, Knob., Thym., dazu Spirelli</p> <p>1(W),3,7 8BE</p>	 <p><b>3 Königsberger Klopse</b> in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat</p> <p>1(W),3,7 h/4BE</p>	 <p><b>Gemüsebratling *</b> dazu BIO-Kohlrabi in Rahm und Stampfkartoffeln</p> <p>1(W),3,7,9 4,5BE</p>
Sonntag 12.10.2025	 <p><b>„Ratsherrentopf“</b> Schweinefleisch in Rahm-Zwiebel-Speck- Pilzsauce, dazu Brechbohnen und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 b/c/4BE</p>	 <p><b>Pouardenbrust auf Sahnelinsen *</b> mit Linsen, Senf, Sellerie, Möhren, Zwiebeln und Sahne, dazu Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7,9 b/c/4BE</p>	 <p><b>Sauerbraten vom Rind *</b> in Sauce mit Schwarz- wurzeln, dazu Salzkartoffeln</p> <p>1(W),3,7 a/4BE</p>	 <p><b>Tomaten-Couscous *</b> Zwiebeln, Knoblauch, Kirschtomaten, Petersilie, Minze und Fetakäse</p> <p>1(W),7 7BE</p>
Montag 13.10.2025	 <p><b>Grobe Bratwurst</b> mit Sauce, dazu BIO-Broccoli und Kartoffeln</p> <p>1(W),7 a/3,5BE</p>	 <p><b>Rinderleber „Berliner Art“ *</b> auf gedünstetem Apfel-Zwiebelgemüse, dazu Kartoffelpüree</p> <p>1(W),7 a/c/3BE</p>	 <p><b>Putenbrust „natur“ *</b> mit Geflügelsauce, dazu Kürbisgemüse und Salzkartoffeln</p> <p>1(W) a/3BE</p>	 <p><b>„Veggie Paella“ *</b> mit gr. Bohnen, Zuc- chini, Aubergine, Zwie- bel, Paprika, Tomaten, Kichererbsen, Knob., Safran, Thymian, Reis</p> <p>7BE</p>
Dienstag 14.10.2025	 <p><b>Tomaten-Reis-Eintopf</b> mit Fleischbällchen</p> <p>1(W),3,7 4,5BE</p>	 <p><b>Bami Goreng *</b> chinesische Eiernudeln mit Huhn, Knoblauch, Asia-Gemüse, Chili und Sojasauce</p> <p>1(W),3,6 4,5BE</p>	 <p><b>Geflügelfleischkäse *</b> in Sauce mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln</p> <p>1(W) a/b/c/j/3,5BE</p>	 <p><b>Blumenkohl-Käse- medaillon *</b> mit Béchamelsauce und Salzkartoffeln</p> <p>1(W),3,7,9 5,5BE</p>

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Mittwoch 15.10.2025	 <b>Geschmorter Schweinekamm</b> mit Bratensauce, dazu BIO-Rosenkohl und Kartoffeln  1(W) a/3,5BE	 <b>„Grünes Hähnchen- geschnetzeltes“ *</b> Knobl., Zwiebel, grüne Paprika, Zucchini, Curry, Broccoli, Erbsen, und Creme fraiche, dazu Reis  1(W),3,7 6BE	 <b>„Ammerländer Hühnersuppen- eintopf“ *</b> mit Gemüse und Muschelnudeln  1(W),3,7,9 2BE	  <b>Griechischer Kartoffelauflauf *</b> mit Paprika, Auber- ginen, Zucchini, Feta und Käse überbacken  3,7 4,5BE
Donnerstag 16.10.2025	 <b>Gefüllte rote Paprikaschote</b> mit Schweinefleisch- füllung, dazu fruchtig- er Tomatensauce und BIO-Langkornreis  1(W),3 7,5BE	 <b>„Osterfehntjer Putengulasch“ *</b> in Senf-Sahnesauce mit Zwiebeln, Erbsen, Champ. und Petersilie, dazu Kartoffeln  1(W),3,7,10,12 a/c/3,5BE	 <b>Gekochtes Rindfleisch *</b> mit Meerrettichsauce, dazu Kartoffeln und eine kalte Beilage  1(W),3,7,12 c/h/3BE	  <b>Vegane Erbsensuppe *</b> mit Kartoffel, Zwiebel, Knoblauch, Suppen- grün, Petersilie und Senf  9,10 5,5BE
Freitag 17.10.2025	 <b>Käse-Lauch-Suppe</b> mit Hackfleisch und Schmelzkäse, dazu ein Kaiserbrötchen  1(W),3,7 2BE	 <b>Panierte Bauchscheibe</b> mit Bratensauce, dazu Rahmwirsing und Kartoffeln  1(W),3,7 a/4,5BE	 <b>Gebratenes Alaska-Seelachsfilet *</b> mit Dillsauce, dazu junge BIO-Erbsen, dazu Salzkartoffeln  1(W),3,4,7 5,5BE	  <b>Rigatoni an geschmortem Gemüse *</b> mit Mozzarella, Paprika, Champignons, Zucchini, Tomaten- würfel und Basilikum  1(W),3,7 7,5BE
Samstag 18.10.2025	 <b>Herbstlicher Kürbiseintopf</b> mit Mettenden, Speck, Kartoffel, Lauch und Zwiebeln  b/c/3BE	 <b>Rinderhacksteak „Texas“ vom Grill *</b> mit BBQ-Sauce, dazu BIO-Langkornreis mit Kidneybohnen  1(W),3 z/7BE	 <b>Putengeschnetzeltes *</b> mit Möhren- und Zucchiniwürfel in heller Sauce, dazu Kartoffeln  1(W),3,7 3BE	  <b>Gebackene Champignons *</b> an Knoblauch- Kräutersauce, dazu Salzkartoffeln  1(W),3,7 6BE
Sonntag 19.10.2025	 <b>Krustenbraten</b> mit Malz-Kümmel- sauce, dazu Sauerkraut und Kartoffelklöße  1(W) a/z/4,5BE	 <b>Bayrisches Hirschgulasch *</b> in Wacholderbeer- sauce, dazu Rotkohl und Semmelknödel  1(W),3 a/z/6BE	 <b>Kräuterbraten</b> in Sauce, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln  1(W) a/3BE	  <b>Serviettenknödel *</b> mit Pilzrahmsauce, dazu BIO-Rosenkohl  1(W),3,7 5BE
Montag 20.10.2025	 <b>„Dörstampt Wuddels“</b> Ostfriesischer Möhreneintopf mit Hackfleisch  7 3BE	 <b>„Räuberplatte“</b> kleine Bratwurst und Schweinebraten mit Zigeunersauce, dazu Kartoffeln  7,9 z/4BE	 <b>3 Geflügel- hackbällchen *</b> mit Gemüsesauce, dazu Erbsen-Mais- gemüse und Reis  1(W),3,7,9,10 8BE	  <b>Asiatische Bratnudel- Gemüsepfanne *</b> mit Paprika, Weißkohl, Möhren, Mu-Err Pilze, Mungobohnenkeim- linge und Sojasauce  1(W),6 6BE
Dienstag 21.10.2025	 <b>Schweinefrikadelle</b> in Pfeffersauce mit grünen Bohnen und Gabelspaghetti  1(W),3,7 2,5BE	 <b>Heringsstipp *</b> in Sahneseauce mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurke, dazu Dampfkartoffeln  3,4,7 c/z/2,5BE	 <b>Hühnerfrikassee „Bürgerlich“ *</b> mit Spargelstücken und Champignons, dazu BIO-Langkornreis  1(W),3,7,12 b/c/6,5BE	  <b>Bulgur-Bratling „Salsa“ *</b> mit Salsasauce und Gemüsereis  1(W) 10,5BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Mittwoch 22.10.2025	<p><b>Schweineschnitzel "Elsässer Art"</b> dazu Zwiebelsauce mit Speck, Knobl. u. Crème fraiche, Kartoffeln und Chinakohlsalat</p> <p>1(W),3,7 b/c/4,5BE</p>	<p><b>Hähnchen "süß-sauer" *</b> rote Paprika, Soja- sauce Zwiebel, Ananas, Knoblauch, Tomaten- mark, dazu Reis</p> <p>1(W),6 a/b/6BE</p>	<p><b>Frischer Kohlrabiintopf</b> mit Fleischeinlage</p> <p>7 2,5BE</p>	<p><b>3 Kartoffeltaschen "Tomate- Mozzarella" *</b> mit mediterranem Gemüse in Joghurt- Tomatensauce</p> <p>1(W),7 5BE</p>
Donnerstag 23.10.2025	<p><b>Tortellini an Käse-Sahnesauce *</b> mit Broccoliröschen und Karottenscheiben</p> <p>1(W),3,7 7,5BE</p>	<p><b>Scheibe vom Nacknbraten</b> mit Bratensauce, dazu Spitzkohl und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 a/3,5BE</p>	<p><b>Quorn-Bratwurst *</b> mit brauner Sauce, dazu Leipziger Allerlei und Kartoffeln</p> <p>1(W),3 a/3,5BE</p>	<p><b>Sojageschnitzeltes *</b> in heller Schnittlauch- sauce, dazu junge Erbsen und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,6,7 3BE</p>
Freitag 24.10.2025	<p><b>Sülze "Hausmacher Art" (kalt)</b> mit Remoulade und Pellkartoffelsalat</p> <p>1(W),3,6,7,10 b/c/lj/4BE</p>	<p><b>Paniertes Schollenfilet *</b> dazu BIO-Blattspinat mit Zwiebeln und Knoblauch, dazu Salzkartoffeln</p> <p>1(W),3,4,7 4BE</p>	<p><b>Grüner Bohneneintopf</b> mit Kartoffelwürfel und Fleischeinlage</p> <p>7 3BE</p>	<p><b>Mexikanischer Kartoffelauflauf *</b> m. Paprika, Chili, Mais, Kidneybohnen, Knobl., Zwiebeln, Pizzatomen mit Käse überbacken</p> <p>3,7 4,5BE</p>
Samstag 25.10.2025	<p><b>Ungarische Gulaschsuppe</b> mit Paprika, Kartoffel- würfel und Zwiebeln</p> <p>1(W) a/2BE</p>	<p><b>Gebratene Hähnchenbrust *</b> dazu Geflügelrahm- sauce, Weißkohl und Salzkartoffeln</p> <p>1(W),3,7 a/3,5BE</p>	<p><b>BIO-Dinkel-Pasta *</b> mit Schnittlauchsauce und BIO-Erbsen</p> <p>1(D,W),3,7 7BE</p>	<p><b>Curry von bunten Hülsenfrüchten *</b> mit Gemüse, Zwiebeln, Tomaten, Kokosmilch, Chili, Kurkuma, dazu Reis</p> <p>1(W),3,7 9BE</p>
Sonntag 26.10.2025	<p><b>Kohlroulade mit Schweinehackfleisch</b> mit Speck-Zwiebel- sauce, dazu Salzkartoffeln</p> <p>1(W),3,7,10 a/b/c/3,5BE</p>	<p><b>Geschmorte Lammkeule *</b> in Rosmarinjus, dazu Prinzessbohnen und Macairekartoffeln</p> <p>1(W) a/4,5BE</p>	<p><b>Hähnchenbrust in Salbeisauce *</b> dazu Karotten Rustica und Kartoffeln</p> <p>1(W) a/4BE</p>	<p><b>Gemüse-Quiche *</b> Schmand, Muskat, Knoblauch, Thymian, Broccoli, Möhren, Lauch, Kirschtomaten, Paprika und Zucchini</p> <p>1(W),3,7 1,5BE</p>
Montag 27.10.2025	<p><b>"Chili con Carne"</b> mit Hackfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidneybohnen, dazu BIO-Reis</p> <p>6,5BE</p>	<p><b>Rindergulasch mit Gemüse *</b> Möhren, Tomatenmark, Zucchini, Kräuter der Provence, Zwiebeln, Sellerie, dazu Kartoffeln</p> <p>1(W),9 a/3BE</p>	<p><b>Hackbraten</b> mit Sauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffeln</p> <p>1(W),10 a/4BE</p>	<p><b>Sellerieknusper- schnitte *</b> mit Käse-Lauchcreme und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7,9 5BE</p>
Dienstag 28.10.2025	<p><b>1 große Frühlingsrolle *</b> mit Hähnchenfleisch, dazu süß-saure Sauce mit Paprikastreifen und BIO-Reis</p> <p>1(W),3,6 z/9BE</p>	<p><b>„Schlemmerschnitzel“</b> dazu holländische Sauce, BIO-Blumen- kohl und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 5BE</p>	<p><b>„Omas Eintopf" *</b> mit Rindfleisch, Kartoffel-, Pastinaken- und Möhrenwürfel und Petersilie</p> <p>2BE</p>	<p><b>Rustikales Zucchini- Kartoffelallerlei *</b> mit Thymian, Rosmarin, Knoblauch und Kirschtomaten</p> <p>1(W),3,7 3,5BE</p>

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Mittwoch 29.10.2025	<b>Pizzasuppe</b> Hackfleisch, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Mais, Champ., Knob., Sahne, Schmelzkäse, Oregano, dazu ein Kaiserbrötchen 1(W),3,7 4BE	<b>„Szegediner Gulasch“</b> Gulasch mit Sauerkraut und Salzkartoffeln 1(W) a/z/3BE	<b>Gebratenes Hähnchenbrustfilet *</b> in Champignonsauce, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln 1(W),12 a/c/3BE	<b>Hirtenpfanne *</b> mit Reismudeln, Feta, Tomaten, Zwiebeln, Bohnen, Zucchini und Peperoni 1(W),7 7,5BE
Donnerstag 30.10.2025	<b>Geschnetzeltes „Gyros Art“</b> mit Zwiebeln, dazu Tomatenreis und Tzatziki 3,7,10 4,5BE	<b>„Wikingertopf“ *</b> Rinderhackfleischbällchen mit Möhren, Erbsen, Zwiebel, Sahne, Schmelzkäse, Knoblauch, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 4BE	<b>Eieromelette *</b> mit BIO-Blattspinat und Kartoffeln 1(W),3,7 3BE	<b>Kürbislasagne *</b> mit Tomatenmark, Knoblauch, Zwiebeln, Thymian, Curry, Muskat und Käse überbacken 1(W),3,7 4,5BE
Freitag 31.10.2025 Reformationstag	<b>„Grön Hini“</b> Grüne Bohnen mit Speck und Birnenstücke, dazu Kartoffeln b/c/5,5BE	<b>Schweinerückensteak</b> in heller Waldpilzrahmsauce mit Zwiebeln und Schnittlauch, dazu Stampfkartoffeln 1(W),3,7,12 c/3BE	<b>Gedünstetes Kabeljaufilet *</b> an Kräutersauce, dazu Möhrenscheiben und Salzkartoffeln 1(W),3,4,7 3,5BE	<b>Deftiger Gemüseeintopf *</b> Petersilie, Pastinaken, Tomatenmark, Karotten, Kohlrabi, weiße Bohnen, Muschelnudeln 1(W),3,9 3BE

- Jedes Gericht enthält ein Dessert (Auflistung und Deklaration siehe Beiblatt) -

## Zeichenerklärung/Zusatzstoffe und Hauptallergene:

 = fleischlos	i = bei Aspartam zusätz. Hinweis: „enthält eine Phenylalaninquelle“	5 = Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
* = ohne Schweinefleisch	j = mit Phosphat	6 = Sojabohnen und Erzeugnisse daraus
a = mit Farbstoff	k = coffeinhaltig	7 = Milch und Erzeugnisse daraus
b = mit Konservierungsstoff	l = chininhaltig	8 = Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus **
c = mit Antioxidationsmittel	z = mit einer Zuckerart und/oder Süßungsmittel(n)	9 = Sellerie und Erzeugnisse daraus
d = mit Geschmacksverstärker	1 = glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus *	10 = Senf und Erzeugnisse daraus
e = geschwefelt	2 = Krebstiere und Erzeugnisse daraus	11 = Sesamsamen und Erzeugnisse daraus
f = geschwärzt	3 = Eier und Erzeugnisse daraus	12 = Schwefeldioxid und Sulfite
g = gewachst	4 = Fische und Erzeugnisse daraus	13 = Lupinen und Erzeugnisse daraus
h = mit Süßungsmittel(n)		14 = Weichtiere und Erzeugnisse daraus

Geringfügige Spuren eines Allergens können nicht ausgeschlossen werden, da es während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung,...) zu Kreuzkontaminationen und Produktübertragungen kommen kann. Des Weiteren kann es bei dem Produkt zu Rezepturänderungen kommen, die Einfluss auf vorhandene Allergene haben. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben. Die vorhandenen Kennzeichnungen dienen als Information, für die keine Haftung übernommen wird. Maßgebend für unsere Daten ist die Produktspezifikation des Herstellers.

  
**MENÜ-SERVICE**  
**EMKEN**

 0 44 62 - 91 59 77 0

 [www.menue-service-emken.de](http://www.menue-service-emken.de)

\* = (W)eizen, (R)oggen, (H)afer, (K)amut, (D)inkel, (G)erste, (Hy)bridstämme  
\*\* = (M)andeln, (H)aselnüsse, (W)alnüsse, (K)aschnüsse, (P)ekannüsse, (Pa)ranüsse, (Pi)stazien, (Ma)cademia- oder Queenslandnüsse



*Essen auf Rädern für die Region!*

