

# MENÜ-SERVICE EMKEN



☎ 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 November



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** (10,90€)

**Normal** (11,30€)

Guten Appetit  
Wünscht Ihnen ihr

MENÜ-SERVICE  
EMKEN



	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
<b>Samstag</b> 01.11.2025	 <b>Spanischer Linseneintopf</b> Chorizo, Kartoffeln, Chili, Karotten, Zwiebl., Oregano, Thymian, Knob., Cayennepeffer <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; text-align: center;">6,7 b/c/6BE</div>	 <b>Eisbeinflisch</b> in Bratenfond, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; text-align: center;">1(W) a/b/c/z/3,5BE</div>	 <b>Geflügelfrikadelle *</b> mit brauner Sauce, dazu Prinzessbohnen und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; text-align: center;">1(W),3,7,10 a/4BE</div>	  <b>„Vita-fit Reispfanne“ *</b> mit Fenchel, Möhren und Porree, dazu Petersiliensauce <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; text-align: center;">1(W),3,7 6,5BE</div>
<b>Sonntag</b> 02.11.2025	 <b>Bratrippchen</b> mit Bratensauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; text-align: center;">1(W) a/z/3,5BE</div>	 <b>Geschmorte Ochsenbrust *</b> in Bratensauce, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; text-align: center;">1(W),3,7 a/3,5BE</div>	 <b>Gedünstetes Putenbrustfilet *</b> in Jus, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; text-align: center;">1(W) a/3BE</div>	  <b>Gemüsemedaillon *</b> mit heller Rahmsauce, dazu Kartoffel- Kürbissstempel <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; text-align: center;">1(W),3,7,9 4,5BE</div>
<b>Montag</b> 03.11.2025	 <b>Schwäbische Käsespätzle</b> Pfannengericht mit Käse, gegrillten Zwiebelwürfel und Speck <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; text-align: center;">1(W),3,7 b/c/d/7BE</div>	 <b>Putenschnitzel „Balkan Art“ *</b> in pikanter Sauce mit Paprikastreifen, dazu Langkornreis <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; text-align: center;">1(W) z/8BE</div>	 <b>Schweinegulasch</b> in Sauce, dazu BIO-Erbsen und Spiralnudeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; text-align: center;">1(W) a/8BE</div>	  <b>Blumenkohl im Backteig *</b> mit Kräuter- Knoblauchsauce, dazu Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; text-align: center;">1(W),3,7 7,5E</div>
<b>Dienstag</b> 04.11.2025	  <b>Veg. „Pytt i Panna“ *</b> Schwed. Pfannengericht mit Kartoffelscheiben, Zwiebeln, Kohlrabi, Möhren, dazu Spiegelei und Rote Beete <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; text-align: center;">3 h/6,5BE</div>	 <b>„Cordon bleu“</b> mit BIO-Blumenkohl in Béchamel, dazu Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; text-align: center;">1(W),3,7 b/c/4BE</div>	  <b>Sojabällchen „Toskana“ *</b> in Tomaten-Mozzarel- lasauce mit gehackten Tomaten, Basilikum, dazu Wildreis <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; text-align: center;">1(W),3,7,9 8BE</div>	  <b>Asiatische Bratnudelpfanne *</b> mit Frühlingszwiebeln, Gemüse und Sojasauce <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; text-align: center;">1(W),6 6BE</div>
<b>Mittwoch</b> 05.11.2025	 <b>Deftige Erbsensuppe</b> mit einer Bockwurst <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; text-align: center;">9 b/c/3BE</div>	 <b>Rinderhacksteak „Texas“ vom Grill *</b> mit BBQ-Sauce, dazu Langkornreis mit Kidneybohnen <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; text-align: center;">1(W),3,10 z/7BE</div>	 <b>Hähnchenfiletstücke „Gärtnerin Art“ *</b> in heller Sauce mit Gemüseeinlage, dazu Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; text-align: center;">1(W),3,7 3BE</div>	  <b>Veganes Gulasch *</b> mit Soja-Schnetzel in Sauce, dazu Apfel-Rotkohl und Klöße <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; text-align: center;">1(W),6 a/z/5,5BE</div>
<b>Donnerstag</b> 06.11.2025	 <b>BIO-Spaghetti „Bolognese“ *</b> mit Rinderhack- fleischsauce <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; text-align: center;">1(W) 8,5BE</div>	 <b>Grobe Bratwurst</b> mit Sauce, dazu Weißkohl und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; text-align: center;">1(W),3,7,9 a/4BE</div>	 <b>3 Klopse „Jäger Art“</b> in Champignonsauce, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; text-align: center;">1(W),3,7,12 a/b/c/e/3,5BE</div>	  <b>3 Kartoffeltaschen „Frischkäse- Kräuter“ *</b> dazu leichte Käsesauce und Buttergemüse <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; text-align: center;">1(W),3,7 4,5BE</div>
<b>Freitag</b> 07.11.2025	 <b>Kutterfischfrikadelle</b> mit Speck-Bohnen in Rahm, dazu Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; text-align: center;">1(W),3,4,7 b/c/6,5BE</div>	 <b>„Schnüsch“</b> Norddeutscher Eintopf mit dicken Et grünen Bohnen, Erbsen, Kartof- feln, Kohlrabi, Karotten, Kassler- u. Speckwürfel <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; text-align: center;">7 b/c/4,5BE</div>	 <b>Putengeschnetzeltes mit Gemüse *</b> in heller Sauce, dazu Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; text-align: center;">1(W),3,7 3BE</div>	  <b>Kartoffel- Gemüsegratin *</b> mit buntem Gemüse in Béchamel mit Käse überbacken <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; text-align: center;">3,7 2,5BE</div>

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
<b>Samstag</b> 08.11.2025	 <b>Kasslertopf mit Rosenkohl</b> Kasslerstücke mit Zwiebeln, Schmelzkäse, Creme fine und Muskat, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 b/c/3BE	 <b>Provenzalisches Rindergeschnetzeltes*</b> mit Thymian, Rosmarin, Petersilie und Tomatenstücke, dazu Reis 1(W) a/6,5BE	 <b>„Hausgemachte Kartoffelsuppe“</b> mit eingeschnittener Wurst 7,9 b/c/3BE	 <b>Spätzle-Pilzpfanne*</b> mit Champignons und Stockschwämmchen, herzhaft gewürzt, dazu Rahmsauce 1(W),3,7,9 a/5,5BE
<b>Sonntag</b> 09.11.2025	 <b>Backschinken</b> mit dunkler Zwiebelsauce, Rotkohl und Salzkartoffeln 1(W),10 a/b/c/z/4BE	 <b>Rosmarin-Putenbraten*</b> in Rahmsauce, dazu Pariser Karotten und Salzkartoffeln 1(W),3,7 a/3,5BE	 <b>Kalbsgulasch*</b> in Sauce, dazu Gemüse-Pilz-Pfanne und Salzkartoffeln 1(W) a/3,5BE	 <b>Zwiebelkuchen „Badische Art“*</b> mit Zwiebeln, Parmesan, Eier und saurer Sahne 1(W),3,7 a/2,5BE
<b>Montag</b> 10.11.2025	 <b>Eierpfannkuchen*</b> mit Apfelmus 1(W),3,7 c/6,5BE	 <b>„DDR Jägerschnitzel mit Feuerwehrsauce“</b> panierte Jagdwurst, dazu Ketchupsauce mit Zwiebeln und Spiralnudeln 1(W),3,7,10 b/c/z/8BE	 <b>Hackbraten</b> in brauner Sauce mit BIO-Blumenkohl und Kartoffeln 1(W),10 a/3,5BE	 <b>Grünkohl-Hanf-Bratling*</b> in Kräuter-Senfauce, dazu Möhrenscheiben und Kartoffeln 1(W),3,7,10 5BE
<b>Dienstag</b> 11.11.2025	 <b>„Bergsteigers Kartoffelgratin“*</b> mit Rinderhackfleisch, Pilzen, Kartoffelscheiben und gratiniertem Käse 1(W),7,12 b/c/e/3BE	 <b>„Ditzumer Fischtopf“</b> Fischeintopf mit Speck, Zwiebeln und Möhren, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,4,7 c/b/4BE	 <b>Geflügelbratwurst*</b> mit brauner Sauce, dazu Kohlrabi und Kartoffeln 1(W),3,7,9 a/3,5BE	 <b>Spaghetti Napoli*</b> mit Tomaten-Basilikumsauce 1(W) 9BE
<b>Mittwoch</b> 12.11.2025	 <b>Würzige Schweinefleischfrikadelle</b> mit dunkler Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln 1(W),3 a/z/4,5BE	 <b>Nasi Goreng*</b> Indonesisches Reisgericht mit Hähnchenbruststreifen, Gemüse, Kokos und Curry 1(W),6,10 4,5BE	 <b>„Bremer Hühnersuppe“*</b> mit Suppengrün, Gemüsezwiebel, Petersilie, und Reis, dazu ein Kaiserbrötchen 1(W),3,7,9 4BE	 <b>Patros-Pfanne*</b> mit Fetakäse, Paprika, Zucchini und Auberginen und frittierte Kartoffelwürfel 7 3,5BE
<b>Donnerstag</b> 13.11.2025	 <b>Bauernschnitzel (paniert)</b> mit gebratenen Zwiebeln, Speck und Champignons, dazu Kartoffeln 1(W) a/b/c/4BE	 <b>„Räuberplatte“</b> kleine Bratwurst und Schweinebraten mit Zigeunersauce, dazu Kartoffeln 7 z/4BE	 <b>Hühnerfrikassee „klassisch“*</b> mit Spargelstücken, Champignons und Erbsen, dazu Langkornreis 1(W),7,12 b/c/e/6BE	 <b>Gemüseravioli</b> in Tomatensauce mit Mais und Erbsen 1(W),3,7 9BE
<b>Freitag</b> 14.11.2025	 <b>„Münsterländer Wirsingintopf“</b> mit Kartoffelwürfel und Mettwurstscheiben 7 b/c/3BE	 <b>Paprikarahm-Putengeschnetzeltes*</b> mit Zwiebeln, Crème fraîche, Knoblauch und Thymian, dazu Kartoffelröstinchen 1(W),3,7 3,5BE	 <b>Gedünstetes Seelachsfilet*</b> mit Kräutersauce, dazu Salzkartoffeln und ein Eisbergsalat 1(W),3,4,7 3BE	 <b>1 Chinasschnitte „Hong-Kong“*</b> dazu süß-saure Sauce mit Paprikastreifen und Reis 1(W),9,10 z/9BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
<b>Samstag</b> 15.11.2025	 <p><b>Lauch-Reis-Eintopf</b> * mit Rindfleisch, Lauch, Basmatireis und Staudensellerie, dazu ein Kaiserbrötchen</p> <p>1(W),3,7,9 5BE</p>	 <p><b>Scheibe vom Nackenbraten</b> mit Bratensauce, dazu Spitzkohl und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 a/3,5BE</p>	 <p><b>Geflügelfleischkäse</b> * in Sauce mit Pastinaken und Kartoffeln</p> <p>1(W) a/b/c/j/4BE</p>	  <p><b>Broccoli-Nussecke</b> * mit Kräutersauce, dazu junge BIO-Erbse und Kartoffelpüree</p> <p>1(W),3,5,7,8(H) 5BE</p>
<b>Sonntag</b> 16.11.2025	 <p><b>„Tiroler Schweine- bauch“ (gepökelt)</b> mit Zwiebel-Kümmel- sauce, dazu Weißkohl mit Speck und Knödel</p> <p>1(W),3,7 a/b/c/5,5BE</p>	 <p><b>Lammragout</b> * mit Paprika, Zwiebeln, Möhren, Tomaten, Knoblauch und Thymian, dazu Reis</p> <p>1(W) a/6BE</p>	 <p><b>Poulardenbrust „Florentiner Art“</b> * mit Sauce, dazu Blattspinat und Salzkartoffeln</p> <p>1(W),3,7 a/3BE</p>	  <p><b>6 Kartoffel- röstlingen</b> * mit frischen Champignons in Kräuter-Knoblauch- sauce</p> <p>1(W),3,7 5BE</p>
<b>Montag</b> 17.11.2025	 <p><b>Hack-Lauch-Pfanne</b> * mit Rindfleisch und Sahne, dazu Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 5BE</p>	 <p><b>Leberkäse</b> mit cremiger Honig-Senfsauce mit Dill, dazu Kartoffeln und ein Gurkensalat</p> <p>1(W),3,7,10 b/c/j/3,5BE</p>	 <p><b>Hähnchenschenkel</b> * mit Sauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffelstampf</p> <p>1(W) a/3BE</p>	  <p><b>Spaghetti „Arrabiata“</b> * fruchtige Tomaten- sauce mit Chili, Knoblauch, Zwiebeln und ital. Kräuter</p> <p>1(W) 8,5BE</p>
<b>Dienstag</b> 18.11.2025	 <p><b>„Köttbullar“</b> * Rinderhackfleisch- bällchen in Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Preiselbeergelee</p> <p>1(W,H),3,7 a/5BE</p>	 <p><b>Schweinegulasch „Hausfrauen Art“</b> m. Zwiebel, Speck und Tomatenmark, dazu Blumenkohl in Béchamel u. Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 a/b/c/3,5BE</p>	  <p><b>2 gekochte Eier</b> * in Senfsauce mit BIO-Spinat und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7,10 3,5BE</p>	  <p><b>Vegetarischer Bauerntopf</b> * mit Sojahack, Knobl., Kartoffel, Möhre, Paprika, Zwiebel, Linsen, Tomatenmark</p> <p>1(W,G),6 3,5BE</p>
<b>Mittwoch</b> 19.11.2025	 <p><b>„Verrücktes Sauerkraut“</b> mit Hackfleisch, Chili, Tomatenmark, Käse, Zwiebeln, Schmand, dazu Kartoffelstampf</p> <p>1(W),3,7 7BE</p>	 <p><b>Putenschnitzel „Wiener Art“</b> * mit Rahmsauce, jungen BIO-Erbse und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 a/5BE</p>	 <p><b>Wokgemüse mit Hühnchen</b> * mit Paprika, gestiftelte Möhren und Broccoli in Sojasauce, dazu Naturreis</p> <p>1(W),6 b/6,5BE</p>	  <p><b>„Gnocchi ai quattro formaggi“</b> * Kartoffelklößchen mit 4-Käsesauce</p> <p>1(W),3,7 8BE</p>
<b>Donnerstag</b> 20.11.2025	  <p><b>„Ostfriesischer Hüdel“</b> * Gegarter Hefekloß in Vanillesauce mit warmem Birnen- kompott</p> <p>1(W),3,7 a/z/8BE</p>	 <p><b>Ostfriesische dicke Bohnen</b> mit Mettenden und Salzkartoffeln</p> <p>1(W),3,7 b/c/3,5BE</p>	  <p><b>Frischer vegetarischer Möhreneintopf</b> * mit Sojahack</p> <p>7,6 2BE</p>	  <p><b>BIO-Vollkorn- rigatoni</b> * mit sahniger Paprikasauce, Kirschtomaten und Friskäse</p> <p>1(W),3,7 6BE</p>
<b>Freitag</b> 21.11.2025	 <p><b>Tomatensuppe „Toskana“</b> * Geflügelhackfleisch- bällchen, Basilikum, Knobl., Reiseinlage, dazu Kaiserbrötchen</p> <p>1(W),7 6BE</p>	 <p><b>Gebrautes Schellfischfilet</b> * dazu Currysauce, BIO-Broccoli und Salzkartoffeln</p> <p>1(W),3,4,7 3,5BE</p>	 <p><b>Gek. Rindfleisch (Polnische Art)</b> * mit Dillsauce, dazu Fingermöhren und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 3,5BE</p>	  <p><b>Steckrüben- Kartoffelaufauf</b> * mit Zwiebeln, Sesam, Apfelwürfel, Muskat, Majoran, Sahne mit Käse überbacken</p> <p>1(W),3,7,11 4BE</p>

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
<b>Samstag</b> 22.11.2025	 <b>Weißer Bohneneintopf</b> mit Mettwurst- scheiben, Speck und Kartoffelwürfel  9 b/c/j/3BE	 <b>„Grootheider Stipp“</b> Mehlschwitze mit Speck und Zwiebeln, dazu grüne Bohnen und Kartoffeln  1(W),7 b/c/4BE	 <b>Putengulasch *</b> in Sauce, dazu Möhrenscheiben und Salzkartoffeln  1(W) a/3,5BE	 <b>Veganes Bami Goreng *</b> indonesisches Gericht mit gebratenen Nudeln und Asia-Gemüse  1(W),6 5BE
<b>Sonntag</b> 23.11.2025	 <b>Bauernroulade</b> Hackfleischrolle mit Zwiebeln, Speck und Gurken in Bratensau- ce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln  1(W) a/b/c/z/4BE	 <b>Tellerbraten vom Rind *</b> Rinderbratenscheibe mit klassischer Braten- sauce, dazu grüne Bohnen und Klöße  1(W) a/5BE	 <b>Schweinebraten</b> mit Sauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffeln  1(W) a/3,5BE	 <b>Quinoa-Erbsen- Frikadelle *</b> mit pikanter Senfsauce (m. Zwiebeln, Sahne, Petersilie), dazu Möh- ren und Kartoffeln  1(W),3,7,9,10 5BE
<b>Montag</b> 24.11.2025	 <b>„Chili con Carne“ *</b> mit Rinderhackfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidney- bohnen, dazu Reis  7BE	 <b>1 große Nürnberger Rostbratwurst</b> mit Sauce auf Sauerkraut, dazu Kartoffeln  1(W),9,10 a/j/3,5BE	 <b>Kohlrabieintopf</b> mit Fleischeinlage  7 2,5BE	 <b>Sesam-Karotten- Knuspersticks *</b> mit Sauce Bernaise, dazu BIO-Erbsen und Kartoffeln  1(W),3,7,11 6,5BE
<b>Dienstag</b> 25.11.2025	 <b>Jägerschnitzel</b> mit Champignon- rahmsauce, dazu Buttergemüse und Salzkartoffeln  1(W),3,7,12 a/b/c/e/4,5BE	 <b>Deftiger Steckrübeneintopf</b> mit Speck, Petersilie, Kartoffelwürfel und Mettwurstscheiben  7 b/c/2,5BE	 <b>Rührei *</b> mit Tomaten-Paprika- ragout und Kartoffelrösti  1(W),3,7,9 4BE	 <b>Vegetarische Käsespätzle *</b> Pfannengericht mit Zwiebeln, dazu Käse-Sahnesauce  1(W),3,7 d/7,5BE
<b>Mittwoch</b> 26.11.2025	 <b>Lasagne „al Forno“ *</b> mit Rinderhackfleisch- und Béchamelsauce  1(W),3,7 4,5BE	 <b>Hähnchenbrust *</b> mit Frühlingszwiebeln, Möhren, Ingwer, Chili, Knoblauch u. Honig in Sojasauce, dazu Reis  1(W),6 a/7BE	 <b>Schweineragout</b> mit Kartoffeln und Möhrensalat  1(W) a/b/c/z/3,5BE	 <b>„Tant Tinis Grünkohleintopf“ *</b> mit Kartoffelwürfeln  1(H),10 b/c/2,5BE
<b>Donnerstag</b> 27.11.2025	 <b>„Berliner Currywurst“</b> in Gewürzketchup- sauce, dazu Kartoffelpüree und ein Gurkensalat  7 b/c/j/z/3,5BE	 <b>Gegrilltes Putenfilet *</b> mit Blumenkohl in Béchamel, dazu Kartoffeln  1(W),3,7 b/c/3BE	 <b>Kürbis-Möhren- Eintopf *</b> mit Rinderhackfleisch und Petersilie  4BE	 <b>Farfalle mit Spinat- Erdnuss-Sauce *</b> mit Tomate, Spinat, Erdnussbutter, Sahne und Muskat  1(W),3,5,7 6,5BE
<b>Freitag</b> 28.11.2025	 <b>Schinken-Ei- Nudelgratin</b> dazu Käsesauce  1(W),3,7 b/c/j/8,5BE	 <b>Schweinerückensteak</b> mit Pfefferrahmsauce, dazu grüne Bohnen und Rosmarin- kartoffeln  1(W),3,7 a/z/3,5BE	 <b>Gedünstetes Seehechtfilet *</b> mit Weißer Sauce, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln  1(W),3,4,7 5BE	 <b>Rote-Linsen-Kokos- Suppe *</b> mit Zwiebeln, Tomaten, Kokosmilch, Chili und Kurkuma, dazu ein Kaiserbrötchen  1(W) 10BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
<b>Samstag</b> <b>29.11.2025</b>	 7,9 5BE	 1(W),3,7,10 3,5BE	 1(W),3 a/4,5BE	 7,5BE
<b>Sonntag</b> <b>30.11.2025</b>  <b>1. Advent</b>	 1(W) a/z/3,5BE	 1(W),3,7 a/5,5BE	 1(W),3,7 2,5BE	 1(W) 6BE

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

## Zeichenerklärung/Zusatzstoffe und Hauptallergene:

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



*Essen auf Rädern für die Region!*

