

MENÜ-SERVICE EMKEN



☎ 0 44 62 - 91 59 77 0

🌐 www.menue-service-emken.de

Essen auf Rädern für die Region!

Name: _____

Adresse: _____

Speiseplan Januar



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 (14,40€)




































☐





































Normal (14,90€)





























Guten Appetit
Wünscht Ihnen ihr

MENÜ-SERVICE
EMKEN

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Donnerstag 01.01.2026 Neujahr	 Wintereintopf mit Mettwurst- scheiben, Lauch, Rosenkohl, Karotten, Kartoffel, Zwiebel und Petersilie 	 Kassler mit Bratensauce, "Omas Sauerkraut" mit Speck und Zwiebeln, dazu Kartoffelpüree 	 Hähnchen- geschnetzeltes * mit Möhren- und Zucchiniwürfel in heller Sauce, dazu Kartoffeln 	  Buntes Gemüseragout * in feiner Kerbelsauce, dazu BIO-Reis 
Freitag 02.01.2026	 Ungarische Gulaschsuppe mit Paprika, Kartoffel- würfel und Zwiebeln 	 Paniertes Schollenfilet * dazu BIO-Blattspinat mit Zwiebeln und Knoblauch, dazu Salzkartoffeln 	 Schweinebraten mit Sauce, dazu Möhrenscheiben und Salzkartoffeln 	  Maultaschen- Gemüse-Pfanne * mit Möhren, Broccoli, Paprika und Kirscht- tomaten, dazu eine würzige Sahneseauce 
Samstag 03.01.2026	 Deftiger Steckrübeneintopf mit Speck, Petersilie, Kartoffelwürfel und Mettwurstscheiben 	 Gegrillter Putenbraten * mit Frischkäse-Pilz- ragout mit Paprika und Schnittlauch, dazu Kartoffeln 	 Fleischbällchentopf * mit Karotten und Erbsen in Tomaten- sauce, dazu Reis 	  Spätzle-Pilzpfanne * mit Champignons und Stockschwämmchen, herzhaft gewürzt, dazu Rahmsauce 
Sonntag 04.01.2026	 "Snirtje Braa" in Bratenfond mit Apfel-Rotkohl und Salzkartoffeln 	 Poulardenbrust auf Sahnelinsen * mit Linsen, Senf, Sellerie, Möhren, Zwiebeln und Sahne, dazu Kartoffeln 	 Kalbsragout * in Sauce, dazu Gemüse-Pilz-Pfanne und Salzkartoffeln 	  Gebackene Champignons * an Knoblauch- Kräutersauce, dazu Salzkartoffeln 
Montag 05.01.2026	 Saftiges Paprikagulasch Schweinefleisch, bunte Paprikastücke, Zwie- beln, Knob., Kümmel, dazu Salzkartoffeln 	 „Cordon bleu“ mit Rahmkohlrabi und Kartoffeln 	 Geflügelbratwurst * mit brauner Sauce, dazu Broccoli und Kartoffeln 	  Asiatisches Curry * Karotte, Paprika, Erbsen, Kartoffel, Zucchini, Broccoli, Zwiebel, Knob., Kokosmilch, Sojasauce, Erdnüsse, dazu Reis 
Dienstag 06.01.2026	 Paniertes Putenschnitzel * mit Rahmsauce, dazu Buttergemüse und Kartoffeln 	 Schweineschulter mit Bratensauce, dazu feines Weißkohl- gemüse und Kartoffeln 	 Hackbraten in brauner Sauce mit Prinzessbohnen und Kartoffeln 	  "Gnocchi ai quattro formaggi" * Kartoffelklößchen mit 4-Käsesauce 
Mittwoch 07.01.2026	  Vegetarische Lasagne "al Forno" * mit Tomaten- Sojabolognese und Béchamelsauce 	 "Berliner Bulette" Frikadelle mit Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln 	  Tofugeschnetzeltes * in heller Schnittlauch- sauce, dazu junge Erbsen und Kartoffeln 	  Grünkohl-Hanf- Bratling * in Kräuter-Senfsauce, dazu Möhrenscheiben und Kartoffeln 

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Donnerstag 08.01.2026	 BIO-Spaghetti „Bolognese“ * mit Rinderhack- fleischsauce <div>1(W) 8,5BE</div>	 Geschnetzeltes „Bombay“ mit Zwiebel, Manda- rine, Banane, Erd- nüsse und Curry, dazu Basmatireis <div>1(W),3,7 7BE</div>	 Geflügelfleischkäse * in Sauce mit Pastinaken und Kartoffeln <div>1(W) a/b/c/j/4BE</div>	  Blumenkohl-Käse- medaillon * mit Béchamelsauce und Salzkartoffeln <div>1(W),3,7 5,5BE</div>
Freitag 09.01.2026	 „Ostfriesischer Buuskohleintopf“ mit Hackfleisch und Kartoffelwürfel <div>7 2,5BE</div>	 Grobe Bratwurst mit Sauce, dazu grüne Bohnen in Mehlschwitze und Kartoffeln <div>1(W),3,7,9 a/3,5BE</div>	 Gedünstetes Seelachsfilet * mit Limettensauce, dazu Salzkartoffeln und ein Eisbergsalat <div>1(W),3,4,7 3BE</div>	  Gemüsepfanne „Flandern“ * mit gelben u. orangen Möhren, Schwarz- wurzeln, Romano- bohnen, Kart.scheiben <div>1(W),3,7 4BE</div>
Samstag 10.01.2026	 Westfälische Linsensuppe mit Tellerlinsen, Kartoffelwürfel und Mettendenscheiben <div>9 b/c/3BE</div>	 Wirtshausbraten vom Schwein in Pilzsauce, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <div>1(W),3,7 a/4BE</div>	 Hühnerfrikassee „klassisch“ * mit Spargelstücken, Champignons und Erbsen, dazu Lang- kornreis <div>1(W),7,12 b/c/e/6BE</div>	  Gemüsebratling * dazu BIO-Kohlrabi in Rahm und Stampfkartoffeln <div>1(W),3,7,9 4,5BE</div>
Sonntag 11.01.2026	 „Ammerländer Grünkohl“ mit einer Scheibe Kassler, dazu Salzkartoffeln <div>1(W),9,10 b/c/3,5BE</div>	 Tellerbraten vom Rind * Rinderbratenscheibe mit klassischer Braten- sauce, dazu Rosenkohl und Klöße <div>1(W),3,7 a/4,5BE</div>	 Gedünstetes Putenbrustfilet * in Jus, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln <div>1(W) a/3BE</div>	  Vegetarisch gefüllte Zucchinihälfte * mit fruchtiger Tomatensauce und Vollkornreis <div>7 a/b/8BE</div>
Montag 12.01.2026	 „Chili con Carne“ mit Hackfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidneybohnen, dazu BIO-Reis <div>7BE</div>	 Geschmorter Schweinekamm mit Bratensauce, dazu Spitzkohl und Kartoffeln <div>1(W),3,7 a/3,5BE</div>	 Rindergeschnetzeltes* dazu BIO-Blumenkohl und Kartoffeln <div>1(W),3,7 a/3BE</div>	  Spaghetti „Napoli“ * mit Tomaten- Basilikumsauce <div>1(W) 9BE</div>
Dienstag 13.01.2026	 „Knusperfisch“ * (Seelachs und Gold- lachs) in Cornflakes- panade, dazu Rahmerbsen und Kartoffelstampf <div>1(W),3,4,7 4,5BE</div>	 Bami Goreng * chinesische Eiernudeln mit Huhn, Knoblauch, Asia-Gemüse, Chili und Sojasauce <div>1(W),3,6 4,5BE</div>	 Gek. Rindfleisch „Polnische Art“ * mit Dillsauce, dazu Fingermöhren und Kartoffeln <div>1(W),3,7 3,5BE</div>	  Griechischer Kartoffelaufauf * mit Paprika, Auber- ginen, Zucchini, Feta und Käse überbacken <div>3,7 4,5BE</div>
Mittwoch 14.01.2026	 Jägerschnitzel mit Champignon- rahmsauce, dazu Buttergemüse und Kartoffelstampf <div>1(W),3,7,12 a/b/c/e/4BE</div>	 Eisbeinflleisch in Bratenfond, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln <div>1(W) a/b/c/z/3,5BE</div>	 3 Geflügel- hackbällchen * mit Gemüsesauce, dazu Erbsen-Mais- gemüse und Kartoffeln <div>1(W),3,7,9,10 4,5BE</div>	  Reis-Pfanne mit Sojahackfleisch * mit Möhren, Paprika, Erbsen, Frühlingszwie- beln, dazu Tomaten- Mozzarellasauce <div>1(W),3,6,7 6BE</div>

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Donnerstag 15.01.2026	 „Berliner Currywurst“ in Gewürzketchup- sauce, dazu Kartoffelpüree und ein Gurkensalat <div>7 b/c/j/z/3,5BE</div>	 „Grön Hini“ Grüne Bohnen mit Speck und Birnen- stücke, dazu Kartoffeln <div>b/c/5,5BE</div>	 Hähnchenschenkel * mit Sauce, dazu Kaisergemüse und Reis <div>1(W) a/6,5BE</div>	  Vegane Erbsensuppe * mit Kartoffel, Zwiebel, Knoblauch, Suppen- grün, Petersilie und Senf <div>9,10 5,5BE</div>
Freitag 16.01.2026	 Käse-Lauch-Suppe * mit Rinderhackfleisch und Schmelzkäse, dazu ein Kaiserbrötchen <div>1(W),3,7 2BE</div>	 Gebratenes Pangasiusfilet * in Petersiliensauce, dazu Schmorgurke und Kartoffeln <div>1(W),3,4,7 3,5BE</div>	 Schweinegulasch in Sauce, dazu BIO-Erbsen und Spiralnudeln <div>1(W) a/8BE</div>	  Rigatoni an geschmortem Gemüse * mit Mozzarella, Paprika, Champignons, Zucchini, Tomaten- würfel und Basilikum <div>1(W),3,7 7,5BE</div>
Samstag 17.01.2026	 Kohlrabieintopf mit Cabanossi Kartoffel, Möhren, Zwiebeln, Knoblauch und Sahne <div>7 b/c/2,5BE</div>	 Schweinefrikadelle in Pfeffersauce mit grünen Bohnen und Gabelspaghetti <div>1(W),3,7 2,5BE</div>	 Putenbrust „natur“ * mit Geflügelsauce, dazu Kürbis-Möhren- gemüse und Salzkartoffeln <div>1(W) a/3BE</div>	  Gemüse-Quiche * Schmand, Muskat, Knoblauch, Thymian, Broccoli, Möhren, Lauch, Kirschtomaten, Paprika und Zucchini <div>1(W),3,7 1,5BE</div>
Sonntag 18.01.2026	 Kohlroulade mit Schweinehackfleisch mit Speck-Zwiebel- sauce, dazu Salzkartoffeln <div>1(W),3,7,10 a/b/c/3,5BE</div>	 Bayrisches Hirschgulasch * in Wacholderbeer- sauce, dazu Rotkohl und Semmelknödel <div>1(W),3 a/z/6BE</div>	 Kräuterbraten mit Sauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffeln <div>1(W) a/3BE</div>	  Serviettenknödel * mit Pilzrahmsauce, dazu BIO-Rosenkohl <div>1(W),3,7 5BE</div>
Montag 19.01.2026	 Putenschnitzel „Balkan Art“ * in pikanter Sauce mit Paprikastreifen, dazu Langkornreis <div>1(W) z/8BE</div>	 „Szegediner Gulasch“ Gulasch mit Sauerkraut und Salzkartoffeln <div>1(W) a/z/3BE</div>	 Kohlrabieintopf mit Fleischeinlage <div>7 2,5BE</div>	  Asiatische Bratnudel- Gemüsepfanne * mit Paprika, Weißkohl, Möhren, Mu-Err Pilze, Mungobohnenkeim- linge und Sojasauce <div>1(W),6 6BE</div>
Dienstag 20.01.2026	 Geschnetzeltes „Gyros Art“ mit Zwiebeln, dazu Tomatenreis und Tzatziki <div>3,7,10 4,5BE</div>	 Gebratene Hähnchenbrust * dazu Geflügelrahm- sauce, Broccoli und Salzkartoffeln <div>1(W),3,7 a/3,5BE</div>	  2 gekochte Eier * in Senfsauce mit BIO-Spinat und Kartoffelpüree <div>1(W),3,7,10 3BE</div>	  3 Kartoffeltaschen „Frischkäse- Kräuter“ * dazu leichte Käsesauce und Buttergemüse <div>1(W),3,7 4,5BE</div>
Mittwoch 21.01.2026	 „Wikingertopf“ * Rinderhackfleisch- bällchen mit Möhren, Erbsen, Zwiebel, Sahne, Schmelzkäse, Knob- lauch, dazu Kartoffeln <div>1(W),3,7 4BE</div>	 Ostfriesische dicke Bohnen mit Mettenden und Salzkartoffeln <div>1(W),3,7 b/c/3,5BE</div>	 „Hausgemachte Kartoffelsuppe“ mit eingeschnittener Wurst <div>7,9 b/c/3BE</div>	  Frühlingsrolle „Gourmet“ * dazu süß-saure Sauce mit Paprikastreifen und BIO-Reis <div>1(W),3,6 z/9BE</div>

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Donnerstag 22.01.2026	 Eierpfannkuchen * mit Apfelmus <div>1(W),3,7 c/6,5BE</div>	 Nackensteak mit Zwiebelgemüse und Kartoffelstampf, dazu ein Wachsbohnsalat <div>1(W) a/h/3BE</div>	 Gemüsefrikadelle * mit heller Sauce, dazu Fingermöhren und Kartoffeln <div>1(W),3,7,9 6BE</div>	 Vegetarisch gefüllte Tortellini * mit Broccoliröschen und Karottenscheiben in Käse-Sahnesauce <div>1(W),3,7 7,5BE</div>
Freitag 23.01.2026	 Spitzkohlleintopf mit Hackfleisch und Kartoffelwürfel <div>7 2,5BE</div>	 Panierte Bauchscheibe mit Bratensauce, dazu Rahmwirsing und Kartoffeln <div>1(W),3,7 a/4,5BE</div>	 Gebratenes Seehechtfilet * mit Weißer Sauce, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln <div>1(W),3,4,7 5BE</div>	 Mexikanischer Kartoffelaufbau * m. Paprika, Chili, Mais, Kidneybohnen, Knob., Zwiebeln, Pizzatomaaten mit Käse überbacken <div>3,7 4,5BE</div>
Samstag 24.01.2026	 Kasslerleintopf „Hawaii“ Kasslerstücke mit Pilzen, Zwiebeln und Ananas in Currysauce, dazu BIO-Reis <div>1(W),7,12 a/b/c/e/6,5BE</div>	 „Räuberplatte“ kleine Bratwurst und Schweinebraten mit Zigeunersauce, dazu Kartoffeln <div>7,9 z/4BE</div>	 „Bremer Hühnersuppe“ * mit Suppengrün, Gemüsezwiebel, Pe- tersilie, und Reis, dazu ein Kaiserbrötchen <div>1(W),3,7,9 4BE</div>	 Sellerieknusper- schnitte * mit Käse-Lauchcreme und Kartoffeln <div>1(W),3,7,9 5BE</div>
Sonntag 25.01.2026	 Krustenbraten mit Malz-Kümmel- sauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <div>1(W) a/z/5BE</div>	 Italienisches Lammragout mit Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten- mark und Zimt, dazu Bandnudeln <div>1(W) a/b/c/6BE</div>	 Gebratenes Hähnchenbrustfilet * dazu Champignon- sauce, Broccoli und Kartoffeln <div>1(W),12 a/c/3BE</div>	 Quinoa-Erbsen- Frikadelle * mit pikanter Senfsauce (m. Zwiebeln, Sahne, Petersilie) u. Möhren- Stampfkartoffeln <div>1(W),3,7,9,10 4,5BE</div>
Montag 26.01.2026	 Spaghetti „Carbonara“ mit Schinken- Sahnesauce <div>1(W),3,7 b/c/j/6BE</div>	 Rindergulasch mit Gemüse * Möhren, Tomatenmark, Zucchini, Kräuter der Provence, Zwiebeln, Sellerie, dazu Kartoffeln <div>1(W),9 a/3BE</div>	 Geflügelbratwurst * mit brauner Sauce, dazu Möhrenscheiben und Kartoffeln <div>1(W),7,9 a/3,5BE</div>	 Broccoli-Nussecke * mit Kräutersauce, dazu junge BIO-Erbsen und Kartoffelpüree <div>1(W),3,5,7,8(H) 5BE</div>
Dienstag 27.01.2026	 Deftiger Grünkohlleintopf mit Hafergrütze, Kartoffelwürfel und Mettwurstscheiben <div>1(H),9,10 b/c/2,5BE</div>	 Rinderhacksteak „Texas“ vom Grill * mit BBQ-Sauce, dazu BIO-Langkornreis mit Kidneybohnen <div>1(W),3 z/7BE</div>	 Schweinegulasch in Sauce, dazu Leipziger Allerlei und Kartoffeln <div>1(W) a/3BE</div>	 Nudelgratin „Tomate- Mozzarella“ * mit Rigatoni, Knob- lauch, Kirschtomaten und Mozzarella überbacken <div>1(W),3,7 8BE</div>
Mittwoch 28.01.2026	 „Ostfriesischer Hühnerleintopf“ * Gegarter Hefekloß in Vanillesauce mit warmem Birnen- kompott <div>1(W),3,7 a/z/8BE</div>	 Curry-Hähnchen- geschnetzeltes * Knob., Zwiebel, grüne Paprika, Zucchini, Broccoli, Erbsen, und Creme fraiche, dazu Reis <div>1(W),3,7 6BE</div>	 Frikadelle mit brauner Sauce, dazu Prinzessbohnen und Kartoffeln <div>1(W),3 a/4,5BE</div>	 Rustikales Zucchini- Kartoffelallerlei * mit Thymian, Rosmarin, Knoblauch und Kirschtomaten <div>1(W),3,7 3,5BE</div>

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Donnerstag 29.01.2026	 „Schlemmerschnitzel“ dazu holländische Sauce, BIO-Blumen- kohl und Kartoffeln 1(W),3,7 5BE	 Hähnchen „süß-sauer“ * rote Paprika, Soja- sauce Zwiebel, Ananas, Knoblauch, Tomaten- mark, dazu Reis 1(W),6 a/b/6BE	 Fleischkäse in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffelpüree 1(W),7 a/b/c/j/3BE	 BIO-Dinkel-Pasta * mit Schnittlauchsauce und BIO-Erbсен 1(D,W),3,7 7BE
Freitag 30.01.2026	 „Dörstampf Wuddels“ Ostfriesischer Möhreneintopf mit Hackfleisch 7 3BE	 Kutterfischfrikadelle mit Speck-Bohnen in Rahm, dazu Kartoffeln 1(W),3,4,7 b/c/6,5BE	 „Falscher Hase“ klassischer Hackbraten in brauner Sauce mit Schwarzwurzeln und Kartoffeln 1(W),3,7,10 a/4,5BE	 Kartoffel-Gemüse- auflauf mit Feta * Zucchini, Tomate, Basilikum, Kräuter und Käse überbacken 3,7 3,5BE
Samstag 31.01.2026	 1 große Nürnberger Rostbratwurst in Bratenfond, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln 1(W),9,10 a/j/z/3,5BE	 „Berner Pfanne“ * Hähnchen- geschnetzeltes in Käse-Paprikasauce, dazu Kartoffelrösti 1(W),3,7 4BE	 Kartoffelsuppe mit einer Bockwurst 7,9 b/c/j/3BE	 „Vita-fit Reispfanne“ * mit Fenchel, Möhren und Porree, dazu Petersiliensauce 1(W),3,7 6,5BE

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

Zeichenerklärung/Zusatzstoffe und Hauptallergene:

 = fleischlos

* = ohne Schweinefleisch

a = mit Farbstoff

b = mit Konservierungsmittel

c = mit Antioxidationsmittel

d = mit Geschmacksverstärker

e = geschwefelt

f = geschwärzt

g = gewachst

h = mit Süßungsmittel(n)

i = bei Aspartam zusätzl. 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

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



Essen auf Rädern für die Region!

