

MENÜ-SERVICE EMKEN



0 44 62 - 91 59 77 0
www.menue-service-emken.de

Essen auf Rädern für die Region!

Name: _____

Adresse: _____

Speiseplan Februar



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
Sonntag 01.02.2026	Bratrippchen mit Bratensauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln	Rosmarin-Putenbraten * in Rahmsauce, dazu Pariser Karotten und Salzkartoffeln	Sauerbraten vom Rind * in Sauce mit Blumenkohl, dazu Salzkartoffeln	Gemüsemedaillon * mit heller Rahmsauce, dazu Kartoffelstampf
	1(W) a/z/3,5BE	1(W),3,7 a/3,5BE	1(W),3,7 a/3BE	1(W),3,7,9 4BE
Montag 02.02.2026	Weißer Bohneneintopf mit Mettwurstscheiben, Speck und Kartoffelwürfel	“DDR Jägerschnitzel mit Feuerwehrsauce” panierte Jagdwurst, dazu Ketchupsauce mit Zwiebeln und Spiralnudeln	Rindergeschnetzeltes mit Meerrettich * mit Apfelstückchen, dazu Kartoffeln und Rote-Beete-Salat	Blumenkohl im Backteig * mit Kräuter-Knoblauchsauce, dazu Kartoffeln
	9 b/c/j/3BE	1(W),3,7,10 b/c/z/8BE	1(W),3,7 h/3BE	1(W),3,7 7,5E
Dienstag 03.02.2026	“Shakshuka” mit Tomatenstücken, Feta, Paprika, Zwieb., Knobl. & Kreuzkümmel, dazu ein Spiegelei und ein Kaiserbrötchen	“Cordon bleu” mit BIO-Blumenkohl in Béchamel, dazu Kartoffeln	Steckrüben-Pastinakensuppe * gebundene Suppe mit Kartoffel- und Karottenwürfel und Petersilie	Veganes Gulasch * mit Soja-Schnetzel in Sauce, dazu Apfel-Rotkohl und Klöße
	1(W),3,7 3BE	1(W),3,7 b/c/4BE	1(W),3,7 3BE	1(W),6 a/z/5,5BE
Mittwoch 04.02.2026	Deftige Erbsensuppe mit einer Bockwurst	Rinderhacksteak “Texas” vom Grill * mit BBQ-Sauce, dazu Langkornreis mit Kidneybohnen	Geflügelfleischkäse * in Sauce mit Kaisergemüse und Kartoffeln	Asiatische Bratnudelpfanne * mit Frühlingszwiebeln, Gemüse und Sojasauce
	9 b/c/3BE	1(W),3,10 z/7BE	1(W) a/b/c/j/3,5BE	1(W),6 6BE
Donnerstag 05.02.2026	“Rahm-Paprikaschnitzel” Paniertes Schweineschnitzel mit Paprikasauce und Kartoffelstampf	Grobe Bratwurst mit Sauce, dazu Weißkohl und Kartoffeln	“Ammerländer Hühnersuppen-eintopf” * mit Gemüse und Muschelnudeln	3 Kartoffeltaschen “Frischkäse-Kräuter” * dazu leichte Käsesauce und Buttergemüse
	1(W) a/4BE	1(W),3,7,9 a/4BE	1(W),3,7,9 2BE	1(W),3,7 4,5BE
Freitag 06.02.2026	“Münsterländer Wirsingeintopf” mit Kartoffelwürfel und Mettwurstscheiben	Paprikarahm-Putengeschnetzeltes * mit Zwiebeln, Crème frâiche, Knoblauch und Thymian, dazu Kartoffelrösti	Frisches Fischfrikassee * mit Seelachstückchen, Möhren, Sellerie und Erbsen, dazu Salzkartoffeln	Kartoffel-Gemüsegratin * mit buntem Gemüse in Béchamel mit Käse überbacken
	7 b/c/3BE	1(W),3,7 3,5BE	1(W),3,4,7,9 3BE	3,7 2,5BE
Samstag 07.02.2026	Kasslerpfopf mit Rosenkohl Kasslerstücke mit Zwiebeln, Schmelzkäse, Creme fine und Muskat, dazu Kartoffeln	Curry-Senf-Putenragout * mit Honig, Knoblauch, Zwiebeln und Sahne, dazu Kartoffeln	3 Klopse “Jäger Art” in Champignonsauce, dazu junge Erbsen und Salzkartoffeln	Tortelloni Tricolore Formaggio * gefüllt mit Käse, Speisequark und Gewürzen, dazu Pesto-Sahnesauce
	1(W),3,7 b/c/3BE	1(W),3,7,10 3,5BE	1(W),12 a/b/c/e/3,5BE	1(W),3,7 3,5BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Sonntag 08.02.2026	<p>“Bremer Kohl & Pinkel” Grünkohl mit Pinkel, dazu Salzkartoffeln</p> <p> </p> <p>1(H),9,10 b/c/3,5BE</p>	<p>“Tiroler Schweinebauch” (gepökelt) mit Zwiebel-Kümmelsauce, dazu Weißkohl mit Speck und Knödel</p> <p> </p> <p>1(W),3,7 a/b/c/5,5BE</p>	<p>Hähnchenbrust in Salbeisauce * dazu Karotten Rustica und Kartoffeln</p> <p></p> <p>1(W) a/4BE</p>	<p>Spätzle-Pilzpfanne * mit Champignons und Stockschwämmchen, herhaft gewürzt, dazu Rahmsauce</p> <p> </p> <p>1(W),3,7,9 a/5,5BE</p>
Montag 09.02.2026	<p>Kartoffelpuffer * mit Apfelmus</p> <p> </p> <p>1(W),3 c/8BE</p>	<p>Provencalisches Rindergeschnetzeltes* mit Thymian, Rosmarin, Petersilie und Tomatenstücke, dazu Reis</p> <p></p> <p>1(W) a/6,5BE</p>	<p>Hähnchenschenkel * mit Sauce, dazu BIO-Blumenkohl und Kartoffeln</p> <p></p> <p>1(W),3,7 a/3,5BE</p>	<p>Gemüseravioli in Tomatensauce mit Mais und Erbsen</p> <p> </p> <p>1(W),3,7 9BE</p>
Dienstag 10.02.2026	<p>Bauernschnitzel (paniert) mit gebratenen Zwiebeln, Speck und Champignons, dazu Kartoffeln</p> <p></p> <p>1(W) a/b/c/4BE</p>	<p>“Ditzumer Fischtopf” Fischeintopf mit Speck, Zwiebeln und Möhren, dazu Salzkartoffeln</p> <p></p> <p>1(W),3,4,7 c/b/4BE</p>	<p>Putengeschnetzeltes * mit Möhren- und Zucchiniwürfel in hellere Sauce, dazu Spiralfettuccine</p> <p></p> <p>1(W),3,7 8BE</p>	<p>Würzige Paprika-Käsesuppe * mit Zwiebeln, Fetakäse, Schmelzkäse, Schnittlauch, Paprikastreifen dazu ein Kaiserbrötchen</p> <p> </p> <p>1(W),3,7 4BE</p>
Mittwoch 11.02.2026	<p>Würzige Schweinefleischfrikadelle mit dunkler Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln</p> <p></p> <p>1(W),3 a/z/4,5BE</p>	<p>Nasi Goreng * Indonesisches Reisgericht mit Hähnchenbruststreifen, Gemüse, Kokos und Curry</p> <p> </p> <p>1(W),6,10 4,5BE</p>	<p>Eieromelette * mit BIO-Blattspinat und Kartoffelpüree</p> <p> </p> <p>1(W),3,7 2,5BE</p>	<p>Patros-Pfanne * mit Fetakäse, Paprika, Zucchini und Auberginen und frittierte Kartoffelwürfel</p> <p> </p> <p>7 3,5BE</p>
Donnerstag 12.02.2026	<p>“Bergsteigers Kartoffelgratin” mit Hackfleisch, Pilzen, Kartoffelscheiben und gratiniertem Käse</p> <p></p> <p>1(W),7,12 b/c/e/3BE</p>	<p>Würziges Kartoffel-Curry * mit Knoblauch, Harissa, Koriander, Kokosmilch, Tomatenmark, Crème fraîche, Curry & Zwiebel</p> <p> </p> <p>1(W),3,7 4BE</p>	<p>Rindergrülgulasch * in Sauce, dazu Erbsen und Salzkartoffeln</p> <p></p> <p>1(W) a/3,5BE</p>	<p>Spaghetti Napoli * mit Tomaten-Basilikumsauce</p> <p> </p> <p>1(W) 9BE</p>
Freitag 13.02.2026	<p>Klassische Gulaschsuppe mit Kartoffelwürfel</p> <p></p> <p>1(W) a/2BE</p>	<p>Gebratenes Buntbarschfilet * an Petersiliensauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffeln</p> <p></p> <p>1(W),3,4,7 3,5BE</p>	<p>3 Königsberger Klopse in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat</p> <p></p> <p>1(W),3,7 h/4BE</p>	<p>1 Chinaschnitte „Hong-Kong” * dazu süß-saure Sauce mit Paprikastreifen und Reis</p> <p> </p> <p>1(W),9,10 z/9BE</p>
Samstag 14.02.2026	<p>Gefüllte rote Paprikaschote mit Schweinefleischfüllung, dazu fruchtiger Tomatensauce und BIO-Langkornreis</p> <p></p> <p>1(W),3 7,5BE</p>	<p>Scheibe vom Nackenbraten mit Bratensauce, dazu Spitzkohl und Kartoffeln</p> <p></p> <p>1(W),3,7 a/3,5BE</p>	<p>Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel und Fleischeinlage</p> <p></p> <p>7 3BE</p>	<p>Gemüsebratling * mit Rahmkartoffeln (mit Sahne und Petersilie), dazu Broccoli</p> <p> </p> <p>1(W),3,7,9 5BE</p>

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Sonntag 15.02.2026	Backschinken mit dunkler Zwiebelsauce, Rotkohl und Salzkartoffeln 	Lammragout * mit Paprika, Zwiebeln, Möhren, Tomaten, Knoblauch und Thymian, dazu Reis 	Schweinsbraten mit Kräuter-Senfsauce, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln 	6 Kartoffelröstinchchen * mit frischen Champignons in Kräuter-Knoblauchsauce
Montag 16.02.2026	Hack-Lauch-Pfanne mit Schweinehackfleisch, Sahne und Zwiebeljulienné, dazu Kartoffeln 	Leberkäse mit cremiger Honig-Senfsauce mit Dill, dazu Kartoffeln und ein Gurkensalat 	Geflügelbratwurst * mit brauner Sauce, dazu Kohlrabi und Kartoffeln 	Spaghetti „Arrabiata“ * fruchtige Tomatensauce mit Chilli, Knoblauch, Zwiebeln und ital. Kräuter
Dienstag 17.02.2026	„Köttbullar“ * Rinderhackfleischbällchen in Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Preiselbeergelee 	„Ostfriesischer Grünkohl“ mit Bauchspeckwürfel und einer Mettwurst, dazu Salzkartoffeln 	Tomatensuppe „Toskana“ * Geflügelhackfleischbällchen, Basilikum, Knobl., Reiseinlage, dazu Kaiserbrötchen 	Gnocchi ai quattro formaggi * Kartoffelklößchen mit 4-Käsesauce
Mittwoch 18.02.2026	„Verrücktes Sauerkraut“ mit Hackfleisch, Chili, Tomatenmark, Käse, Zwiebeln, Schmand, dazu Kartoffelstampf 	Putenschnitzel „Wiener Art“ * mit Rahmsauce, jungen BIO-Erbsen und Kartoffeln 	Zartes Hähnchenfilet * in Kräuter-Sauerrahmsauce, dazu Broccoli und Salzkartoffeln 	Vegetarischer Bauerntopf * mit Sojahack, Knobl., Kartoffel, Möhre, Paprika, Zwiebel, Linsen, Tomatenmark
Donnerstag 19.02.2026	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ m. Zwiebel, Speck und Tomatenmark, dazu Blumenkohl in Béchamel u. Kartoffeln 	Lasagne „al Forno“ * mit Rinderhackfleisch- und Béchamelsauce 	Hackbraten in brauner Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln 	Sesam-Karotten-Knuspersticks * mit Sauce Bernaise, dazu Balkangemüse und Kartoffeln
Freitag 20.02.2026	„Pichelsteiner Eintopf“ mit Schweinefleisch, Kartoffeln, Wirsing, Weißkohl, Zwiebeln und Möhren 	Schweinerückensteak mit Pfefferrahmsauce, dazu grüne Bohnen und Rosmarinkartoffeln 	Gedünstetes Seehechtfilet * an Kräutersauce, dazu Möhrenscheiben und Salzkartoffeln 	Veganes Bami Goreng * indonesisches Gericht mit gebratenen Nudeln und Asia-Gemüse
Samstag 21.02.2026	„Omas Eintopf“ * mit Rindfleisch, Kartoffel-, Pastinaken- und Möhrenwürfel und Petersilie 	Veg. „Pytt i Panna“ * Schwed. Pfannengericht mit Kartoffelscheiben, Zwiebeln, Kohlrabi, Möhren, dazu Spiegelei und Rote Beete 	Frikadelle mit brauner Sauce, dazu Leipziger Allerlei und Kartoffeln 	Steckrüben-Kartoffelauflauf * mit Zwiebeln, Sesam, Apfelwürfel, Muskat, Majoran, Sahne mit Käse überbacken

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Sonntag 22.02.2026	Bauernroulade Hackfleischrolle mit Zwiebeln, Speck und Gurken in Bratsauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 1(W) a/b/c/z/4,5BE	Geschmorte Ochsenbrust * in Bratsauce, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln 1(W) a/3,5BE	Putenbraten * in Geflügelsauce, dazu BIO-Broccoli und Salzkartoffeln 1(W) a/3BE	Quinoa-Erbsen-Frikadelle * mit pikanter Senfsauce (m. Zwiebeln, Sahne, Petersilie), dazu Möhren und Kartoffeln 1(W),3,7,9,10 4,5BE
Montag 23.02.2026	Klassische Linsensuppe mit Kartoffelwürfel, Speck und eingeschnittener Wurst 9 b/c/3BE	Jägerschnitzel (Pute)* mit Champignon-rahmsauce, dazu Buttergemüse und Salzkartoffeln 1(W),3,7,12 a/b/c/e/4,5BE	3 Geflügel-hackbällchen * mit Gemüsesauce, dazu Erbsen-Mais-gemüse und Reis 1(W),3,7,9,10 4,5BE	BIO-Vollkornrigatoni * mit sahniger Paprikasauce, Kirschtomaten und Frischkäse 1(W),3,7 6BE
Dienstag 24.02.2026	“Berliner Currywurst” in Gewürzketchupsauce, dazu Kartoffelpüree und ein Gurkensalat 7 b/c/j/z/3,5BE	Hähnchenbrust * mit Frühlingszwiebeln, Möhren, Ingwer, Chili, Knoblauch u. Honig in Sojasauce, dazu Reis 1(W),6 a/7BE	2 gekochte Eier * in Senfsauce mit BIO-Spinat und Kartoffeln 1(W),3,7,10 3BE	Vegetarische Käsespätzle * Pfannengericht mit Zwiebeln, dazu Käse-Sahnesauce 1(W,D),3,7 7,5BE
Mittwoch 25.02.2026	BIO-Spaghetti „Bolognese“ * mit Rinderhackfleischsauce 1(W) 8,5BE	Ostfriesische dicke Bohnen mit Mettenden und Salzkartoffeln 1(W),3,7 b/c/3,5BE	Frischer Möhreneintopf mit Fleischeinlage 7 2BE	Hirtenpfanne * mit Reisnudeln, Feta, Tomaten, Zwiebeln, Bohnen, Zucchini und Peperoni 1(W),7 7,5BE
Donnerstag 26.02.2026	“Chili sin Carne” * mit Sojahack, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidneybohnen, dazu Reis 1(W),6,7 6BE	Gegrilltes Putenfilet * mit Blumenkohl in Béchamel, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 b/c/3BE	Sojageschnetzeltes mit Gemüse * in heller Sauce, dazu Kartoffeln 1(W),3,6,7 3,5BE	Vanille-Milchreis * mit warmem Kirschragout 1(W),7 c/z/7,5BE
Freitag 27.02.2026	Schinken-Ei-Nudelgratin dazu Käsesauce 1(W),3,7 b/c/j/8,5BE	Gebratenes Alaska-Seelachsfilet * mit Dillsauce, dazu BIO-Broccoli, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,4,7 5BE	Fleischkäse in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffelpüree 1(W),3,7 a/b/c/j/3BE	„Tant Tinis Grünkohleintopf“ * mit Kartoffelwürfeln 1(H),10 b/c/2,5BE
Samstag 28.02.2026	Klassische Graupensuppe * mit Perlgraupen, Zwiebeln, Möhren, Petersilie, Kartoffelwürfel und Rindfleisch 7,9 5BE	“Grootheider Stipp” Mehlschwitze mit Speck und Zwiebeln, dazu grüne Bohnen und Kartoffeln 1(W),3,7 b/c/4BE	Schweinegulasch in Sauce, dazu Erbsen und Spiralnudeln 1(W) a/8BE	Kichererbsen-Patty * mit Cornflakespanade, dazu Tomaten-Paprikagemüse und Reis 7,5BE

Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

- 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 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.

- „Leicht und bekömmlich“: mild gewürzt, schonend gekocht, mit Zutaten, die besonders verträglich sind
- Sonderkostformen, wie glutenfrei, lactosefrei, kaliumarm etc. können auf Wunsch zubereitet werden
- Unsere Menüs haben eine Einwaage von ca. 450 – 500 ml
- Alle BE-Angaben sind ohne Dessert berechnet

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



Es kocht:

... täglich frisch & lecker



MENÜ-SERVICE **EMKEN**

Essen auf Rädern für die Region!

📞 0 44 62 - 91 59 77 0
🌐 www.menue-service-emken.de

