

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

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Sonntag 08.02.2026	 „Bremer Kohl & Pinkel“ Grünkohl mit Pinkel, dazu Salzkartoffeln 1(H),9,10 b/c/3,5BE	 „Tiroler Schweine- bauch“ (gepökelt) mit Zwiebel-Kümmel- sauce, dazu Weißkohl mit Speck und Knödel 1(W),3,7 a/b/c/5,5BE	 Hähnchenbrust in Salbeisauce * dazu Karotten Rustica und Kartoffeln 1(W) a/4BE	  Spätzle-Pilzpfanne * mit Champignons und Stockschwämmchen, herzhaft gewürzt, dazu Rahmsauce 1(W),3,7,9 a/5,5BE
Montag 09.02.2026	  Kartoffelpuffer * mit Apfelmus 1(W),3 c/8BE	 Provençalisches Rindergeschnetzeltes* mit Thymian, Ros- marin, Petersilie und Tomatenstücke, dazu Reis 1(W) a/6,5BE	 Hähnchenschenkel * mit Sauce, dazu BIO-Blumenkohl und Kartoffeln 1(W),3,7 a/3,5BE	  Gemüseravioli in Tomatensauce mit Mais und Erbsen 1(W),3,7 9BE
Dienstag 10.02.2026	 Bauernschnitzel (paniert) mit gebratenen Zwiebeln, Speck und Champignons, dazu Kartoffeln 1(W) a/b/c/4BE	 „Ditzumer Fischtopf“ Fischeintopf mit Speck, Zwiebeln und Möhren, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,4,7 c/b/4BE	 Putengeschnetzeltes * mit Möhren- und Zucchiniwürfel in heller Sauce, dazu Spiralnudeln 1(W),3,7 8BE	  Würzige Paprika-Käsesuppe * mit Zwiebeln, Fetakäse, Schmelzkäse, Schnitt- lauch, Paprikastreifen dazu ein Kaiserbrötchen 1(W),3,7 4BE
Mittwoch 11.02.2026	 Würzige Schweine- fleischfrikadelle mit dunkler Zwiebel- sauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln 1(W),3 a/z/4,5BE	 Nasi Goreng * Indonesisches Reis- gericht mit Hähnchen- bruststreifen, Gemüse, Kokos und Curry 1(W),6,10 4,5BE	  Eieromelette * mit BIO-Blattspinat und Kartoffelpüree 1(W),3,7 2,5BE	  Patros-Pfanne * mit Fetakäse, Paprika, Zucchini und Auber- ginen und frittierte Kartoffelwürfel 7 3,5BE
Donnerstag 12.02.2026	 „Bergsteigers Kartoffelgratin“ mit Hackfleisch, Pilzen, Kartoffelscheiben und gratiniertem Käse 1(W),7,12 b/c/e/3BE	  Würziges Kartoffel-Curry * mit Knob. Harissa, Koriander, Kokosmilch, Tomatenmark, Crème fraiche, Curry & Zwiebel 1(W),3,7 4BE	 Rindergulasch * in Sauce, dazu Erbsen und Salzkartoffeln 1(W) a/3,5BE	  Spaghetti Napoli * mit Tomaten- Basilikumsauce 1(W) 9BE
Freitag 13.02.2026	 Klassische Gulaschsuppe mit Kartoffelwürfel 1(W) a/2BE	 Gebratenes Buntbarschfilet * an Petersiliensauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffeln 1(W),3,4,7 3,5BE	 3 Königsberger Klopse in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat 1(W),3,7 h/4BE	  1 Chinaschnitte „Hong-Kong“ * dazu süß-saure Sauce mit Paprikastreifen und Reis 1(W),9,10 z/9BE
Samstag 14.02.2026	 Gefüllte rote Paprikaschote mit Schweinefleisch- füllung, dazu fruchtiger Tomatensauce und BIO-Langkornreis 1(W),3 7,5BE	 Scheibe vom Nackenbraten mit Bratensauce, dazu Spitzkohl und Kartoffeln 1(W),3,7 a/3,5BE	 Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel und Fleischeinlage 7 3BE	  Gemüsebratling * mit Rahmkartoffeln (mit Sahne und Peter- silie), dazu Broccoli 1(W),3,7,9 5BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Sonntag 15.02.2026	 Backschinken mit dunkler Zwiebelsauce, Rotkohl und Salzkartoffeln  1 (W), 10 a/b/c/z/4BE	 Lammragout * mit Paprika, Zwiebeln, Möhren, Tomaten, Knoblauch und Thymian, dazu Reis  1 (W) a/6BE	 Schweinsbraten mit Kräuter-Senfauce, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln  1 (W), 3, 7 a/3BE	  6 Kartoffel- röstinchen * mit frischen Champignons in Kräuter-Knoblauch- sauce  1 (W), 3, 7 5BE
Montag 16.02.2026	 Hack-Lauch-Pfanne mit Schweinehack- fleisch, Sahne und Zwiebeljulienne, dazu Kartoffeln  1 (W), 3, 7 5BE	 Leberkäse mit cremiger Honig-Senfauce mit Dill, dazu Kartoffeln und ein Gurkensalat  1 (W), 3, 7, 10 b/c/j/3BE	 Geflügelbratwurst * mit brauner Sauce, dazu Kohlrabi und Kartoffeln  1 (W), 3, 7, 9 a/3, 5BE	  Spaghetti "Arrabiata" * fruchtige Tomaten- sauce mit Chili, Knoblauch, Zwiebeln und ital. Kräuter  1 (W) 8, 5BE
Dienstag 17.02.2026	 „Köttbullar“ * Rinderhackfleisch- bällchen in Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Preiselbeergelee  1 (W, H), 3, 6, 7 a/4, 5BE	 „Ostfriesischer Grünkohl“ mit Bauchspeckwürfel und einer Mettwurst, dazu Salzkartoffeln  1 (H), 10 b/c/z/3, 5BE	 Tomatensuppe „Toskana“ * Geflügelhackfleisch- bällchen, Basilikum, Knobl., Reiseinlage, dazu Kaiserbrötchen  1 (W), 7 6BE	  Gnocchi ai quattro formaggi * Kartoffelklößchen mit 4-Käsesauce  1 (W), 3, 7 8BE
Mittwoch 18.02.2026	 „Verrücktes Sauerkraut“ mit Hackfleisch, Chili, Tomatenmark, Käse, Zwiebeln, Schmand, dazu Kartoffelstampf  1 (W), 3, 7 2BE	 Putenschnitzel „Wiener Art“ * mit Rahmsauce, jun- gen BIO-Erbsen und Kartoffeln  1 (W), 3, 7 a/5BE	 Zartes Hähnchenfilet * in Kräuter-Sauerrahm- sauce, dazu Broccoli und Salzkartoffeln  1 (W), 3, 7 3BE	  Vegetarischer Bauerntopf * mit Sojahack, Knobl., Kartoffel, Möhre, Paprika, Zwiebel, Linsen, Tomatenmark  1 (W, G), 6 3, 5BE"
Donnerstag 19.02.2026	 Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ m. Zwiebel, Speck und Tomatenmark, dazu Blumenkohl in Béchamel u. Kartoffeln  1 (W), 3, 7 a/b/c/3, 5BE	 Lasagne „al Forno“ * mit Rinderhackfleisch- und Béchamelsauce  1 (W), 3, 7 4, 5BE	 Hackbraten in brauner Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln  1 (W), 10 a/3, 5BE	  Sesam-Karotten- Knuspersticks * mit Sauce Bernaise, dazu Balkangemüse und Kartoffeln  1 (W), 3, 7, 11 6, 5BE
Freitag 20.02.2026	 „Pichelsteiner Eintopf“ mit Schweinefleisch, Kartoffeln, Wirsing, Weißkohl, Zwiebeln und Möhren  7, 9 3BE	 Schweinerückensteak mit Pfefferrahmsauce, dazu grüne Bohnen und Rosmarin- kartoffeln  1 (W), 3, 7 a/3, 5BE	 Gedünstetes Seehechtfilet * an Kräutersauce, dazu Möhrenscheiben und Salzkartoffeln  1 (W), 3, 4, 7 5, 5BE	  Veganes Bami Goreng * indonesisches Gericht mit gebratenen Nudeln und Asia- Gemüse  1 (W), 6 5BE
Samstag 21.02.2026	 „Omas Eintopf“ * mit Rindfleisch, Kartoffel-, Pastinaken- und Möhrenwürfel und Petersilie  2BE	  Veg. „Pytt i Panna“ * Schwed. Pfannengericht mit Kartoffelscheiben, Zwiebeln, Kohlrabi, Möhren, dazu Spiegelei und Rote Beete  3 h/6, 5BE	 Frikadelle mit brauner Sauce, dazu Leipziger Allerlei und Kartoffeln  1 (W), 3 a/4BE	  Steckrüben- Kartoffelauflauf * mit Zwiebeln, Sesam, Apfelwürfel, Muskat, Majoran, Sahne mit Käse überbacken  1 (W), 3, 7, 11 4BE

	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 Bratensauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 1(W) a/b/c/z/4,5BE	 Geschmorte Ochsenbrust * in Bratensauce, 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 Möh- ren und Kartoffeln 1(W),3,7,9,10 4,5BE
Montag 23.02.2026	 Klassische Linsensuppe mit Kartoffelwürfel, Speck und eingesnittener 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-Vollkorn- rigatoni * mit sahniger Paprikasauce, Kirschtomaten und Frischkäse 1(W),3,7 6BE
Dienstag 24.02.2026	 „Berliner Currywurst“ in Gewürzketchup- sauce, 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 Rinderhackfleisch- sauce 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 Reismudeln, 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, Kartoffel- würfel 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

- 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

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



Essen auf Rädern für die Region!

