

MENÜ-SERVICE EMKEN



☎ 0 44 62 - 91 59 77 0

🌐 www.menue-service-emken.de

Essen auf Rädern für die Region!

Name: _____

Adresse: _____

Speiseplan März



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 01.03.2026	 „Snirtje Braa“ in Bratenfond mit Apfel-Rotkohl und Salzkartoffeln  1(W) a/z/3,5BE	 Wildragout mit Pilzen in Rahmsauce mit Möhren, Zwiebeln, Knoblauch, Thymian und Sahne, dazu Spätzle  1(W),3,7 a/5,5BE	 Gebratenes Hähnchenbrustfilet * dazu Geflügelsauce, Broccoli und Kartoffeln  1(W) a/3BE	 „Winterteller“ * Rosenkohl, Pariser Karotten und geröstete Drillinge, dazu Currysauce  1(W),3,7 5BE
Montag 02.03.2026	 Pikantes Wurstgulasch in Tomaten- Paprikasauce, dazu Makkaroni  1(W),9 b/c/7BE	 Rinderhacksteak * mit Bratensauce, Rotkohl und Kartoffeln  1(W),3 a/z/4,5BE	 Hähnchenschenkel * mit Sauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffelpüree  1(W),7 a/3BE	 3 Kartoffeltaschen „Tomate- Mozzarella“ * mit mediterranem Gemüse in Joghurt- Tomatensauce  1(W),7 5BE
Dienstag 03.03.2026	 3 American Pancakes * mit amerikanischer Blaubeersauce (warm)  1(W),3,7 z/7BE	 „Cordon bleu“ mit Rahmsauce, dazu BIO-Blumenkohl und Kartoffeln  1(W),3,7 a/b/c/4,5BE	 Vegetarische Bratwurst * mit Sauce, dazu Kohlrabi und Kartoffelpüree  1(W),3,7 a/4BE	 Rigatoni „Pesto“ * mit grünem Pesto, Weißkäsewürfel und Kirschtomaten  1(W),3,7 7BE
Mittwoch 04.03.2026	 Geschnetzeltes „Gyros Art“ mit Zwiebeln, dazu Tomatenreis und Tzatziki  3,7,10 4,5BE	 Gebratenes Putenbrustfilet * dazu braune Sauce, Rahmwürsting und Salzkartoffeln  1(W),3,7 a/3,5BE	 „Ammerländer Hühnersuppen- eintopf“ * mit Gemüse und Muschelnudeln  1(W),3,7,9 2BE	 Gemüsepfanne „Toskana“ * mit Paprika, Zucchini, Zwiebeln in Tomaten- Basilikumsauce, dazu Kartoffelrösti  4,5BE
Donnerstag 05.03.2026	 „Schlemmer- Putenschnitzel“ * dazu holländische Sauce, Leipziger Allerlei und Kartoffeln  1(W),3,7 4,5BE	 „Schlachtplatte“ Blutwurst und Leber- wurst mit Apfel- zwiebelsauce, dazu Kartoffel- Röstzwiebelpüree  1(W),7,10 a/b/3BE	 Hackbraten in Sauce mit Kaisergemüse und Kartoffeln  1(W),10 a/3,5BE	 Gemüse-Reis- Bällchen „Asia“ * dazu süß-saure Sauce mit Paprikastreifen und gebratenen Nudeln  1(W),6,9 5,5BE
Freitag 06.03.2026	 Serbische Bohnensuppe Mettwurstscheiben, Speckwürfel, Knob., Zwiebeln, Kartoffel- würfel und Paprika  b/c/4,5BE	 Schweinegulasch in Sauce, dazu junge Erbsen und Kartoffeln  1(W) a/3BE	 Gedünstetes Schellfischfilet * mit Petersilensauce, dazu Kartoffelpüree und ein Blattsalat  4,7 3BE	 Pastinaken-Möhren- Kartoffelauflauf * mit Frühlingszwiebeln, Thymian und Crème fraiche  3,7 4BE
Samstag 07.03.2026	 „Südbrookmerlander Grünkohlstampf“ mit Schinken- und Kartoffelwürfel, Mett- wurstscheiben  10 b/c/2,5BE	 Schweineleber „Berliner Art“ auf gedünstetem Apfel-Zwiebelgemüse, dazu Kartoffelpüree  1(W),7 a/c/3BE	 Currygeschnetzeltes mit Hähnchen und Früchten * mit Ananas und Pfrisch, dazu Basmatireis  1(W),3,7 7BE	 „Pilaw Oriental“ * mit gekochtem Weizen, Zucchini, Paprika, gr. Bohnen, Zwiebeln und Tomaten, dazu Minz-Joghurtdip  1(W),7 7BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Sonntag 08.03.2026	 Ostfriesisches Pökel- fleisch vom Schwein mit Rosinensauce, dazu Brechbohnen und Salzkartoffeln 1(W) a/b/c/3,5BE	 Scheibe vom Lammbraten * in dunkler Kräuter- sauce, dazu Rata- touillegemüse und Rosmarinkartoffeln 1(W) a/4BE	 Kalbsragout * in Sauce, dazu Gemüse-Pilz-Pfanne und Salzkartoffeln 1(W),3,7 a/3BE	 Tofuklöße „Königsberger Art“ * dazu Kapernsauce, Dampfkartoffeln und Rote Bete 1(W),3,7,9 5BE
Montag 09.03.2026	 Putenschnitzel „Balkan Art“ * in pikanter Sauce mit Paprikastreifen, dazu Langkornreis 1(W) z/8BE	 Bratwurst in Rahmsauce, dazu Spitzkohl und Kartoffeln 1(W),3,7,9 a/3,5BE	 Gek. Rindfleisch „Polnische Art“ * mit Dillsauce, dazu Fingermöhren und Kartoffeln 1(W),3,7 3,5BE	 Asiatische Bratnudel- Gemüsepfanne * mit Paprika, Weißkohl, Möhren, Mu-Err Pilze, Mungobohnenkeim- linge und Sojasauce 1(W),6 6BE
Dienstag 10.03.2026	 BIO-Spaghetti „Bolognese“ * mit Rinderhack- fleischsauce 1(W) 8,5BE	 Panierte Bauchscheibe mit Bratensauce, dazu Rahmwirsing und Kartoffeln 1(W),3,7 a/4,5BE	 3 Klopse „Jäger Art“ in Champignonsauce, dazu junge Erbsen und Salzkartoffeln 1(W),12 a/b/c/e/3,5BE	 Milchreis * mit Zimt und Zucker 7 6,5BE
Mittwoch 11.03.2026	 Kartoffel-Hack- Lauchauflauf * mit Rinderhackfleisch, Knoblauch, Zwiebel und gratiniertem Käse 3,7 3BE	 Couscous-Gemüse mix (vegan) * u.a. mit Kichererbsen, Rosinen, Koriander, Zuckerschoten, Fenchel, dazu Labneh 7 4,5BE	 Schweinefiletstreifen „Gärtnerin Art“ in heller Sauce mit Gemüseeinlage, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,7 3BE	 Gemüsefrikadelle „Kürbis-Steckrübe“ * mit Rahmerbsen und Kartoffeln 1(W),3,7 3,5BE
Donnerstag 12.03.2026	 „Chili con Carne“ * mit Rinderhackfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidney- bohnen, dazu Reis 7BE	 Kasslerbraten mit Bratensauce, dazu Ananas-Sauerkraut und Kartoffeln 1(W) a/b/c/z/4BE	 Frischer Möhreneintopf mit Fleischeinlage 7 2BE	 BIO-Nudelgratin „Mediterran“ * mit Käse besträut, dazu Tomatensahne- sauce 1(W),3,7 7BE
Freitag 13.03.2026	 Spitzkohleintopf mit Hackfleisch und Kartoffelwürfel 7 2,5BE	 Paniertes Flunderfilet * dazu Rahmspinat mit Zwiebeln und Knoblauch und Salzkartoffeln 1(W),3,4,7 3BE	 Geflügel-Schonkost- Frikadelle * mit Bratensauce, Kohlrabi und Kartoffeln 1(W),3,7,10 a/4BE	 Kartoffel- Broccoli-Curry mit Kokosmilch * mit Zwiebeln und roten Linsen 1(W),3,7 3,5BE
Samstag 14.03.2026	 Zwiebelsuppe (leicht gebunden) mit Maultaschen (gefüllt mit Schweinefleisch und Spinat), Rosmarin und Petersilie 1(W),3,7 3BE	 Schweinekamm mit Bratensauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln 1(W) a/z/4BE	 Geflügelfleischkäse * in Sauce mit Blumenkohl und Kartoffeln 1(W) a/b/c/j/3,5BE	 „Retropfanne“ * Pastinaken, Knollen- sellerie, Möhren, Zwiebeln, Topinambur und Vollkornreis, dazu Currysauce 1(W),3,7 7,5BE


	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Sonntag 15.03.2026	 Kohlroulade in Zwiebel-Specksauce, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,7,10 a/b/c/3,5BE	 Burgunder- schinkenbraten (vom Schwein) in dunkler Sauce mit Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln 1(W),3,7 a/4BE	 Putenbraten * in Geflügelsauce, dazu BIO-Broccoli und Salzkartoffeln 1(W) a/3BE	  Quinoa mit Gemüsechili * mit Tomaten, Kidney- bohnen, Mais, Zwieb- len, Chili, Knoblauch, dazu Quinoa 1(W) 6BE
Montag 16.03.2026	 „Pikante Bauernpfanne“ * mit Rinderhackfleisch, Möhrenwürfel, Porree, saure Sahne, Champig- nons, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 3BE	 „Heidis Filettöpfchen“ * Putengeschnetzeltes, Zwiebeln und Cham- pignons in Rahm, dazu Knödel 1(W),3,7 1,5BE	 Kohlrabieintopf mit Fleischeinlage 7 2,5BE	  Spaghetti Napoli * mit Tomaten- Basilikumsauce 1(W) 9BE
Dienstag 17.03.2026	 Paniertes Putenschnitzel * mit Rahmsauce, dazu gebutterte Möhren und Kartoffeln 1(W),3,7 a/5BE	 Buntes Schweine- geschnetzeltes mit Mais, Zucchini, Möhren und grüne Bohnen in heller Sauce, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 3,5BE	 Geflügelbratwurst * mit Sauce, dazu junge Erbsen und Kartoffelpüree 1(W),7,9 a/3BE	  „Kings Chop-Suey“ * mit Sojasprossen, Paprika, Porree, Möhren, Pilze und Sojasauce, dazu Reis 1(W),6 b/6BE
Mittwoch 18.03.2026	 „Omas Erbsensuppe“ mit Speckwürfel, Zwiebeln und einer Bockwurst 9 b/c/j/3BE	 Rosenkohltopf mit Mini-Geflügel- bällchen * Schmand, Petersilie, Zwieb., Muskat, Küm- mel, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 4BE	 Putengulasch * in Sauce, dazu Fingermöhren und Kartoffeln 1(W) a/3,5BE	  Veg. Ravioli * dazu cremige Gemüsesauce mit Zucchini, Zwiebel, Sauerrahm, Kräuter und Crème fraiche 1(W),3,7 7,5BE
Donnerstag 19.03.2026	 Geschnittene Currywurst in Gewürzketchup- sauce, dazu Kartoffelpüree und ein Gurkensalat 1(W),7 b/c/j/z/3,5BE	 Hähnchentopf * mit Karotte, Kohlrabi, Knoblauch, Muskat und Ingwer, dazu Bulgur 1(W),3,7 5BE	 Rindergeschnetzeltes* dazu BIO-Blumenkohl und Kartoffeln 1(W),3,7 a/3BE	  Hirtenpfanne * mit Reismudeln, Feta, Tomaten, Zwiebeln, Bohnen, Zucchini und Peperoni 1(W),7 7,5BE
Freitag 20.03.2026	  Vegetarische Knusper-Frikadelle * mit brauner Sauce, Zwiebelgemüse und Kartoffelpüree 1(W),3,7 a/4,5BE	 Schmorkohl mit Hack mit Wirsing, Zwiebel, Knoblauch, Tomaten- mark und Crème fraiche, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 3BE	 Gebratenes Pangasiusfilet * mit Senfsauce, dazu Broccoli und Reis 1(W),3,4,7,10 6BE	  Tomaten-Minestrone* Möhre, Sellerie, Zwiebel, Knoblauch, grüne und weiße Bohnen, Zucchini, Muschelnudeln 1(W),3,9 2,5BE
Samstag 21.03.2026	 Gemüse Eintopf mit Kassler mit Kohlrabi, Zwiebel, Knoblauch, Porree, Möhre, Erbsen, Kerbel und Kartoffelwürfel 1(W),3,7 a/2,5BE	 2 große Leberklöße mit Sauce, dazu Sauerkraut und Salz- kartoffeln 1(W),3 a/z/5,5BE	 Geflügelfrikadelle * mit Sauce, dazu Prinzessbohnen und Kartoffelpüree 1(W),3,7,10 a/3,5BE	  Rote-Bete-Bratling * mit heller Rahmsauce, Lauchgemüse und Kartoffeln 1(W),3,7,9 5BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Sonntag 22.03.2026	 Spießbraten mit Bratensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln 1(W) a/z/4BE	 Orientalisches Lammgulasch * Aprikose, Knob., Chili, Minze, Kichererbsen, Möhren, Kreuzkümmel, Zwiebel, dazu Reis 1(W) a/6BE	 Schweinebraten mit Sauce, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln 1(W) a/3,5BE	 Feines Zucchini- Spargelragout * in heller Rahmsauce, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,7 3,5BE
Montag 23.03.2026	 Gebratene Hähnchenkeule * mit Geflügelrahmsauce, dazu mediter- raner Gemüsemix und Kartoffeln 1(W),3,7 a/3,5BE	 „Räuberplatte“ kleine Bratwurst und Schweinebraten mit Zigeunersauce, dazu Kartoffeln 7,9 z/4BE	 Deftiger Gemüseeintopf * Petersilie, Pastinaken, Tomatenmark, Karotten, Kohlrabi, weiße Bohnen, Muschelnudeln 1(W),3,9 3BE	 Hörnlinudeln „Tomate- Mozzarella“ * mit Kirschtomaten und Basilikum 1(W),3 7,5BE
Dienstag 24.03.2026	 Veggie-Schnitzel „Emmental“ * vegetarisches Cordon bleu, dazu Rahmerbsen und Kartoffeln 1(W),3,7 b/c/4BE	 Wokgemüse mit Hühnchen * mit Paprika, gestiftelte Möhren und Broccoli in Sojasauce, dazu Naturreis 1(W),6 b/6,5BE	 Hackbraten in Sauce mit Euromix und Kartoffeln 1(W),10 a/3,5BE	 Orientalischer Kichererbseneintopf * (veg.) m. Kartoffelwür- fel, Knoblauch, Toma- tenmark, Limettensaft und Naturjoghurt 7 3,5BE
Mittwoch 25.03.2026	 Fischfrikadelle „Käpt'ns Art“ * dazu Paprikasauce, Kartoffelpüree und Tomatensalat 1(W),3,4,7 a/3BE	 „Berner Pfanne“ Schweine- geschnetzeltes in Käse-Paprikasauce, dazu Kartoffelrösti 1(W),3,7 4BE	 Gebr. Hähnchenbrust „natur“ * mit Geflügelsauce, dazu Risi-Pisi (Reis mit Erbsen) 1(W) a/5BE	 Gemüsemedaillon * mit Rahmkohlrabi und Kartoffeln 1(W),3,7,9 5BE
Donnerstag 26.03.2026	 „Kaiserschmarrn“ * mit warmen Pflaumenkompott 1(W),3,7 c/8,5BE	 Bauernfrikadelle mit pikanter Senfsauce (m. Zwiebeln, Sahne, Petersilie), dazu grüne Bohnen und Kartoffeln 1(W),3,10 a/4,5BE	 Eieromelette * mit Spinat und Kartoffelstampf 1(W),3,7 25BE	 Gnocchi-Pfanne „Curry Garden“ * Broccoli, Zwieb., Knob., Kokosmilch, Karotten, Paprika, Sojabohnen- kerne, dazu Currysauce 1(W),3,6,7 7,5BE
Freitag 27.03.2026	 Westfälische Linsensuppe mit Tellerlinsen, Kartoffelwürfel und Mettendenscheiben 9 b/c/3BE	 Gebratenes Alaska-Seelachsfilet * mit Zitronen-Butter- sauce, dazu Broccoli und Kartoffeln 1(W),3,4,7 4,5BE	 Ganze Hähnchenbrust auf Pilz-Reispfanne * (Wildreis), dazu Sauce 1(W),3,7 6BE	 Veg. Moussaka * Kartoffel-Soja- Gemüse-Auflauf, dazu pikante Tomaten-Paprikasauce 1(W),3,6 4,5BE
Samstag 28.03.2026	 Grobe Bratwurst mit brauner Sauce, dazu Blumenkohl in Béchamel und Salzkartoffeln 1(W),3,7 a/3,5BE	 Geflügel-Gemüse- Frikadelle * aus Putenfleisch, Karotten und Spinat, mit Frischkäsesauce, Gemüse-Pastapfanne 1(W),3 7BE	 Kartoffelsuppe mit einer Bockwurst 7,9 b/c/j/3BE	 Schupfnudel-Pfanne* mit Sauerkraut und Zwiebeln, dazu Petersiliencrème 1(W),3,7 8BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Sonntag 29.03.2026	 Geschmorte dicke Rippe in Kümmelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln 1(W) a/z/4BE	 Bayrisches Wildgulasch * in Wacholderbeersauce, dazu Rosenkohl und Semmelknödel 1(W),3 a/5BE	 Sauerbraten vom Rind * in Sauce mit Schwarzwurzeln, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,7 a/4BE	 Vegetarisch gefüllte Zucchinihälfte * mit fruchtiger Tomatensauce, dazu Vollkornreis 7 a/b/8BE
Montag 30.03.2026	 „Upstövt Kohlrobi mit Ballkes“ Kohlraabi in Mehlschwitze mit Mini-Hackbällchen, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 4BE	 Eisbeinfleisch mit Zwiebelsauce, dazu Sauerkraut und Kartoffeln 1(W) a/b/c/z/3,5BE	 Hähnchenschenkel * mit Sauce, dazu Möhrenscheiben und Reis 1(W) a/6,5BE	 Knoblauch Pasta * Hörnlinudeln mit Frühlingszwiebeln, Schmelzkäse, Petersilie und Parmesan, dazu Tomatensalat 1(W),3,7 6,5BE
Dienstag 31.03.2026	 Veg. Tortelloni in Käse-Sahne-Sauce * (Ricotta-Spinat-Füllung) Romanesco, Cherrytomaten, gelben Karotten, Rucola 1(W),3,7 7,5BE	 „Osterfehtjer Putengulasch“ * in Senf-Sahnesauce mit Zwiebeln, Erbsen, Champ. und Petersilie, dazu Kartoffeln 1(W),3,7,10,12 a/c/3,5BE	 Bayrischer Fleischkäse dazu Sauce, Kohlraabi und Kartoffeln 1(W) a/b/c/j/3,5BE	 Veg. Geschnetzeltes „Gyros Art“ * (Soja) mit Zwiebeln, dazu Tomatenreis und Tzatziki 1(W),3,6,7,9,10 7BE

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

Zeichenerklärung/Zusatzstoffe und Hauptallergene:

 = fleischlos	i = bei Aspartam zusätzl. 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)aschnüsse, (P)ekannüsse, (Pa)ranüsse, (Pi)stazien, (Ma)cademia- oder Queenslandnüsse



Essen auf Rädern für die Region!

