

MENÜ-SERVICE EMKEN



☎ 0 44 62 - 91 59 77 0

🌐 www.menue-service-emken.de

Essen auf Rädern für die Region!

Name: _____

Adresse: _____

Speiseplan April



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




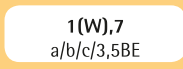

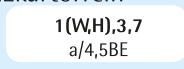



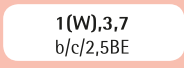

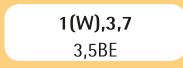

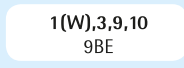

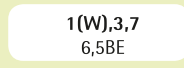

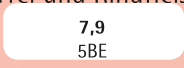

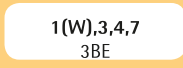

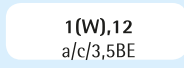

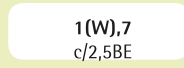

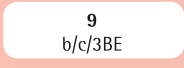

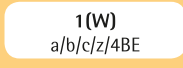

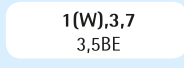

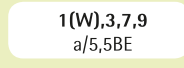

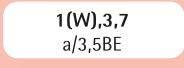



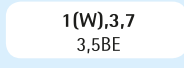

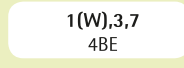

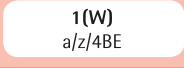



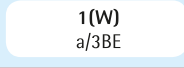



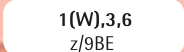

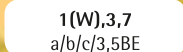

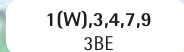

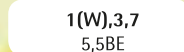
(Bitte ankreuzen)




































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
Mittwoch 01.04.2026	 Spinatlasagne * Tomaten, Zwiebeln, Béchamelsauce und Käse überbacken  1(W),7 3,5BE	 Wirsingroulade in Specksauce, dazu Salzkartoffeln  1(W),7 a/b/c/3,5BE	 1 Valess "Gouda" Filet (pan.) * mit Käsefüllung, dazu Rahmsauce, gebutterte Möhrenscheiben und Salzkartoffeln  1(W,H),3,7 a/4,5BE	 Gemüsefrikadelle * mit heller Schnittlauchauce, dazu Süßkartoffel- stampf und Gurken- salat  1(W),3,7 4,5BE
Donnerstag 02.04.2026	 Frühlingshafter Rettichtopf mit Kassler, Zwiebel, Knoblauch, Porree, Möhre, Erbsen, Kerbel und Kartoffelwürfel  1(W),3,7 b/c/2,5BE	 Gegrillter Putenbraten * mit Frischkäse-Pilz- ragout mit Paprika und Schnittlauch, dazu Kartoffeln  1(W),3,7 3,5BE	 Rindfleischbällchen * in fruchtiger Tomat- ensauce mit bunter Paprika, dazu Spirelli  1(W),3,9,10 9BE	 Buntes Gemüseragout * in feiner Kerbelsauce, dazu BIO-Reis  1(W),3,7 6,5BE
Freitag 03.04.2026 Karfreitag	 Klassische Graupensuppe * mit Perlgraupen, Zwiebeln, Möhren, Petersilie, Kartoffel- würfel und Rindfleisch  7,9 5BE	 Gebratenes Lachsfilet * an Limettensauce, dazu Broccoli und Kartoffeln  1(W),3,4,7 3BE	 Hirschgulasch * in Sauce mit Waldpilzen, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln  1(W),12 a/c/3,5BE	 Cremiger Vollmilch-Grießbrei * mit warmem Zwetschgenkompott  1(W),7 c/2,5BE
Samstag 04.04.2026	 Ostfriesische bunte Bohnensuppe mit Speck und Mett- wurstscheiben  9 b/c/3BE	 Kasslerbraten mit Bratensauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln  1(W) a/b/c/z/4BE	 Gek. Rindfleisch (Polnische Art) * mit Dillsauce, dazu Fingermöhren und Kartoffeln  1(W),3,7 3,5BE	 Spätzle-Pilzpfanne * mit Champignons und Stockschwämmchen, herzhaft gewürzt, dazu Rahmsauce  1(W),3,7,9 a/5,5BE
Sonntag 05.04.2026 Ostersonntag	 Kalbsragout * in Wacholder- Pilzrahmsauce mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln  1(W),3,7 a/3,5BE	 Geschmorte Lammkeule * in Rosmarinjus, dazu Prinzessbohnen und Macairekartoffeln  1(W) a/4,5BE	 Hähnchenbrust- roulade "Tessin" * mit Spinatfüllung in Kräutersauce mit Romanesco und Kartoffeln  1(W),3,7 3,5BE	 Gemüsepfanne „Flandern“ * mit gelben u. orangen Möhren, Schwarz- wurzeln, Romano- bohnen, Kart.scheiben  1(W),3,7 4BE
Montag 06.04.2026 Ostermontag	 Entenbrust * in Orangensauce mit Rotkohl und Kartoffeln  1(W) a/z/4BE	 Schweineroulade "Hausfrauen Art" in Sauce, dazu Rosenkohl und Stampfkartoffeln  1(W),7 a/3BE	 Rinderbraten * in Sauce, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln  1(W) a/3BE	 Vegetarisch gefüllte rote Paprikaschote * mit fruchtiger Tomatensauce, dazu Vollkornreis  1(W),3,6,9,10 6,5BE
Dienstag 07.04.2026	 1 große Frühlingsrolle * mit Hähnchenfleisch, dazu süß-saure Sauce mit Paprikastreifen und BIO-Reis  1(W),3,6 z/9BE	 Schweineschulter mit Bratensauce, dazu Rahmwirsing und Kartoffeln  1(W),3,7 a/b/c/3,5BE	 Frisches Fischfrikassee * mit Seelachstücken, Möhren, Sellerie und Erbsen, dazu Salzkartoffeln  1(W),3,4,7,9 3BE	 Blumenkohl-Käse- medaillon * mit Béchamelsauce und Salzkartoffeln  1(W),3,7 5,5BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Mittwoch 08.04.2026	 Putenschnitzel „Balkan Art“ * in pikanter Sauce mit Paprikastreifen, dazu Langkornreis <p>1(W) z/8BE</p>	 „Berliner Bulette“ Frikadelle mit Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln <p>1(W),3 a/z/4,5BE</p>	 Deftiger Möhreneintopf mit Hackfleisch <p>7 2BE</p>	  BIO-Dinkel-Pasta * mit Schnittlauchsauce und BIO-Erbsen <p>1(D,W),3,7 7BE</p>
Donnerstag 09.04.2026	 BIO-Spaghetti „Bolognese“ * mit Rinderhack- fleischsauce <p>1(W) 8,5BE</p>	 Geschnetzeltes „Bombay“ mit Zwiebel, Manda- rine, Banane, Erd- nüsse und Curry, dazu Basmatireis <p>1(W),3,7 7BE</p>	 3 Hackbällchen mit Gemüsesauce, dazu Erbsen-Mais- gemüse und Kartoffeln <p>1(W),3,7,9 4,5BE</p>	  Grünkohl-Hanf- Bratling * in Kräuter-Senf- sauce, dazu Möhrenscheiben und Kartoffeln <p>1(W),3,7,10 5BE</p>
Freitag 10.04.2026	 Käse-Lauch-Suppe * mit Rinderhackfleisch und Schmelzkäse, dazu ein Kaiserbrötchen <p>1(W),3,7 2BE</p>	 Feine Bratwurst mit Sauce, dazu Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln und Stampfkartoffeln <p>1(W),7,9 a/b/c/3,5BE</p>	 Gebratenes Seehechtfilet * mit Weißer Sauce, dazu Broccoli und Salzkartoffeln <p>1(W),3,4,7 5BE</p>	  „Gnocchi ai quattro formaggi“ * Kartoffelklößchen mit 4-Käsesauce <p>1(W),3,7 8BE</p>
Samstag 11.04.2026	 Nasi Goreng * Indonesisches Reis- gericht mit Hähnchen- bruststreifen, Gemüse, Kokos und Curry <p>1(W),6,10 4,5BE</p>	 Wirtshausbraten vom Schwein in Pilzsauce, dazu Karotten Rustica und Salzkartoffeln <p>1(W) a/4BE</p>	 Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel und Fleischeinlage <p>7 3BE</p>	  Gemüsebratling * dazu BIO-Kohlrabi in Rahm und Stampfkartoffeln <p>1(W),3,7,9 4,5BE</p>
Sonntag 12.04.2026	 „Snirtje Braa“ in Bratenfond mit Apfel-Rotkohl und Salzkartoffeln <p>1(W) a/z/3,5BE</p>	 Tellerbraten vom Rind * Rinderbratenscheibe mit klassischer Braten- sauce, dazu Rosenkohl und Klöße <p>1(W),3,7 a/4,5BE</p>	 Kräuterbraten mit Sauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffeln <p>1(W) a/3BE</p>	  Waldpilze * in cremiger Zwiebel- Sahnesauce, dazu Spätzle <p>1(W),3,7 5BE</p>
Montag 13.04.2026	 „Chili con Carne“ * mit Rinderhackfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidneybohnen, dazu BIO-Reis <p>7BE</p>	 Geschmorter Schweinekamm mit Bratensauce, dazu Spitzkohl und Kartoffeln <p>1(W),3,7 a/3,5BE</p>	 Schweinegulasch in Sauce, dazu Erbsen und Salzkartoffeln <p>1(W) a/3BE</p>	  Spaghetti „Napoli“ * mit Tomaten- Basilikumsauce <p>1(W) 9BE</p>
Dienstag 14.04.2026	 „Berliner Currywurst“ in Gewürzketchup- sauce, dazu Kartoffelpüree und ein Gurkensalat <p>7 b/c/j/z/3,5BE</p>	 Bami Goreng * chinesische Eiernudeln mit Huhn, Knoblauch, Asia-Gemüse, Chili und Sojasauce <p>1(W),3,6 4,5BE</p>	 Geflügelfleischkäse * in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln <p>1(W) a/b/c/j/3,5BE</p>	  Griechischer Kartoffelaufauf * mit Paprika, Auber- ginen, Zucchini, Feta und Käse überbacken <p>3,7 4,5BE</p>


	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Mittwoch 15.04.2026	 Schwäbische Käsespätzle Pfannengericht mit Käse, gegrillten Zwiebelwürfel und Speck <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,7 b/c/d/7BE</div>	 Schweinefrikadelle in Pfeffersauce mit grünen Bohnen und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,7 4,5BE</div>	 Hühnerfrikassee „klassisch“ * mit Spargelstücken, Champignons und Erbsen, dazu Langkornreis <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),7,12 b/c/e/6BE</div>	  3 Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ * dazu leichte Käsesauce und Buttergemüse <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,7 4,5BE</div>
Donnerstag 16.04.2026	 „Wikingertopf“ * Rinderhackbälchen mit Möhren, Knob., Erbsen Zwiebel, Sahne, Schmelzkäse, dazu Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,7 4BE</div>	 Jägerschnitzel mit Champignonrahmsauce, dazu Buttergemüse und Kartoffelstampf <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,7,12 a/b/c/e/4BE</div>	 Scheibe vom Schweinebraten mit Sauce, dazu Blumenkohl und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,7 a/3,5BE</div>	  Rigatoni an geschmortem Gemüse * mit Mozzarella, Paprika, Champignons, Zucchini, Tomatenwürfel und Basilikum <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,7 7,5BE</div>
Freitag 17.04.2026	 Kohlrabieintopf mit Cabanossi Kartoffel, Möhren, Zwiebeln, Knoblauch und Sahne <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">7 b/c/2,5BE</div>	 Emder Matjes * dazu Hausfrauensauce mit Äpfeln und Zwiebeln und Dampfkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">3,4,7,10 3BE</div>	 Putengeschnetzeltes * mit Möhren- und Zucchiniwürfel in heller Sauce, dazu Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,7 3BE</div>	  Gemüse-Quiche * Schmand, Muskat, Knoblauch, Thymian, Broccoli, Möhren, Lauch, Kirschtomaten, Paprika und Zucchini <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,7 1,5BE</div>
Samstag 18.04.2026	 „Grön Hini“ Grüne Bohnen mit Speck und Birnenstücke, dazu Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">b/c/5,5BE</div>	 Provençalisches Putengulasch * Zwieb., Zucchini, Knob., Karotten, Kräuter der Provence, Auberginen, dazu Macaire Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W) a/4,5BE</div>	 Kartoffelsuppe * mit einer Geflügelbockwurst <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">7,9 b/c/j/3BE</div>	  Sellerieknusper-schnitte * mit Käse-Lauchcreme und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,7,9 5BE</div>
Sonntag 19.04.2026	 Krustenbraten mit Malz-Kümmelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W) a/z/5BE</div>	 Rindergeschnetzeltes „Stroganoff Art“ * mit Pilzen, Zwiebeln, Gewürzgurkenstreifen in Senfsauce, dazu Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,7,10 a/b/3,5BE</div>	 Hähnchenbrust in Salbeisauce * dazu Karotten Rustica und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W) a/4BE</div>	  Serviettenknödel * mit Pilzrahmsauce, dazu BIO-Rosenkohl <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,7 5BE</div>
Montag 20.04.2026	 Geschnetzeltes „Gyros Art“ mit Zwiebeln, dazu Tomatenreis und Tzatziki <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">3,7,10 4,5BE</div>	 „Szegediner Gulasch“ Gulasch mit Sauerkraut und Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W) a/z/3BE</div>	 Geflügelbratwurst * mit brauner Sauce, dazu Kohlrabi und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),7,9 a/3,5BE</div>	  Asiatische Bratnudel-Gemüsepfanne * mit Paprika, Weißkohl, Möhren, Mu-Err Pilze, Mungobohnenkeimlinge und Sojasauce <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),6 6BE</div>
Dienstag 21.04.2026	 „Schlemmerschnitzel“ dazu holländische Sauce, BIO-Blumenkohl und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,7 5BE</div>	 Hähnchen „süß-sauer“ * rote Paprika, Sojasauce Zwiebel, Ananas, Knoblauch, Tomatenmark, dazu Reis <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),6 a/b/6BE</div>	  2 gekochte Eier * in Senfsauce mit BIO-Spinat und Kartoffelpüree <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,7,10 3BE</div>	  Vegane Erbsensuppe * mit Kartoffel, Zwiebel, Knoblauch, Suppengrün, Petersilie und Senf <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">9,10 5,5BE</div>

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Mittwoch 22.04.2026	<p>“Knusperfisch” * (Seelachs und Goldlachs) in Cornflakespanade, dazu Kartoffelsalat und Remoulade</p> <p>1(W),3,4,6,7,10 5,5BE</p>	<p>Ostfriesische dicke Bohnen mit Mettenden und Salzkartoffeln</p> <p>1(W),3,7 b/c/3,5BE</p>	<p>Hähnchenfiletstücke “Gärtnerin Art” * in heller Sauce mit Gemüseeinlage, dazu Salzkartoffeln</p> <p>1(W),3,7 3BE</p>	<p>Frühlingsrolle „Gourmet” * dazu süß-saure Sauce mit Paprikastreifen und BIO-Reis</p> <p>1(W),3,6 z/9BE</p>
Donnerstag 23.04.2026	<p>“Ostfriesischer Hüdel” * Gegarter Hefekloß in Vanillesauce mit warmem Birnenkompott</p> <p>1(W),3,7 a/z/8BE</p>	<p>Schweinerückensteak auf Apfel-Lauchgemüse mit Frischkäse und Meerrettich, dazu Drillinge</p> <p>1(W),3,7 3BE</p>	<p>Sojaklopse “Jäger Art” * in Champignonsauce, dazu junge Erbsen und Salzkartoffeln</p> <p>1(W),3,6,9,12 a/b/c/e/4,5BE</p>	<p>Vegetarisch gefüllte Tortellini * mit Broccoliröschen und Karottenscheiben in Käse-Sahnesauce</p> <p>1(W),3,7 7,5BE</p>
Freitag 24.04.2026	<p>“Omas Linseneintopf” mit Kartoffelwürfel, Suppengrün, Zwiebel, Speck und Bockwurstscheiben</p> <p>9 b/c/3BE</p>	<p>“DDR Jägerschnitzel mit Feuerwehrsauce” panierte Jagdwurst, dazu Ketchupsauce mit Zwiebeln und Spiralnudeln</p> <p>1(W),3,7,10 b/c/z/8BE</p>	<p>Gedünstetes Schellfischfilet * mit Petersilensauce, dazu Salzkartoffeln und ein Blattsalat</p> <p>1(W),3,4,7 3BE</p>	<p>Mexikanischer Kartoffelauflauf * m. Paprika, Chili, Mais, Kidneybohnen, Knobli., Zwiebeln, Pizzatomen mit Käse überbacken</p> <p>3,7 4,5BE</p>
Samstag 25.04.2026	<p>“Pichelsteiner Eintopf” mit Schweinefleisch, Kartoffeln, Wirsing, Weißkohl, Zwiebeln und Möhren</p> <p>7,9 3BE</p>	<p>“Filetpfännchen” * Putenfiletstreifen in Pesto-rahm, dazu Spargel-Möhrenragout und Salzkartoffeln</p> <p>1(W),3,7,8(K) 3BE</p>	<p>Schweinegulasch mit Spirelli und einem Wachsbohnenalat</p> <p>1(W) a/8BE</p>	<p>Rosenkohl-Kartoffelpfanne * mit Möhren, Zwiebeln, Thymian, Muskat, Schnittlauch und Knoblauch</p> <p>1(W),3,7 3,5BE</p>
Sonntag 26.04.2026	<p>Carréebraten “Jäger Art” mit Sauce, Mischgemüse mit Pilzen, dazu Kartoffeln</p> <p>1(W) a/3,5BE</p>	<p>Italienisches Lammragout mit Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Tomatenmark und Zimt, dazu Bandnudeln</p> <p>1(W) a/b/c/6BE</p>	<p>Putenbrust “natur” * mit Geflügelsauce, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln</p> <p>1(W) a/3BE</p>	<p>Quinoa-Erbsen-Frikadelle * mit pikanter Senfsauce (m. Zwiebeln, Sahne, Petersilie) u. Möhren-Stampfkartoffeln</p> <p>1(W),3,7,9,10 4,5BE</p>
Montag 27.04.2026	<p>Ravioli * mit Rindfleischfüllung in pikanter Tomatensauce, dazu Tomatensalat</p> <p>1(W),3,9 8,5BE</p>	<p>Paniertes Schweineschnitzel mit Rahmsauce, dazu Erbsen & Möhren und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 a/4,5BE</p>	<p>Hackbraten mit Sauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffeln</p> <p>1(W),10 a/3,5BE</p>	<p>Reis-Pfanne mit Sojahackfleisch * mit Möhren, Paprika, Erbsen, Frühlingszwiebeln, dazu Tomaten-Mozzarella sauce</p> <p>1(W),3,6,7 6BE</p>
Dienstag 28.04.2026	<p>Kartoffelpuffer * mit Apfelmus</p> <p>1(W),3 c/8BE</p>	<p>Rindergulasch mit Gemüse * Möhren, Tomatenmark, Zucchini, Kräuter der Provence, Zwiebeln, Sellerie, dazu Kartoffeln</p> <p>1(W),9 a/3BE</p>	<p>Fleischkäse in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffelpüree</p> <p>1(W),3,7 a/b/c/j/3BE</p>	<p>Makkaroniaufauf * mit Möhre, Zucchini, Champignons, Zwiebel, Schmand und Chili, mit Gouda überbacken</p> <p>1(W),3,7 5,5BE</p>

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Mittwoch 29.04.2026	 1 Hirtenrolle mit Frischkäsefüllung, dazu Balkangemüse, Djuvec-Reis und Knoblauchdip 1(W),3,6,7,10 a/6,5BE	 Gebratene Hähnchenbrust * dazu Geflügelrahmsauce, Broccoli und Salzkartoffeln 1(W),3,7 a/3,5BE	 3 Königsberger Klopse in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat 1(W),3,7 h/4BE	 Rustikales Zucchini-Kartoffelallerlei * mit Thymian, Rosmarin, Knoblauch und Kirschtomaten 1(W),3,7 3,5BE
Donnerstag 30.04.2026	 Thunfisch-Pasta * mit Zwiebel, Knoblauch, Erbsen, Creme Fraiche und Chili, dazu Fusili 1(W),3,7,9 8,5BE	 Rinderhacksteak "Texas" vom Grill * mit BBQ-Sauce, dazu BIO-Langkornreis mit Kidneybohnen, Mais und Paprika 1(W),3 z/7BE	 Kohlrabieintopf mit Fleischeinlage 7 2,5BE	 Broccoli-Nussecke * mit Kräutersauce, dazu junge BIO-Erbsen und Kartoffeln 1(W),3,5,7,8(H) 5,5BE

- 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)aschnüsse, (P)ekannüsse, (Pa)ranüsse, (Pi)stazien, (Ma)cademia- oder Queenslandnüsse



Essen auf Rädern für die Region!

