

MENÜ-SERVICE EMKEN

365
Tage im Jahr



☎ 0 44 62 - 91 59 77 0

🌐 www.menue-service-emken.de

Essen auf Rädern für die Region!

Name: _____

Adresse: _____

Speiseplan Mai



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
Freitag 01.05.2026 Tag der Arbeit	 Sülze „Hausmacher Art“ (kalt) mit Remoulade und Pellkartoffelsalat 1(W),3,6,7,10 b/c/j/4BE	 Paniertes Flunderfilet * dazu Rahmspinat mit Zwiebeln und Knoblauch und Salzkartoffeln 1(W),3,4,7 3BE	 Hähnchenschenkel * mit Sauce, dazu Prinzessbohnen und Reis 1(W) a/6,5BE	  Französischer grüne Bohneneintopf * Paprika, Zucchini, Zwiebel, Kidneybohnen, Kartoffelwürfel, Tomate, Knob., Kräuter der Provence 3BE
Samstag 02.05.2026	 Ungarische Gulaschsuppe mit Paprika, Kartoffelwürfel und Zwiebeln 1(W) a/2BE	 „Berner Pfanne“ * Hähnchengeschnetzeltes in Käse-Paprikasauce, dazu Kartoffelrösti 1(W),3,7 4BE	 Gekochtes Rindfleisch * mit Meerrettichsauce, dazu Kartoffeln und eine kalte Beilage 1(W),3,7,12 c/h/3BE	  „Vita-fit Reispfanne“ * mit Fenchel, Möhren und Porree, dazu Petersiliensauce 1(W),3,7 5,5BE
Sonntag 03.05.2026	 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 Schwarzwurzeln, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,7 a/4BE	  Blumenkohl im Backteig * mit Kräuter-Knoblauchsauce, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 8BE
Montag 04.05.2026	  Eierpfannkuchen * mit Apfelmus 1(W),3,7 c/6,5BE	 Kasslerbraten mit Bratensauce, dazu Ananas-Sauerkraut und Kartoffeln 1(W) a/b/c/z/4BE	  3 Tofubällchen * mit Gemüsesauce, dazu Erbsen-Maisgemüse und Reis 1(W),3,7,9 7,5BE	  „Vegetarische Käsespätzle“ * Pfannengericht mit Zwiebeln, dazu Käse-Sahnesauce 1(W,D),3,7 7,5BE
Dienstag 05.05.2026	 „Rahm-Paprikaschnitzel“ Paniertes Schweineschnitzel mit Paprikasauce und Kartoffelstampf 1(W),3,7 a/4,5BE	 Nasi Goreng * Indonesisches Reisgericht mit Hähnchenbruststreifen, Gemüse, Kokos und Curry 1(W),6,10 3,5BE	 Geflügel-Schonkost-Frikadelle * mit Bratensauce, Kohlrabi und Kartoffeln 1(W),3,7,10 a/4BE	  Kartoffel-Gemüseauflauf mit Feta * Zucchini, Tomate, Basilikum, Kräuter und Käse überbacken 3,7 3,5BE
Mittwoch 06.05.2026	 Kassler-Möhren-Kartoffeleintopf mit Zwiebeln und Kartoffelwürfel b/c/2,5BE	 Grobe Bratwurst mit Sauce, dazu Rosenkohl und Kartoffeln 1(W),7 a/3,5BE	 Hühnerfrikassee „klassisch“ * mit Spargelstücken, Champignons und Erbsen, dazu Langkorreis 1(W),7,12 b/c/e/6,5BE	  Gemüsebratling * mit Rahmkartoffeln (mit Sahne und Petersilie), dazu Broccoli 1(W),3,7,9 5BE
Donnerstag 07.05.2026	 „Bergsteigers Kartoffelgratin“ mit Hackfleisch, Pilzen, Kartoffelscheiben und gratiniertem Käse 1(W),7,12 b/c/e/3BE	 Panierte Bauchscheibe mit Bratensauce, dazu Rahmwirsing und Kartoffeln 1(W),3,7 a/4,5BE	 Kartoffelsuppe * mit einer Geflügelbockwurst 7,9 b/c/j/3BE	  Spaghetti Napoli * mit Tomaten-Basilikumsauce 1(W) 9BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Freitag 08.05.2026	 „Frühlings- Minestrone“ * Möhren, Porree, Zwiebel, Blattspinat, Geflügel- bällchen, Muskatnuss und Muschelnudeln 1(W,G),3,9,10 3,5BE	 Schmorkohl mit Hack mit Wirsing, Zwiebel, Knoblauch, Tomaten- mark und Crème fraiche, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 3BE	 Gebratenes Pangasiusfilet * mit Zitronen-Butter- sauce, dazu Leipziger Allerlei und Kartoffeln 1(W),3,4,7 3BE	 3 Kartoffeltaschen „Frischkäse- Kräuter“ * dazu leichte Käsesauce und Buttergemüse 1(W),3,7 4,5BE
Samstag 09.05.2026	 Weißer Bohneneintopf mit Mettwurst- scheiben, Speck und Kartoffelwürfel 9 b/c/j/3BE	 Curry-Senf- Putenragout * mit Honig, Knoblauch, Zwiebeln und Sahne, dazu Kartoffeln 1(W),3,7,10 3,5BE	 Schweinegulasch in Sauce, dazu Erbsen und Spiralnudeln 1(W) a/6,5BE	 Tortelloni Tricolore Formaggio * gefüllt mit Käse, Speisequark und Gewürzen, dazu Pesto- Sahnesauce 1(W),3,7 3,5BE
Sonntag 10.05.2026	 Backschinken mit dunkler Zwiebelsauce, Rotkohl und Salzkartoffeln 1(W),10 a/b/c/z/4BE	 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),3,7 a/3,5BE	 Spätzle-Pilzpfanne * mit Champignons und Stockschwämmchen, herzhaft gewürzt, dazu Rahmsauce 1(W),3,7,9 a/5BE
Montag 11.05.2026	 „Chili con Carne“ * mit Rinderhackfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidneybohnen, dazu Reis 7BE	 Schweinerückensteak mit Bratensauce, Rahmwirsing und Kartoffeln 1(W),3,7 a/4BE	 Kohlrabieintopf mit Fleischeinlage 7 2,5BE	 Gemüseravioli * in Tomatensauce mit Mais und Erbsen 1(W),3,7 9BE
Dienstag 12.05.2026	 „Berliner Currywurst“ in Gewürzketchup- sauce, dazu Kartoffelpüree und ein Gurkensalat 7 b/c/j/z/3,5BE	 Provenzalisches Rindergeschnetzeltes* mit Thymian, Ros- marin, Petersilie und Tomatenstücke, dazu Reis 1(W) a/6,5BE	 Eieromelette * mit Spinat und Salzkartoffeln 1(W),3,7 3BE	 Würziges Kartoffel-Curry * mit Knobl. Harissa, Koriander, Kokosmilch, Tomatenmark, Crème fraiche, Curry & Zwiebel 1(W),3,7 4BE
Mittwoch 13.05.2026	 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	 Putengulasch * in Sauce, dazu Fingermöhren und Kartoffeln 1(W) a/3,5BE	 Frischer Spargel * dazu Holländische Sauce mit Frühlingszwiebeln und Butterkartoffeln 1(W),3,7 3,5BE
Donnerstag 14.05.2026 Christi Himmelfahrt	 Würstchen-Paprika- Mais-Gulasch mit Zwiebeln, Tomatenwürfel und - mark, Knoblauch, dazu Reis b/c/6,5BE	 Jungschweinnacken „Mediterrane Art“ mit Kräutern der Provence in Jus, dazu grüne Bohnen und Rosmarinkartoffeln 1(W) a/3,5BE	 Rindergeschnetzeltes* dazu BIO-Blumenkohl und Kartoffeln 1(W),3,7 a/3BE	 Veganes Gulasch * mit Soja-Schnetzel in Sauce, dazu Apfel-Rotkohl und Klöße 1(W),6 a/z/5,5BE


	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Freitag 15.05.2026	 Südtiroler Kartoffel- suppe mit Speck mit Sahne, Muskat und geräucherten Mettendenscheiben  7 b/c/3BE	 Gebratenes Alaska-Seelachsfilet * an Kräutersauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffeln  1(W),3,4,7 5BE	 Ganze Hähnchenbrust auf Pilz-Reispfanne * (Wildreis), dazu Sauce  1(W),3,7 6BE	 Gemüsemedaillon * mit heller Rahmsauce, dazu Kartoffelstampf   1(W),3,7,9 4,5BE
Samstag 16.05.2026	 Russischer Hackfleischtopf pikant scharf mit Porree, Weißkohl und Kartoffelwürfel  1(W) a/2BE	 „Filet-Pfännchen“ * Putenfiletstreifen in Pestorahm, dazu Spargel-Möhrenragout und Salzkartoffeln  1(W),3,7,8(K) 3,5BE	 Frikadelle mit brauner Sauce, dazu Leipziger Allerlei und Kartoffeln  1(W),3 a/4BE	 Hirtenpfanne * mit Reismudeln, Feta, Tomaten, Zwiebeln, Bohnen, Zucchini und Peperoni   1(W),7 6BE
Sonntag 17.05.2026	 Geschmorte dicke Rippe in Kümmelsauce, dazu Rotkohl und Salzkar- toffeln  1(W) a/z/4BE	 Lammragout * mit Paprika, Zwiebeln, Möhren, Tomaten, Knoblauch und Thymian, dazu Reis  1(W) a/6BE	 Putenbraten * in Geflügelsauce, dazu BIO-Broccoli und Salzkartoffeln  1(W) a/3BE	 Valessschnitzel „Jäger Art“ * mit Champignon- sauce, dazu Buttergemüse und Salzkartoffeln   1(H,W),3,7,12 a/c/4BE
Montag 18.05.2026	 Putenschnitzel „Wiener Art“ * mit Rahmsauce, jun- gen BIO-Erbsen und Kartoffeln  1(W),3,7 a/5BE	 „Verrücktes Sauerkraut“ mit Hackfleisch, Chili, Tomatenmark, Käse, Zwiebeln, Schmand, dazu Kartoffelstampf  1(W),3,7 2BE	 Hackbraten in Sauce mit Blumenkohl in Mehlschwitze und Kartoffeln  1(W),3,7,10 a/4BE	 Veganes Bami Goreng * indonesisches Gericht mit gebratenen Nudeln und Asia- Gemüse   1(W),6 4BE
Dienstag 19.05.2026	 BIO-Spaghetti „Bolognese“ * mit Rinderhackfleisch- sauce  1(W) 8,5BE	 Leberkäse mit cremiger Honig-Senfsauce 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),7,9 a/3,5BE	 3 Kartoffeltaschen „Tomate- Mozzarella“ * mit mediterranem Gemüse in Joghurt- Tomatensauce   1(W),7 5BE
Mittwoch 20.05.2026	 Deftige Erbsensuppe mit einer Bockwurst  9 b/c/j/3BE	 Würzige Schweine- fleischfrikadelle mit dunkler Zwiebel- sauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln  1(W),3 a/z/4,5BE	 Hähnchenschenkel * mit Sauce, dazu Möhrenscheiben und Reis  1(W) a/6,5BE	 Gnocchi ai quattro formaggi“ * Kartoffelklößchen mit 4-Käsesauce   1(W),3,7 8,5BE
Donnerstag 21.05.2026	 „Köttbullar“ * Rinderhackfleisch- bällchen in Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Preiselbeergelee  1(W,H),3,6,7 a/4,5BE	 Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ m. Zwiebel, Speck und Tomatenmark, dazu Blumenkohl in Béchamel u. Kartoffeln  1(W),3,7 a/b/c/3,5BE	 Deftiger Gemüseintopf * Petersilie, Pastinaken, Tomatenmark, Karotten, Kohlrabi, weiße Bohnen, Muschelnudeln   1(W),3,9 3BE	 Vanille-Milchreis * mit kaltem Kirschkompott   1(W),7 c/z/7,5BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Freitag 22.05.2026	 „Omas Eintopf“ * mit Rindfleisch, Kartoffel-, Pastinaken- und Möhrenwürfel und Petersilie  7 b/c/2BE	 1 große Nürnberger Rostbratwurst in Bratenfond, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln  1(W),9,10 a/j/z/4BE	 Gedünstetes Buntbarschfilet * mit Dillsauce, dazu Kartoffelpüree und ein Blattsalat  1(W),3,4,7 3BE	 Farfalle „con Spinaci“ * Sauce mit Blattspinat, Gorgonzola, Frühlingszwiebeln und Knoblauch  1(W),3,7 8BE
Samstag 23.05.2026	 Westfälische Linsensuppe mit Tellerlinsen, Kartoffelwürfel und Mettendenscheiben  9 b/c/3BE	 „Grootheider Stipp“ Mehlschwitze mit Speck und Zwiebeln, dazu grüne Bohnen und Kartoffeln  1(W),3,7 b/c/5BE	 Putenbrust „natur“ * mit Geflügelsauce, dazu Risi-Pisi (Reis mit Erbsen)  1(W) a/5BE	 Kartoffel- Gemüsegratin * mit buntem Gemüse in Béchamel mit Käse überbacken  3,7 2,5BE
Sonntag 24.05.2026 Pfingsten	 Bauernroulade Hackfleischrolle mit Zwiebeln, Speck und Gurken in Bratensauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln  1(W) a/b/c/z/4,5BE	 Frischer Spargel * mit Schollenfilet, dazu Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise  1(W),3,4,7 5BE	 Schweinsbraten mit Kräuter-Sensauce, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln  1(W),3,7 a/3BE	 Sesam-Karotten- Knuspersticks * mit Sauce Bernaise, dazu Pfannengemüse und Kartoffeln  1(W),3,7,11 6,5BE
Montag 25.05.2026 Pfingsten	 Hähnchenbrust „Italia“ * in Tomaten- Sauerrahmsauce, dazu mediterranes Gemüse und Tortiglioni  1(W),3,7 7BE	 „Tiroler Schweine- bauch“ (gepökelt) mit Zwiebel-Kümmel- sauce, dazu Weißkohl mit Speck und Knödel  1(W),3 a/b/c/5,5BE	 Weideschafgulasch * in Sauce „Provenzal“ mit Prinzessbohnen und Salzkartoffeln  1(W) a/3BE	 1 Chinaschnitte „Hong-Kong“ * dazu süß-saure Sauce mit Paprikastreifen und Reis  1(W),9,10 z/9BE
Dienstag 26.05.2026	 Hack-Lauch-Pfanne mit Schweinehack- fleisch, Sahne und Zwiebeljulienne, dazu Kartoffeln  1(W),3,7 5BE	 Gegrilltes Putenfilet * mit Geflügelrahmsau- ce, dazu Broccoli und Kartoffeln  1(W),3,7 a/b/c/3,5BE	 Lebergeschnetzeltes in Apfelsauce, dazu Kartoffelpüree und ein Möhrensalat  1(W) a/c/3,5BE	 Vegetarischer Bauerntopf * mit Sojahack, Knob- l., Kartoffel, Möhre, Paprika, Zwiebel, Linsen, Tomatenmark  1(W,G),6 3,5BE
Mittwoch 27.05.2026	 Hähnchen „Cordon bleu“ * mit BIO-Blumenkohl in Béchamel, dazu Kartoffeln  1(W),3,7 b/c/4BE	 Ostfriesische dicke Bohnen mit Mettenden und Salzkartoffeln  1(W),3,7 b/c/3,5BE	 Frischer Möhreneintopf mit Fleischeinlage  7 2BE	 Asiatische Bratnudelpfanne * mit Frühlingszwiebeln, Gemüse und Sojasauce  1(W),6 5BE
Donnerstag 28.05.2026	 Vegetarische Lasagne „al Forno“ * mit Sojahack- und Béchamelsauce  1(W),6,7 3,5BE	 Geflügelfleischkäse * in Sauce mit Blumenkohl und Kartoffeln  1(W),3,7 a/b/c/j/3,5BE	 3 Sojaklopse „Königsberger Art“ * in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat  1(W),3,7,9 5BE	 „Shakshuka“ * mit Tomatenstücken, Feta, Paprika, Zwieb- l., Knob- & Kreuzküm- mel, dazu ein Spiegelei und ein Kaiserbrötchen  1(W),3,7 3BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Freitag 29.05.2026	 Schinken-Ei-Nudelgratin dazu Käsesauce 1(W),3,6,7,9 c/8,5BE	 Kutterfischfrikadelle mit Speck-Bohnen in Rahm, dazu Kartoffeln 1(W),3,4,7 b/c/6,5BE	 „Ammerländer Hühnersuppen-eintopf“ * mit Gemüse und Muschelnudeln 1(W),3,7,9 2BE	  Kichererbsen-Patty * mit Cornflakespanade, dazu Tomaten-Paprikagemüse und Reis 7,5BE
Samstag 30.05.2026	 Spitzkohleintopf mit Hackfleisch und Kartoffelwürfel 7 2,5BE	  2 Veg. Maultaschen auf Beryani-Reis * Basmatireis mit Ingwer, Mandeln, Curry, Knob. Rosinen, Röstzwiebeln, rote Paprika u. Erbsen 1(W),3,7 10BE	 Frikadelle mit brauner Sauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffeln 1(W),3 a/4BE	  Patros-Pfanne * mit Fetakäse, Paprika, Zucchini und Auberginen und frittierte Kartoffelwürfel 7 2,5BE
Sonntag 31.05.2026	 „Snirtje Braa“ in Bratenfond mit Apfel-Rotkohl und Salzkartoffeln 1(W) a/z/4BE	 Hähnchenbrust * mit Frühlingszwiebeln, Möhren, Ingwer, Chili, Knoblauch u. Honig in Sojasauce, dazu Reis 1(W),6 a/7BE	 Rindergulasch * in Sauce, dazu Erbsen und Salzkartoffeln 1(W) a/3,5BE	  6 Kartoffel-röstinchen * mit frischen Champignons in Kräuter-Knoblauchsauce 1(W),3,7 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!

