

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 Juli



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 01.07.2026	 <p>Geschnetzeltes „Bombay“ mit Zwiebel, Manda- rine, Banane, Erd- nüsse und Curry, dazu Basmatireis</p> <p>1(W),3,7 7BE</p>	 <p>Wirsingroulade in Specksauce, dazu Salzkartoffeln</p> <p>1(W),7 a/b/c/4BE</p>	 <p>Hackbraten mit Sauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffeln</p> <p>1(W),10 a/3,5BE</p>	  <p>Gemüsebratling * dazu BIO-Kohlrabi in Rahm und Stampfkartoffeln</p> <p>1(W),3,7,9 4,5BE</p>
Donnerstag 02.07.2026	 <p>„Chili con Carne“ * mit Rinderhackfleisch, Mais, Zwiebeln, Papri- ka und Kidneybohnen, dazu BIO-Reis</p> <p>7BE</p>	 <p>Gegrillter Putenbraten * mit Frischkäse-Pilz- ragout mit Paprika und Schnittlauch, dazu Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 3,5BE</p>	 <p>Schweinegulasch in Sauce, dazu Erbsen und Salzkartoffeln</p> <p>1(W) a/3BE</p>	  <p>„Triologie von frischem Gemüse“ * Broccoli, Blumenkohl, Romanesco, mit holländischer Sauce und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 3BE</p>
Freitag 03.07.2026	 <p>Sommereintopf mit Rindfleisch * mit Kohlrabi, Möhren, Kartoffelwürfel und Creme légère</p> <p>1(W),3,7 1,5BE</p>	 <p>Gebratenes Alaska-Seelachsfilet * an Kräutersauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,4,7 5BE</p>	 <p>Hähnchenschenkel * mit Sauce, dazu Broccoli und Reis</p> <p>1(W) a/6,5BE</p>	  <p>Cremiger Vollmilch-Grießbrei * mit kaltem Zwetschgenkompott</p> <p>1(W),7 c/2,5BE</p>
Samstag 04.07.2026	 <p>Ostfriesische bunte Bohnensuppe mit Speck und Mett- wurstscheiben</p> <p>9 b/c/3BE</p>	 <p>Kassler in Bratensauce, dazu Sauerkraut mit Apfel & Zwiebel und Kartoffeln</p> <p>1(W) a/b/c/z/4BE</p>	 <p>Geflügelfrikadelle * mit Sauce, dazu Prinzessbohnen und Kartoffelpüree</p> <p>1(W),3,7,10 a/3,5BE</p>	  <p>Gemüse- Maultaschen * mit zartem Gemüse gefüllt, in leichter Frischkäsesauce</p> <p>1(W),3,9 7BE</p>
Sonntag 05.07.2026	 <p>„Snirtje Braa“ in Bratenfond mit Apfel-Rotkohl und Salzkartoffeln</p> <p>1(W) a/z/4BE</p>	 <p>Tellerbraten vom Rind * Rinderbratenscheibe mit klassischer Braten- sauce, dazu Rosenkohl und Klöße</p> <p>1(W) a/4,5BE</p>	 <p>Putenbrust „natur“ * mit Geflügelsauce, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln</p> <p>1(W) a/3BE</p>	  <p>Drillinge (mit Schale) * mit Rosmarin und Meersalz, dazu Kräuterquark und ein kleiner bunter Salat</p> <p>7 4BE</p>
Montag 06.07.2026	 <p>Putenschnitzel „Balkan Art“ * in pikanter Sauce mit Paprikastreifen, dazu Langkornreis</p> <p>1(W) z/8BE</p>	 <p>Fränkische Bratwurst (grob) mit brauner Sauce, dazu Blumenkohl in Béchamel und Salzkartoffeln</p> <p>1(W),3,7 a/3,5BE</p>	 <p>Kohlrabieintopf mit Fleischeinlage</p> <p>7 2,5BE</p>	  <p>Griechische Kartoffelpfanne * mit Paprika, Aubergin- en und Zucchini, dazu Tzatziki</p> <p>3,7,10 4BE</p>
Dienstag 07.07.2026	 <p>Heringstipp * in Sahnesauce mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurke, dazu Dampfkartoffeln</p> <p>3,4,7 c/z/2,5BE</p>	 <p>Schweineschulter mit Bratensauce, dazu Rahmwirsing und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 a/b/c/3,5BE</p>	  <p>Eieromelette * mit Spinat und Salzkartoffeln</p> <p>1(W),3,7 3BE</p>	  <p>Spaghetti „Napoli“ * mit Tomaten- Basilikumsauce</p> <p>1(W) 9BE</p>

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Mittwoch 08.07.2026	<p>“Omas Linseneintopf” mit Kartoffelwürfel, Suppengrün, Zwiebel, Speck und Bockwurstscheiben</p> <p>9 b/c/3BE</p>	<p>Schweinefrikadelle in Pfeffersauce mit grünen Bohnen und Gabelspaghetti</p> <p>1(W),3,7 2,5BE</p>	<p>Putengulasch * in Sauce, dazu Fingermöhren und Kartoffeln</p> <p>1(W) a/3,5BE</p>	<p>“Pilaw Oriental” * mit gekochtem Wei- zen, Zucchini, Paprika, gr. Bohnen, Zwiebeln und Tomaten, dazu Minz-Joghurtdip</p> <p>1(W),7 5,5BE</p>
Donnerstag 09.07.2026	<p>Ostfriesische dicke Bohnen mit Mettenden und Salzkartoffeln</p> <p>1(W),3,7 b/c/3,5BE</p>	<p>Panierte Bauchscheibe mit Bratensauce, dazu Rahmwirsing und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 a/4,5BE</p>	<p>Rindergeschnetzeltes* dazu BIO-Blumenkohl und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 a/3BE</p>	<p>3 Kartoffeltaschen “Frischkäse- Kräuter” * dazu leichte Käsesauce und Buttergemüse</p> <p>1(W),3,7 4,5BE</p>
Freitag 10.07.2026	<p>Käse-Lauch-Suppe * mit Rinderhackfleisch und Schmelzkäse, dazu ein Kaiserbrötchen</p> <p>1(W),3,7 2BE</p>	<p>Ungarisches Gulasch mit Schweinefleisch, Paprika, Tomatenmark, Zwiebeln, Knoblauch und Majoran, dazu Salzkartoffeln</p> <p>1(W) a/3BE</p>	<p>Gebratenes Pangasiusfilet * mit Zitronen-Butter- sauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,4,7 3BE</p>	<p>Gemüsepfanne „Flandern” * mit gelben u. orangen Möhren, Schwarz- wurzeln, Romano- bohnen, Kart.scheiben</p> <p>1(W),3,7 4BE</p>
Samstag 11.07.2026	<p>Nasi Goreng * Indonesisches Reis- gericht mit Hähnchen- bruststreifen, Gemüse, Kokos und Curry</p> <p>1(W),6,10 3,5BE</p>	<p>Geschmorter Schweinekamm mit Bratensauce, dazu Spitzkohl und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 a/3,5BE</p>	<p>Gemüseintopf mit Markklößchen * Petersilie, Pastinaken, Tomatenmark, Karotten, Kohlrabi, weiße Bohnen, Muschelnudeln</p> <p>1(W),3,7 4,5BE</p>	<p>BIO-Dinkel-Pasta * dazu Schnittlauch- sauce mit BIO-Erbsen</p> <p>1(D,W),3,7 7BE</p>
Sonntag 12.07.2026	<p>Pouardenbrust auf Sahnelinsen * mit Linsen, Senf, Sellerie, Möhren, Zwiebeln und Sahne, dazu Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7,10 4BE</p>	<p>Italienisches Lammragout mit Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten- mark und Zimt, dazu Bandnudeln</p> <p>1(W),3 a/b/c/6BE</p>	<p>Schweinebraten mit Sauce, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln</p> <p>1(W) a/3,5BE</p>	<p>Buntes Gemüseragout * in feiner Kerbelsauce, dazu BIO-Reis</p> <p>1(W),3,7 6,5BE</p>
Montag 13.07.2026	<p>BIO-Spaghetti „Bolognese” * mit Rinderhack- fleischsauce</p> <p>1(W) 8,5BE</p>	<p>2 große Leberklöße mit Sauce, dazu Sauerkraut und Salz- kartoffeln</p> <p>1(W),3 a/z/5,5BE</p>	<p>Geflügelbratwurst * mit brauner Sauce, dazu Kohlrabi und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7,9 a/3,5BE</p>	<p>Blumenkohl-Käse- medaillon * mit Béchamelsauce und Salzkartoffeln</p> <p>1(W),3,7 6BE</p>
Dienstag 14.07.2026	<p>“Berliner Currywurst” in Gewürzketchup- sauce, dazu Kartoffelpüree und ein Gurkensalat</p> <p>7 b/c/j/z/3,5BE</p>	<p>Hähnchen “süß-sauer” * rote Paprika, Soja- sauce Zwiebel, Ananas, Knoblauch, Tomaten- mark, dazu Reis</p> <p>1(W),6 a/b/6BE</p>	<p>2 gekochte Eier * in Senfsauce mit BIO-Spinat und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7,10 3BE</p>	<p>Patros Pfanne * mit Fetakäse, Paprika, Zucchini, Auberginen und frittierte Kartoffelwürfel</p> <p>7 2,5BE</p>


	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Mittwoch 15.07.2026	 <p>Eierpfannkuchen * mit Apfelmus</p> <p>1(W),3,7 c/6,5BE</p>	 <p>Rindergulasch mit Gemüse * Möhren, Tomatenmark, Zucchini, Kräuter der Provence, Zwiebeln, Sellerie, dazu Kartoffeln</p> <p>1(W),9 a/3,5BE</p>	 <p>Hähnchenbrust "natur" * mit Geflügelsauce, dazu ZucchiniGemüse und Kartoffeln</p> <p>1(W) a/3BE</p>	 <p>Gemüsefrikadelle * mit heller Schnittlauchsaucе, dazu Möhrenscheiben und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 4,5BE</p>
Donnerstag 16.07.2026	 <p>„Wikingertopf“ * Rinderhackbällchen mit Möhren, Knob., Erbsen Zwiebel, Sahne, Schmelzkäse, dazu Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 4BE</p>	 <p>Jägerschnitzel mit Champignonrahmsauce, dazu Buttergemüse und Kartoffelstampf</p> <p>1(W),3,7,12 a/b/c/e/4BE</p>	 <p>Geflügelfleischkäse * in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln</p> <p>1(W),7 a/b/c/j/3,5BE</p>	 <p>Rigatoni an geschmortem Gemüse * mit Mozzarella, Paprika, Champignons, Zucchini, Tomatenwürfel und Basilikum</p> <p>1(W) 8,5BE</p>
Freitag 17.07.2026	 <p>Kohlrabieintopf mit Cabanossi Kartoffel, Möhren, Zwiebeln, Knoblauch und Sahne</p> <p>7 b/c/2,5BE</p>	 <p>Backfisch * mit Bayrischem Kartoffelsalat (warm)</p> <p>1(W),4,10 b/6BE</p>	 <p>Rindfleischbällchen * in fruchtiger Tomatensauce mit bunter Paprika, dazu Spirelli</p> <p>1(W),3,9,10 8BE</p>	 <p>Sellerieknusper-schnitte * mit Käse-Lauchcreme und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7,9 5BE</p>
Samstag 18.07.2026	 <p>„Ditzumer Fischtopf“ Fischeintopf mit Speck, Zwiebeln und Möhren, dazu Kartoffeln</p> <p>1(W),3,4,7 b/c/4BE</p>	 <p>Provencalisches Putengulasch * Zwieb., Zucchini, Knob., Karotten, Kräuter der Provence, Auberginen, dazu Macaire Kartoffeln</p> <p>1(W) a/4,5BE</p>	 <p>Kartoffelsuppe * mit einer Geflügelbockwurst</p> <p>7,9 b/c/j/3BE</p>	 <p>Gemüse-Quiche * Schmand, Muskat, Knoblauch, Thymian, Broccoli, Möhren, Lauch, Kirschtomaten, Paprika und Zucchini</p> <p>1(W),3,7 1,5BE</p>
Sonntag 19.07.2026	 <p>„Ratsherrentopf“ Schweinefleisch in Rahm-Zwiebel-Speck-Pilzsauce, dazu Brechbohnen und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 b/c/4BE</p>	 <p>Glasierter Putenbraten * mit Aprikosensauce, dazu Möhrenstifte und Langkornreis</p> <p>1(W) a/6,5BE</p>	 <p>Sauerbraten vom Rind * in Sauce mit Schwarzwurzeln, dazu Salzkartoffeln</p> <p>1(W),3,7 a/4BE</p>	 <p>Serviettenknödel * mit Pilzrahmsauce, dazu BIO-Rosenkohl</p> <p>1(W),3,7 5BE</p>
Montag 20.07.2026	 <p>Geschnetzeltes "Gyros Art" mit Zwiebeln, dazu Tomatenreis und Tzatziki</p> <p>3,7,10 4,5BE</p>	 <p>Feine Bratwurst mit Sauce, dazu Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln und Salzkartoffeln</p> <p>1(W),7,9 a/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>Asiatische Bratnudel-Gemüsepfanne * mit Paprika, Weißkohl, Möhren, Mu-Err Pilze, Mungobohnenkeimlinge und Sojasauce</p> <p>1(W),6 5BE</p>
Dienstag 21.07.2026	 <p>„Schlemmerschnitzel“ dazu holländische Sauce, BIO-Blumenkohl und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 5BE</p>	 <p>Bami Goreng * chinesische Eiernudeln mit Huhn, Knoblauch, Asia-Gemüse, Chili und Sojasauce</p> <p>1(W),3,6 3,5BE</p>	 <p>3 Königsberger Klopse in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat</p> <p>1(W),3,7 h/4BE</p>	 <p>Vegane Erbsensuppe * mit Kartoffel, Zwiebel, Knoblauch, Suppengrün, Petersilie und Senf</p> <p>9,10 5,5BE</p>

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Mittwoch 22.07.2026	 4 Cevapcici (kalt) mit buntem Reissalat und Knoblauchdip 1(W),3,,7,10 a/c/z/8BE	 „Berliner Bulette“ Frikadelle mit Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln 1(W),3 a/z/5BE	 „Ammerländer Hühnersuppen- eintopf“ * mit Gemüse und Muschelnudeln 1(W),3,7,9 2BE	  Frühlingsrolle „Gourmet“ * dazu süß-saure Sauce mit Paprikastreifen und BIO-Reis 1(W),3,6 z/9BE
Donnerstag 23.07.2026	  „Ostfriesischer Hüdel“ * Gegarter Hefekloß in Vanillesauce mit warmem Birnen- kompott 1(W),3,7 a/z/7BE	 Schweinerückensteak mit Pfefferrahmsauce, dazu grüne Bohnen und Rosmarin- kartoffeln 1(W),3,7 a/3,5BE	 Ganze Hähnchenbrust auf Pilz-Reispfanne * (Wildreis), dazu Sauce 1(W),3,7 6BE	  Vegetarisch gefüllte Tortellini * mit Broccoliröschen und Karottenscheiben in Käse-Sahnesauce 1(W),3,7 7,5BE
Freitag 24.07.2026	 Deftige Erbsensuppe mit einer Bockwurst 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/8,5BE	 Gedünstetes Schellfischfilet * mit Petersiliensauce, dazu Salzkartoffeln und ein Eisbergsalat 1(W),3,4,7 3BE	  Mexikanischer Kartoffelauflauf * m. Paprika, Chili, Mais, Kidneybohnen, Knob., Zwiebeln, Pizzatomen mit Käse überbacken 3,7 4,5BE
Samstag 25.07.2026	 „Pichelsteiner Eintopf“ mit Schweinefleisch, Kartoffeln, Wirsing, Weißkohl, Zwiebeln und Möhren 7,9 3BE	 „Filetpfännchen“ * Putenfiletstreifen in Pestorahm, dazu Spargel-Möhrenragout und Salzkartoffeln 1(W),3,7,8 3,5BE	 Lebergeschnetzeltes in Apfelsauce, dazu Kartoffelpüree und ein Möhrensalat 1(W) a/c/3,5BE	  Rosenkohl- Kartoffelpfanne * mit Möhren, Zwiebeln, Thymian, Muskat, Schnittlauch und Knoblauch 1(W),3,7 3,5BE
Sonntag 26.07.2026	 Schweineroulade „Hausfrauen Art“ in Sauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 1(W),10 a/b/c/j/3BE	 Rindergeschnetzeltes „Stroganoff Art“ * mit Pilzen, Zwiebeln, Gewürzgurkenstreifen in Senfsauce, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,7,10 a/b/3,5BE	 Kräuterbraten mit Sauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffeln 1(W) a/3BE	  Quinoa-Erbsen- Frikadelle * mit pikanter Senfsauce (m. Zwiebeln, Sahne, Petersilie) u. Möhren- Stampfkartoffeln 1(W),3,7,9,10 4,5BE
Montag 27.07.2026	 „Schnüsch“ Norddeutscher Eintopf mit dicken Et grünen Bohnen, Erbsen, Kartof- feln, Kohlrabi, Karotten, Kassler- u. Speckwürfel 7 b/c/4,5BE	 Gebratene Hähnchenbrust * dazu Geflügelrahm- sauce, Broccoli und Salzkartoffeln 1(W),3,7 a/3,5BE	 3 Hackbällchen mit Gemüsesauce, dazu Erbsen-Mais- gemüse und Kartoffeln 1(W),3,7,9 4BE	  Reis-Pfanne mit Sojahack * mit Möhren, Paprika, Erbsen, Frühlingszwie- beln, dazu Tomaten- Mozzarella sauce 1(W),3,6,7 6BE
Dienstag 28.07.2026	 „Köttbullar“ * Rinderhackfleisch- bällchen in Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Preiselbeergelee 1(W),3,7 a/4,5BE	 1 große Nürnberger Rostbratwurst in Bratenfond, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln 1(W),9,10 a/j/z/4BE	 Leberkäse mit cremiger Honig-Senfsauce mit Dill, dazu Gurken- gemüse und Kartoffeln 1(W),3,7,10 b/c/j/3BE	  Makkaroniaufauf * mit Möhre, Zucchini, Champignons, Zwiebel, Schmand und Chili, mit Gouda überbacken 1(W),3,7 5,5BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Mittwoch 29.07.2026	 1 Hirtenrolle Hackrolle mit Frischkäsefüllung, dazu Balkangemüse, Djuvec-Reis 1(W),3,6,7 a/5,5BE	 Paniertes Schweineschnitzel mit Rahmsauce, dazu Erbsen & Möhren und Kartoffeln 1(W),3,7 a/4,5BE	 Putengeschnetzeltes * mit Möhren- und Zucchiniwürfel in heller Sauce, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 3BE	 Rustikales Zucchini-Kartoffelallerlei * mit Thymian, Rosmarin, Knoblauch und Kirschtomaten 1(W),3,7 3,5BE
Donnerstag 30.07.2026	 „Bergsteigers Kartoffelgratin“ mit Hackfleisch, Pilzen, Kartoffelscheiben und gratiniertem Käse 1(W),7,12 b/c/e/3BE	 Rinderhacksteak „Texas“ vom Grill * mit BBQ-Sauce, dazu BIO-Langkornreis mit Kidneybohnen, Mais und Paprika 1(W),3 z/7,5BE	 Hähnchenschenkel * mit Sauce, dazu BIO-Blumenkohl und Kartoffeln 1(W),3,7 a/3,5BE	 Tomaten-Couscous * Zwiebeln, Knoblauch, Kirschtomaten, Petersilie, Minze und Fetakäse 7 7BE
Freitag 31.07.2026	 Gefüllte rote Paprikaschote mit Schweinefleischfüllung, dazu fruchtiger Tomatensauce und BIO-Langkornreis 1(W) 8BE	 Fischnudeln „Kreta“ * Bandnudeln mit Wildlachs- und Seelachsfiletstückchen, MSC Shrimps, Gemüse Olivenöl und Kräuter 1(W),4,8 4,5BE	 Deftiger Möhreintopf mit Hackfleisch 7 2BE	 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!

