

MENÜ-SERVICE EMKEN



☎ 0 44 62 - 91 59 77 0

🌐 www.menue-service-emken.de

Essen auf Rädern für die Region!

Name: _____

Adresse: _____

Speiseplan August



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
Samstag 01.08.2026	 Ungarische Gulaschsuppe mit Paprika, Kartoffelwürfel und Zwiebeln 1(W) a/2BE	 Curry-Senf-Putenragout * mit Honig, Knoblauch, Zwiebeln und Sahne, dazu Kartoffeln 1(W),3,7,10 3,5BE	 Hähnchenschenkel * mit Sauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffeln 1(W) a/3,5BE	  “Vita-fit Reispfanne” * mit Fenchel, Möhren und Porree, dazu Petersiliensauce 1(W),3,7 5,5BE
Sonntag 02.08.2026	 Bratrippchen mit Bratensauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln 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	 Hähnchenbrust in Salbeisauce * dazu Karotten Rustica und Kartoffeln 1(W) a/4BE	  Blumenkohl im Backteig * mit Kräuter-Knoblauchsauce, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 8BE
Montag 03.08.2026	 Kassler-Möhren-Kartoffeleintopf mit Zwiebeln und Kartoffelwürfel b/c/2,5BE	 Nasi Goreng * Indonesisches Reisgericht mit Hähnchenbruststreifen, Gemüse, Kokos und Curry 1(W),6,10 3,5BE	 Hackbraten mit Sauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffeln 1(W),10 a/3,5BE	  Würziges Kartoffel-Curry * mit Knobl. Harissa, Koriander, Kokosmilch, Tomatenmark, Crème fraiche, Curry & Zwiebel 1(W),3,7 4BE
Dienstag 04.08.2026	 2 Geflügelwienerle * (kalt) dazu Nudelsalat und eine Portion Senf 1(W),3,9,10 b/c/j/5,5BE	 Grillbraten mit brauner Sauce, dazu Sommer-Mischgemüse und Kartoffeln 1(W) a/b/c/3BE	 Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel und Fleischeinlage 7 3BE	  Nordafrikanischer Mandel-Pilaf * Karotten, Kichererbsen, Zwiebeln, Reis, Mandelblättchen, Knobl., dazu Joghurt-Gurkendip 1(W),7,8 8BE
Mittwoch 05.08.2026	 Schwäbische Käsespätzle Pfannengericht mit Käse, gegrillten Zwiebelwürfel und Speck 1(W),3,7 b/c/d/5,5BE	 1 große Nürnberger Rostbratwurst in Bratenfond, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln 1(W),9,10 a/j/z/4BE	 Zartes Hähnchenfilet * in Kräuter-Sauerrahmsauce, dazu Broccoli und Salzkartoffeln 1(W),3,7 3BE	  Gemüsemedaillon * mit heller Rahmsauce, dazu Kartoffelstampf 1(W),3,7,9 4,5BE
Donnerstag 06.08.2026	 Hack-Lauch-Pfanne * mit Rinderhackfleisch, Sahne und Zwiebeljulienne, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 5BE	 Panierte Bauchscheibe mit Bratensauce, dazu Rahmwirsing und Kartoffeln 1(W),3,7 a/4,5BE	 Putengulasch * in Sauce, dazu Möhrenscheiben und Salzkartoffeln 1(W) a/3,5BE	  Vegetarischer Bauerntopf * mit Sojahack, Knobl., Kartoffel, Möhre, Paprika, Zwiebel, Linsen, Tomatenmark 1(W,G),6 3,5BE
Freitag 07.08.2026	 Südtiroler Kartoffelsuppe mit Speck mit Sahne, Muskat und geräucherten Mettendenscheiben 7 b/c/3BE	 Provencalisches Rindergeschnetzeltes* mit Thymian, Rosmarin, Petersilie und Tomatenstücke, dazu Reis 1(W) a/6,5BE	 Gebratenes Seehechtfilet * mit Weißer Sauce, dazu Euromix und Salzkartoffeln 1(W),3,4,7 5BE	  „Veggie Paella“ * mit gr. Bohnen, Zucchini, Aubergine, Zwiebel, Paprika, Tomaten, Kichererbsen, Knobl., Safran, Thymian, Reis 7BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Samstag 08.08.2026	 Russischer Hackfleischtopf pikant scharf mit Porree, Weißkohl und Kartoffelwürfel 1(W) a/2BE	 „Berner Pfanne“ * Hähnchen- geschnetzeltes in Käse-Paprikasauce, dazu Kartoffelrösti 1(W),3,7 4BE	 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),3,7,8,6 3,5BE
Sonntag 09.08.2026	 Backschinken mit dunkler Zwiebelsauce, Rotkohl und Salzkartoffeln 1(W),10 a/b/c/z/4BE	 Rosmarin- Putenbraten * in Rahmsauce, dazu Pariser Karotten und Salzkartoffeln 1(W),3,7 a/3,5BE	 Schweinebraten mit Sauce, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln 1(W) a/3,5BE	  Bunte Paprikaquiche * mit Paprika, Crème fraiche, Thymian und Muskatnuss 1(W),3,7 a/5,5BE
Montag 10.08.2026	 Ostfriesische dicke Bohnen mit Mettenden und Salzkartoffeln 1(W),3,7 b/c/3,5BE	 Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ m. Zwiebel, Speck und Tomatenmark, dazu Blumenkohl in Béchamel u. Kartoffeln 1(W),3,7 a/b/c/3,5BE	 Putengeschnetzeltes * mit Möhren- und Zucchiniwürfel in heller Sauce, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 3BE	  Gemüseravioli * in Tomatensauce mit Mais und Erbsen 1(W),3,7 9BE
Dienstag 11.08.2026	 Würstchen-Paprika- Mais-Gulasch mit Zwiebeln, Tomatenwürfel und - mark, Knoblauch, dazu Reis b/c/6,5BE	 Schweinerückensteak mit Bratensauce, Rahmwirsing und Kartoffeln 1(W),3,7 a/4BE	  Eieromelette * mit Spinat und Salzkartoffeln 1(W),3,7 3BE	  Rote-Linsen-Kokos- Suppe * mit Zwiebeln, Tomaten, Kokosmilch, Chili und Kurkuma, dazu ein Kaiserbrötchen 1(W) 4BE
Mittwoch 12.08.2026	 Bauernschnitzel (paniert) mit gebratenen Zwiebeln, Speck und Champignons, dazu Kartoffeln 1(W) a/b/c/4BE	 Schmorkohl mit Hack mit Wirsing, Zwiebel, Knoblauch, Tomaten- mark und Crème fraiche, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 3BE	 Frisches Fischrikassee * mit Seelachstücken, Möhren, Sellerie und Erbsen, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,4,7,9 3BE	  Kartoffel-Gemüse- auflauf mit Feta * Zucchini, Tomate, Basilikum, Kräuter und Käse überbacken 3,7 3,5BE
Donnerstag 13.08.2026	 „Bergsteigers Kartoffelgratin“ * mit Rinderhackfleisch, Pilzen, Kartoffelschei- ben und gratiniertem Käse 1(W),7,12 b/c/e/3BE	 Hähnchen „Cordon bleu“ * mit BIO-Blumenkohl in Béchamel, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 b/c/4BE	 Frikadelle mit brauner Sauce, dazu Broccoli und Kartoffeln 1(W),3 a/4BE	  3 Kartoffeltaschen „Frischkäse- Kräuter“ * dazu leichte Käsesauce und Buttergemüse 1(W),3,7 4,5BE
Freitag 14.08.2026	 Westfälische Linsensuppe mit Tellerlinsen, Kartoffelwürfel und Mettendenscheiben 9 b/c/3,5BE	 Gebratenes Alaska-Seelachsfilet * an Petersiliensauce, dazu Fingermöhren und Kartoffeln 1(W),3,4,7 5BE	 Schweinegulasch in Sauce, dazu Erbsen und Spiralnudeln 1(W) a/6,5BE	  Bulgur-Bratling „Salsa“ * mit Salsasauce und Gemüsereis 1(W) 10,5BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Samstag 15.08.2026	 Spitzkohleintopf mit Hackfleisch und Kartoffelwürfel  7 2,5BE	 „Filet-Pfännchen“ * Putenfiletstreifen in Pestorahm, dazu Spargel-Möhrenragout und Salzkartoffeln  1(W),3,7,8(K) 3,5BE	 Hackbällchen „Toskana“ in Tomaten-Mozzarel- lasauce mit gehackten Tomaten, Basilikum, dazu Wildreis  1(W),3,7,10 6,5BE	  Hirtenpfanne * mit Reisnudeln, Feta, Tomaten, Zwiebeln, Bohnen, Zucchini und Peperoni  1(W),7 6BE
Sonntag 16.08.2026	 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	 Putenbrust „natur“ * mit Geflügelsauce, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln  1(W) a/3BE	  Valessschnittel „Jäger Art“ * mit Champignon- sauce, dazu Buttergemüse und Salzkartoffeln  1(H,W),3,7,12 a/c/4BE
Montag 17.08.2026	 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	 Currygeschnetzeltes mit Hähnchen und Früchten * mit Ananas und Pfrisch, dazu Basmatireis  1(W),3,7 7BE	  Spaghetti Napoli * mit Tomaten- Basilikumsauce  1(W) 9BE
Dienstag 18.08.2026	 „Chili con Carne“ * mit Rinderhackfleisch, Mais, Zwiebeln, Papri- ka und Kidneybohnen, dazu Reis  7BE	 Leberkäse mit cremiger Honig-Senfsauce mit Dill, dazu Kartoffeln und ein Gurkensalat  1(W),3,7,10 b/c/j/3BE	 Geflügelbratwurst * mit Sauce, dazu Pastinaken und Kartoffelpüree  1(W),7,9 a/4BE	  Vanille-Milchreis * mit warmen Sauerkirschen  1(W),7 c/z/7,5BE
Mittwoch 19.08.2026	 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	 Hühnerfrikassee „klassisch“ * mit Spargelstücken, Champignons und Erbsen, dazu Lang- kornreis  1(W),7,12 b/c/e/6,5BE	  Gnocchi ai quattro formaggi“ * Kartoffelklößchen mit 4-Käsesauce  1(W),3,7 8,5BE
Donnerstag 20.08.2026	 „Köttbullar“ * Rinderhackfleisch- bällchen in Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Preiselbeergelee  1(W),3,7 a/4,5BE	 Eisbeinfleisch mit Zwiebelsauce, dazu Sauerkraut und Kartoffeln  1(W) a/b/c/z/3,5BE	 Geflügelfleischkäse * in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln  1(W),3,7 a/b/c/j/3,5BE	  1 Chinaschnitte „Hong-Kong“ * dazu süß-saure Sauce mit Paprikastreifen und Reis  1(W),9,10 z/9BE
Freitag 21.08.2026	 „Omas Eintopf“ * mit Rindfleisch, Kartoffel-, Pastinaken- und Möhrenwürfel und Petersilie  7 2BE	 Grobe Bratwurst mit Sauce, dazu Rosenkohl und Kartoffeln  1(W),7 a/3,5BE	 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

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Samstag 22.08.2026	 Weißer Bohneneintopf mit Mettwurst- scheiben, Speck und Kartoffelwürfel  9 b/c/j/3BE	 „Grootheider Stipp“ Mehlschwitze mit Speck und Zwiebeln, dazu grüne Bohnen und Kartoffeln  1(W),3,7 b/c/5BE	 Geflügel-Schonkost- Frikadelle * mit Bratensauce, Kaisergemüse und Kartoffeln  1(W),3,7,10 a/3,5BE	 Kartoffel- Gemüsegratin * mit buntem Gemüse in Béchamel mit Käse überbacken  3,7 2,5BE
Sonntag 23.08.2026	 Bauernroulade Hackfleischrolle mit Zwiebeln, Speck und Gurken in Bratensauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln  1(W) a/b/c/z/4,5BE	 Wirtshausbraten vom Schwein in Pilzsauce, dazu gebutterte Möhrenscheiben und Salzkartoffeln  1(W),7 a/3,5BE	 Gebratenes Hähnchenbrustfilet * dazu Geflügelsauce, Broccoli und Kartoffeln  1(W),12 a/c/3BE	 Sesam-Karotten- Knuspersticks * mit Sauce Bernaise, dazu Pfannengemüse und Kartoffeln  1(W),3,7,11 6,5BE
Montag 24.08.2026	 „Berliner Currywurst“ in Gewürzketchup- sauce, dazu Kartoffelpüree und ein Gurkensalat  7 b/c/j/z/3,5BE	 Rinderhacksteak * mit Bratensauce, Rotkohl und Kartoffeln  1(W),3 a/z/4,5BE	 Sommereintopf mit Rindfleisch * mit Kohlrabi, Möhren, Kartoffelwürfel und Creme légère  1(W),3,7 1,5BE	 Veganes Bami Goreng * indonesisches Gericht mit gebratenen Nudeln und Asia- Gemüse  1(W),6 4BE
Dienstag 25.08.2026	 „Bifteki“ Griechische Frikadelle mit Feta gefüllt, dazu Djuvec-Reis und Krautsalat  1(W),3,7 6BE	 „Rahm- Paprikaschnitzel“ Paniertes Schweine- schnitzel mit Paprikasauce und Kartoffelstampf  1(W),3,7 a/4,5BE	 Schweinegulasch in Sauce, dazu Prinzessbohnen und Kartoffeln  1(W) a/3BE	 3 Kartoffeltaschen „Tomate- Mozzarella“ * mit mediterranem Gemüse in Joghurt- Tomatensauce  1(W),7 5BE
Mittwoch 26.08.2026	 Schinken-Ei- Nudelgratin dazu Käsesauce  1(W),3,6,7,9 c/8,5BE	 Gebratene Hähnchenkeule * mit Geflügelrahm- sauce, dazu Euromix und Kartoffeln  1(W),3,7 a/3,5BE	 Lebergeschnetzeltes in Apfelsauce, dazu Kartoffelpüree und ein Möhrensalat  1(W) a/c/3,5BE	 „Shakshuka“ * mit Tomatenstücken, Feta, Paprika, Zwieb., Knobl. & Kreuzkümmel, dazu ein Spiegelei und Kaiserbrötchen  1(W),3,7 3,5BE
Donnerstag 27.08.2026	 Kartoffelpuffer * mit Apfelmus  1(W),3 c/8BE	 Veganes Gulasch * mit Soja-Schnetzel in Sauce, dazu Apfel-Rotkohl und Klöße  1(W),6 a/z/5,5BE	 Hackbraten in Sauce mit Blumenkohl in Mehlschwitze und Kartoffeln  1(W),3,7,10 a/4BE	 Asiatische Bratnudelpfanne * mit Frühlingszwiebeln, Gemüse und Sojasauce  1(W),6 5BE
Freitag 28.08.2026	 Pikantes Wurstgulasch in Tomaten- Paprikasauce, dazu Makkaroni  1(W),9 b/c/6BE	 Kutterfischfrikadelle mit Speck-Bohnen in Rahm, dazu Kartoffeln  1(W),3,4,7 b/c/6,5BE	 Frischer Möhreneintopf * mit Rinderhackfleisch  7 3BE	 2 Veg. Maultaschen auf Beryani-Reis * Basmatireis mit Ingwer, Mandeln, Curry, Knobl. Rosinen, Röstzwiebeln, rote Paprika u. Erbsen  1(W),3,7 10BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Samstag 29.08.2026	„Omas Ofensuppe“ Schweinefleisch, Chili, Curry, Champignons, Erbsen, Mais, Paprika und Sahne, dazu ein Kaiserbrötchen 1(W),3,7 3BE	Kasslertopf „Hawaii“ Kasslerstücke mit Pilzen, Zwiebeln und Ananas in Currysauce, dazu BIO-Reis 1(W),7,12 a/b/c/e/7B	Gek. Rindfleisch „Polnische Art“ * mit Dillsauce, dazu Fingermöhren und Kartoffeln 1(W),3,7 3,5BE	Patros-Pfanne * mit Fetakäse, Paprika, Zucchini und Auber- ginen und frittierte Kartoffelwürfel 7 2,5BE
Sonntag 30.08.2026	Ostfriesisches Pökel- fleisch vom Schwein mit Rosinensauce, dazu Salzkartoffeln und eingelegter Kürbis 1(W) a/b/c/h/3BE	Hähnchenbrust * mit Frühlingszwiebeln, Möhren, Ingwer, Chili, Knoblauch u. Honig in Sojasauce, dazu Reis 1(W),6 a/7,5BE	Lammbraten * mit Sauce, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln 1(W) a/3,5BE	6 Kartoffel- röstinchen * mit frischen Champignons in Kräuter-Knoblauch- sauce 1(W),3,7 5BE
Montag 31.08.2026	BIO-Spaghetti „Bolognese“ * mit Rinderhackfleisch- sauce 1(W) 8,5BE	Scheibe vom Nackenbraten mit Bratensauce, dazu Rosenkohl und Kartoffeln 1(W) a/3,5BE	Kohlrabieintopf mit Fleischeinlage 7 2,5BE	Veganes Gemüse- Süßkartoffelallerlei * mit Broccoli, Paprika, Maiskölbchen, Ananas, Kokosmilch 10 5BE

- 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

Essen auf Rädern für die Region!

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

