

MENÜ-SERVICE EMKEN



☎ 0 44 62 - 91 59 77 0

🌐 www.menue-service-emken.de

Essen auf Rädern für die Region!

Name: _____

Adresse: _____

Speiseplan November



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 01.11.2026	 Bauernroulade Hackfleischrolle mit Zwiebeln, Speck und Gurken in Bratensauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 1(W) a/b/c/z/4,5BE	 Kalbsragout * in Wacholder- Pilzrahmsauce mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln 1(W),3,7 a/3BE	 Schweinebraten mit Sauce, dazu Euromix und Salzkartoffeln 1(W) a/3,5BE	  6 Kartoffel- röstinchen * mit frischen Champignons in Kräuter-Knoblauch- sauce 1(W),3,7 5BE
Montag 02.11.2026	 Schwäbische Käsespätzle Pfannengericht mit Käse, gegrillten Zwiebelwürfel und Speck 1(W),3,7 b/c/d/5,5BE	 Rinderhacksteak "Texas" vom Grill * mit BBQ-Sauce, dazu Langkornreis mit Kidneybohnen 1(W),3,10 z/7BE	 Zartes Hähnchenfilet * in Kräuter-Sauerrahm- sauce, dazu Broccoli und Salzkartoffeln 1(W),3,7 3BE	  Blumenkohl im Backteig * mit Currycreme, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 7,5E
Dienstag 03.11.2026	  "Ostfriesischer Hüdel" * Gegarter Hefekloß in Vanillesauce mit warmem Birnen- kompott 1(W),3,7 a/z/7BE	 „Cordon bleu“ mit BIO-Blumenkohl in Béchamel, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 b/c/4BE	  Veg. Möhren- Erbseneintopf * mit Kartoffelwürfel und Kokosmilch 2BE	  Patros-Pfanne * mit Fetakäse, Paprika, Zucchini und Auber- ginen und frittierte Kartoffelwürfel 7 2,5BE
Mittwoch 04.11.2026	 "Omas Linseneintopf" mit Kartoffelwürfel, Suppengrün, Zwiebel, Speck und Bockwurstscheiben 9 b/c/3BE	 Putenschnitzel „Balkan Art“ * in pikanter Sauce mit Paprikastreifen, dazu Langkornreis 1(W) z/8BE	 Hackbraten in brauner Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln 1(W),3,7,10 a/3,5BE	  Kartoffel- Gemüsegratin * mit buntem Gemüse in Béchamel mit Käse überbacken 3,7 2,5BE
Donnerstag 05.11.2026	 Lasagne "al Forno" mit Hackfleisch- und Béchamelsauce 1(W),3,7 4,5BE	 Große Bratwurst mit Sauce, dazu Weißkohl und Kartoffeln 1(W),3,7,9 a/4BE	 Rindergulasch * in Sauce, dazu Erbsen und Kartoffeln 1(W) a/3,5BE	  1 Chinaschnitte „Hong-Kong“ * dazu süß-saure Sauce mit Paprikastreifen und Reis 1(W),9,10 z/9BE
Freitag 06.11.2026	 Kutterfischfrikadelle mit Speck-Bohnen in Rahm, dazu Kartoffeln 1(W),3,4,7 b/c/6,5BE	 "Verrücktes Sauerkraut" mit Hackfleisch, Chili, Tomatenmark, Käse, Zwiebeln, Schmand, dazu Kartoffelstampf 1(W),3,7 2BE	 Ganze Hähnchenbrust auf Pilz-Reispfanne * (Wildreis), dazu Sauce 1(W),3,7 6BE	  Rote-Linsen-Kokos- Suppe * mit Zwiebeln, Tomaten, Kokosmilch, Chili und Kurkuma, dazu ein Kaiserbrötchen 1(W) 4BE
Samstag 07.11.2026	 Kasslertopf mit Rosenkohl Kasslerstücke mit Zwiebeln, Schmelzkäse, Crème fine und Mus- kat, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 b/c/3BE	 "Räuberplatte" kleine Bratwurst und Schweinebraten mit Zigeunersauce, dazu Kartoffeln 7,9 z/4BE	 3 Geflügel- hackbällchen * mit Gemüsesauce, dazu Erbsen-Mais- gemüse und Kartoffeln 1(W),3,7,9,10 4BE	  Spätzle-Pilzpfanne * mit Champignons und Stockschwämmchen, herzhaft gewürzt, dazu Rahmsauce 1(W),3,7,9 a/5BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Sonntag 08.11.2026	 „Bremer Kohl & Pinkel“ Grünkohl mit Speckstücken, dazu eine Pinkelwurst und Salzkartoffeln 1(H),9,10 b,c,4BE	 Scheibe vom Putenbraten * in Geflügelrahmsauce, dazu Rosenkohl und Kartoffeln 1(W) a/3BE	 Sauerbraten vom Rind * in Sauce mit Schwarzwurzeln, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,7 a/4BE	  Zwiebelkuchen „Badische Art“ * mit Zwiebeln, Parmesan, Eier und saurer Sahne 1(W),3,7 b/2,5BE
Montag 09.11.2026	 Pikantes Wurstgulasch in Tomaten-Paprikasauce, dazu Makkaroni 1(W),9 b/c/6BE	 Kassler mit Bratensauce, „Omas Sauerkraut“ mit Speck und Zwiebeln, dazu Kartoffeln 1(W) a/b/c/z/4BE	 „Hausgemachte Kartoffelsuppe“ mit eingeschnittener Wurst 7,9 b/c/3BE	  Grünkohl-Hanf-Bratling * in Kräuter-Senfauce, dazu Möhrenscheiben und Kartoffelpüree 1(W),3,7,10 3,5BE
Dienstag 10.11.2026	 Paniertes Schweineschnitzel mit Rahmsauce, dazu Buttergemüse und Kartoffeln 1(W),3,7 a/5BE	 Nasi Goreng * Indonesisches Reisgericht mit Hähnchenbruststreifen, Gemüse, Kokos und Curry 1(W),6,10 3,5BE	 3 Königsberger Klopse in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat 1(W),3,7 h/4,5BE	  3 Kartoffeltaschen „Tomate-Mozzarella“ * mit mediterranem Gemüse in Joghurt-Tomatensauce 1(W),7 5BE
Mittwoch 11.11.2026	 Würzige Schweinefleischfrikadelle mit dunkler Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln 1(W),3 a/z/4,5BE	 „Ditzumer Fischtopf“ Fischeintopf mit Speck, Zwiebeln und Möhren, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,4,7 c/b/4BE	 Gebratener Leberkäse mit Sauce, dazu Karotten Rustica und Kartoffelpüree 1(W) a/b/c/j/3,5BE	  Farfalle mit Spinat-Erdnuss-Sauce * mit Tomate, Spinat, Erdnussbutter, Sahne und Muskat 1(W),3,5,7 6,5BE
Donnerstag 12.11.2026	 „Bergsteigers Kartoffelgratin“ * mit Rinderhackfleisch, Pilzen, Kartoffelscheiben und gratiniertem Käse 1(W),7,12 b/c/e/3BE	 Buntes Schweinegeschnetzeltes mit Mais, Zucchini, Möhren und grüne Bohnen in heller Sauce, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 3,5BE	 Hähnchenschenkel * mit Sauce, dazu Blumenkohl und Kartoffeln 1(W),3,7 a/3,5BE	  Schupfnudel-Pfanne * mit Sauerkraut und Zwiebeln, dazu Petersiliencrème 1(W),3,7 8BE
Freitag 13.11.2026	 Tomatensuppe „Toskana“ * Geflügelhackfleischbällchen, Basilikum, Knoblauch, Reiseinlage, dazu Kaiserbrötchen 1(W),7 6BE	 Paprikarahm-Putengeschnetzeltes * mit Zwiebeln, Crème fraîche, Knoblauch und Thymian, dazu Kartoffelröstlinchen 1(W),3,7 3,5BE	 Gedünstetes Seehechtfilet * mit Weißer Sauce, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln 1(W),3,4,7 5BE	  Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne * mit Möhren, Zwiebeln, Thymian, Muskat, Schnittlauch und Knoblauch 1(W),3,7 3,5BE
Samstag 14.11.2026	 „Schnüschen“ Norddeutscher Eintopf mit dicken & grünen Bohnen, Erbsen, Kartoffeln, Kohlrabi, Karotten, Kassler- u. Speckwürfel 7 b/c/4,5BE	 Scheibe vom Nackenbraten mit Bratensauce, dazu Spitzkohl und Kartoffeln 1(W),3,7 a/3,5BE	 Geflügelbratwurst * mit brauner Sauce, dazu Broccoli und Kartoffeln 1(W),7,9 a/3,5BE	  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
Sonntag 15.11.2026	 Bratrippchen mit Bratsauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln 1(W) a/z/3,5BE	 „Dänischer Filet- braten“ (Pute) * in Senfsauce mit Est- ragon, Frischkäse und ganzen Champignons, dazu Risi-Pisi 1(W),7,10 5,5 BE	 Kräuterbraten mit Sauce, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln 1(W) a/3BE	 Gemüsemedaillon * mit heller Rahmsauce, dazu Kartoffel- Kürbissstampf 1(W),3,7,9 4,5BE
Montag 16.11.2026	 Putenschnitzel „Wiener Art“ * mit Rahmerbsen und Kartoffelpüree 1(W),3,7 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	 Gekochtes Rindfleisch * mit Meerrettichsauce, dazu Kartoffeln und eine kalte Beilage 1(W),3,7,12 c/h/3BE	 Spaghetti „Arrabiata“ * fruchtige Tomaten- sauce mit Chili, Knoblauch, Zwiebeln und ital. Kräuter 1(W) 8,5BE
Dienstag 17.11.2026	 BIO-Spaghetti „Bolognese“ * mit Rinderhack- fleischsauce 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	 „Ammerländer Hühnersuppen- eintopf“ * mit Gemüse und Muschelnudeln 1(W),3,7,9 2BE	 Vegetarischer Bauerntopf * mit Sojahack, Knobl., Möhre, Paprika, Linsen, Tomatenmark, Zwieb. dazu Kartoffeln 1(W,G),6 3,5BE
Mittwoch 18.11.2026	 Deftige Erbsensuppe mit einer Bockwurst 9 b/c/j/3BE	 Gegrillter Schweinenacken mit Sauce, dazu Rosenkohl mit Zwiebeln und Kartoffeln 1(W) a/3BE	 Putengulasch * mit Möhren- und Zucchiniwürfel in heller Sauce, dazu Spiralnudeln 1(W),3,7 a/6,5BE	 Kartoffelpuffer * mit Apfelmus 1(W),3 c/8BE
Donnerstag 19.11.2026	 „Köttbullar“ * Rinderhackfleisch- bällchen in Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Preiselbeergelee 1(W),3,7,6 a/4,5BE	 1 große Nürnberger Rostbratwurst mit Sauce auf Sauerkraut, dazu Kartoffeln 1(W),9,10 a/j/z/3,5BE	 Lebergeschnetzeltes in Apfelsauce, dazu Kartoffelpüree und ein Möhrensalat 1(W) a/c/3,5BE	 „Gnocchi ai quattro formaggi“ * Kartoffelklößchen mit 4-Käsesauce 1(W),3,7 8,5BE
Freitag 20.11.2026	 Winterlicher Steckrübeneintopf mit Speck, Zwiebel, Petersilie, Kartoffel, Kümmel, Karotte und Mettwurstscheiben 7 b/c/2,5BE	 Gebratenes Schellfischfilet * dazu Kräutersauce, BIO-Broccoli und Salzkartoffeln 1(W),3,4,7 3,5BE	 2 gekochte Eier * in Senfsauce mit BIO-Spinat und Kartoffelpüree 1(W),3,7,10 3BE	 Veganes Bami Goreng * indonesisches Gericht mit gebratenen Nudeln und Asia- Gemüse 1(W),6 4BE
Samstag 21.11.2026	 Klassische Graupensuppe * mit Perlgraupen, Zwiebeln, Möhren, Petersilie, Kartoffel- würfel und Rindfleisch (G),1,7,9 5BE	 „Grootheider Stipp“ Mehlschwitze mit Speck und Zwiebeln, dazu grüne Bohnen und Kartoffeln 1(W),3,7 b/c/5BE	 Schweinegulasch in Sauce, dazu Erbsen und Spiralnudeln 1(W) a/6,5BE	 Steckrüben- Kartoffelauflauf * mit Zwiebeln, Sesam, Apfelwürfel, Muskat, Majoran, Sahne mit Käse überbacken 1(W),3,7,11 4BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Sonntag 22.11.2026	 Lammragout * mit Paprika, Zwiebeln, Möhren, Tomaten, Knoblauch und Thymian, dazu Reis  1(W) a/6BE	 Tellerbraten vom Rind * Rinderbratenscheibe mit klassischer Braten- sauce, dazu Apfel- Rotkohl und Klöße  1(W) a/z/5BE	 Gebratenes Hähnchenbrustfilet * dazu Champignon- sauce, Pastinaken und Kartoffeln  1(W),12 a/c/3,5BE	 Quinoa-Erbsen- Frikadelle * mit pikanter Senfsauce (m. Zwiebeln, Sahne, Petersilie), dazu Möh- ren und Kartoffeln  1(W),3,7,9,10 4,5BE
Montag 23.11.2026	 „Chili con Carne“ * mit Rinderhackfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidney- bohnen, dazu Reis  7BE	 Curry-Senf- Putenragout * mit Honig, Knoblauch, Zwiebeln und Sahne, dazu Kartoffeln  1(W),3,7,10 3,5BE	 Hackbraten in Sauce mit Blumenkohl in Mehlschwitze und Kartoffeln  1(W),3,7,10 a/4BE	 Vegetarische Käsespätzle * Pfannengericht mit Zwiebeln, dazu Käse-Sahnesauce  1(W),3,7 d/7,5BE
Dienstag 24.11.2026	 Deftiger Grünkohleintopf mit Hafergrütze, Kartoffelwürfel und Mettwurstscheiben  1(H),9,10 b/c/2,5BE	 Schinken-Ei- Nudelgratin dazu Käsesauce  1(W),3,6,7,9 c/8,5BE	 Hühnerfrikassee „klassisch“ * mit Spargelstücken, Champignons und Erbsen, dazu Lang- kornreis  1(W),7,12 b/c/e/6,5BE	 Sesam-Karotten- Knuspersticks * mit Sauce Bernaise, dazu BIO-Erbsen und Kartoffeln  1(W),3,7,11 6,5BE
Mittwoch 25.11.2026	 Hack-Lauch-Pfanne * mit Rindfleisch und Sahne, dazu Kartoffeln  1(W),3,7 5BE	 Jägerschnitzel mit Champignon- rahmsauce, dazu Buttergemüse und Salzkartoffeln  1(W),3,7,12 a/b/c/e/4,5BE	 Putenbrust „natur“ * mit Geflügelsauce, dazu Risi-Pisi (Reis mit Erbsen)  1(W) a/5BE	 Kichererbsen-Patty * mit Cornflakespanade, dazu Tomaten- Paprikagemüse und Reis  7,5BE
Donnerstag 26.11.2026	 Eierpfannkuchen * mit Apfelmus  1(W),3,7 c/6,5BE	 Ostfriesische dicke Bohnen mit Mettenden und Salzkartoffeln  1(W),3,7 b/c/3,5BE	 1 Valess „Gouda“ Filet (pan.) * mit Käsefüllung, dazu Rahmerbsen und Salzkartoffeln  1(W,H),3,7 4BE	 Spaghetti Napoli * mit Tomaten- Basilikumsauce  1(W) 9BE
Freitag 27.11.2026	 Weißer Bohnensuppe mit Mettwurst- scheiben, Speck und Kartoffelwürfel  9 b/c/j/3BE	 Schweinerückensteak mit Pfefferrahmsauce, dazu grüne Bohnen und Rosmarin- kartoffeln  1(W),3,7 a/z/3,5BE	 Gedünstetes Seelachsfilet * mit Petersiliensauce, dazu Pariser Karotten und Salzkartoffeln  1(W),3,4,7 5,5BE	 Veg. „Pytt i Panna“ * Schwed. Pfannengericht mit Kartoffelscheiben, Zwiebeln, Kohlrabi, Möhren, dazu Spiegelei und Rote Beete  3 h/5,5BE
Samstag 28.11.2026	 Deutsches Beefsteak mit brauner Sauce, dazu Weißkohl Gemüse und Salzkartoffeln  1(W),3,7 a/4BE	 Hähnchenbrust * mit Frühlingszwiebeln, Möhren, Ingwer, Chili, Knoblauch u. Honig in Sojasauce, dazu Reis  1(W),6 a/7,5BE	 Kohlrabieintopf mit Fleischeinlage  7 2,5BE	 Broccoli-Nussecke * mit Kräutersauce, dazu gebutterte Möhren und Kartoffelpüree  1(W),3,5,7,8(H) 5BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Sonntag 29.11.2026 1. Advent	 „Snirtje Braa“ in Bratenfond mit Apfel-Rotkohl und Salzkartoffeln 1(W) a/z/4BE	 Wildragout mit Pilzen in Rahmsauce mit Möhren, Zwiebeln, Knoblauch, Thymian und Sahne, dazu Spätzle 1(W),3,7 a/5,5BE	 Putenbrust „natur“ * mit Geflügelsauce, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln 1(W) a/3BE	 „Tant Tinis Grünkohleintopf“ * mit Kartoffelwürfeln 1(H),10 b/c/2,5BE
Montag 30.11.2026	 „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	 Geflügelfrikadelle „Jäger Art“ * in Champignonsauce, dazu junge Erbsen und Salzkartoffeln 1(W),3,7,10,12 a/b/c/e/3,5BE	 3 Kartoffeltaschen „Frischkäse- Kräuter“ * dazu leichte Käsesauce und Buttergemüse 1(W),3,7 4,5BE
				

- 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		6 = Sojabohnen und Erzeugnisse daraus
a = mit Farbstoff	j = mit Phosphat	7 = Milch und Erzeugnisse daraus
b = mit Konservierungsstoff	k = coffeinhaltig	8 = Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus **
c = mit Antioxidationsmittel	l = chininhaltig	9 = Sellerie und Erzeugnisse daraus
d = mit Geschmacksverstärker	z = mit einer Zuckerart und/oder Süßungsmittel(n)	10 = Senf und Erzeugnisse daraus
e = geschwefelt	1 = glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus *	11 = Sesamsamen und Erzeugnisse daraus
f = geschwärzt	2 = Krebstiere und Erzeugnisse daraus	12 = Schwefeldioxid und Sulfite
g = gewachst	3 = Eier und Erzeugnisse daraus	13 = Lupinen und Erzeugnisse daraus
h = mit Süßungsmittel(n)	4 = Fische und Erzeugnisse daraus	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

