MENÜ-SERVICE
EMKEN

365 Tage im Jahr

TÄGLICH FRISCH GEKOCHTE HAUSMANNSKOST FÜR JUNG & ALT

0 44 62 - 91 59 77 0
www.menue-service-emken.de

Essen auf Rädern für die Region!

Name: _____

Adresse: _____

Speiseplan Dezember



Die Lieferzeit liegt täglich zwischen 09:30 Uhr und 13:00 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
Dienstag 01.12.2026	**Soja-Geschnetzeltes “Gyros Art” *** mit Zwiebeln, dazu Tomatenreis und Tzatziki 1(W),3,6,7,9,10 7BE	**Rinderhacksteak *** mit Bratensauce, Rotkohl und Kartoffeln 1(W),3,7 a/z/4,5BE	**Deftiger Gemüseeintopf *** Petersilie, Pastinaken, Tomatenmark, Karotten, Kohlrabi, weiße Bohnen, Muschelnudeln 1(W),3,9 3BE	**Tortelloni Tricolore Formaggio *** gefüllt mit Käse, Speisequark und Gewürzen, dazu Pesto-Sahnesauce 1(W),3,7 3,5BE
Mittwoch 02.12.2026	**Schwäbische Käsespätzle** Pfannengericht mit Käse, gegrillten Zwiebelwürfel und Speck 1(W),3,7 b/c/d/5,5BE	**“Mozzarella-Hähnchen” *** in Basilikum-Sahnesauce mit Kirschtomaten, dazu Basmatireis 1(W),3,7 7BE	**Frisches Fischfrikassee *** mit Seelachstücken, Möhren, Sellerie und BIO-Erbsen, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,4,7,9 3BE	**Kartoffel-Gemüsegratin *** mit buntem Gemüse in Béchamel mit Käse überbacken 3,7 2,5BE
Donnerstag 03.12.2026	**„Schlemmer-schnitzel“** dazu holländische Sauce, Leipziger Allerlei und Kartoffeln 1(W),3,7 4,5BE	**Kasslerbraten** mit Bratensauce, dazu Ananas-Sauerkraut und Kartoffeln 1(W) a/b/c/z/4BE	**Hähnchenschenkel *** mit Sauce, dazu BIO-Blumenkohl und Kartoffelpüree 1(W),3,7 a/3BE	**Milchreis *** mit Zimt und Zucker 7 6,5BE
Freitag 04.12.2026	**Wintereintopf** mit Mettwurst-scheiben, Lauch, Rosenkohl, Karotten, Kartoffel, Zwiebel und Petersilie 7 b/c/2BE	**Gebratenes Buntbarschfilet *** mit Dillsauce, dazu junge BIO-Erbsen, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,4,7 4BE	**Frikadelle** mit brauner Sauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffeln 1(W),3 a/4BE	**Frühlingsrolle “Gourmet” *** dazu süß-saure Sauce mit Paprikastreifen und Reis 1(W),3,6 z/9BE
Samstag 05.12.2026	**Ungarische Gulaschsuppe** mit Paprika, Kartoffel-würfel und Zwiebeln 1(W) a/2BE	**Schweineleber “Berliner Art”** auf gedünstetem Apfel-Zwiebelgemüse, dazu Kartoffelpüree 1(W),7 a/c/3BE	**Putengeschnetzeltes *** mit Möhren- und Zucchiniwürfel in heller Sauce, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 3BE	**Grünkern-Käse-Medaillon *** in Vollkornsesam-panade, mit Rahmerbsen und Kartoffeln 1(W,D),3,6,7,9,11 6BE
Sonntag 06.12.2026 **2. Advent**	**Kohlroulade mit Schweinehackfleisch** mit Speck-Zwiebel-sauce, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,7,10 a/b/c/4BE	**Geschmorte dicke Rippe** in Kümmelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln 1(W) a/z/4BE	**Putenbraten *** in Geflügelsauce, dazu Karotten Rustica und Salzkartoffeln 1(W) a/4BE	**Tofuklöße „Königsberger Art“ *** dazu Kapernsauce, Dampfkartoffeln und Rote Bete 1(W),3,7,9 h/5BE
Montag 07.12.2026	**BIO-Spaghetti „Bolognese“ *** mit Rinderhack-fleischsauce 1(W) 8,5BE	**“Cordon bleu”** mit Rahmsauce, dazu Euromix und Kartoffeln 1(W),3,7 a/b/c/4BE	**Geflügelbratwurst *** mit brauner Sauce, dazu junge BIO-Erbsen und Kartoffeln 1(W),7,9 a/3,5BE	**Asiatische Bratnudel-Gemüsepfanne *** mit Paprika, Weißkohl, Möhren, Mu-Err Pilze, Mungobohnenkeim-linge und Sojasauce 1(W),6 5BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Dienstag 08.12.2026	**“Paprikaschnitzel” *** Paniertes Putenschnitzel mit Paprikasauce, dazu Kartoffelpüree und ein Tomatensalat 1(W) a/4BE	**Panierte Bauchscheibe** mit Bratensauce, dazu BIO-Rosenkohl und Kartoffeln 1(W) a/4,5BE	**Hackbraten** in Sauce mit BIO-Blumenkohl in Mehlschwitze und Kartoffeln 1(W),3,7,10 a/4BE	**Spaghetti Napoli *** mit Tomaten-Basilikumsauce 1(W) 9BE
Mittwoch 09.12.2026	**Kartoffelpuffer *** mit Apfelmus 1(W),3 c/8BE	**Nackensteak** dazu Zwiebelsauce, grüne Bohnen und Rosmarinkartoffeln 1(W) a/z/3,5BE	**Klassische Graupensuppe *** mit Perlgraupen, Zwiebeln, Möhren, Petersilie, Kartoffelwürfel und Rindfleisch 1(G),7,9 5BE	**Hirtenpfanne *** mit Reisnudeln, Feta, Tomaten, Zwiebeln, Bohnen, Zucchini und Peperoni 1(W),7 6BE
Donnerstag 10.12.2026	**„Köttbullar“ *** Rinderhackfleischbällchen in Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Preiselbeergelee 1(W,H),3,6,7 a/4,5BE	**Kasslertopf mit Rosenkohl** Kasslerstücke mit Zwiebeln, Schmelzkäse, Creme fine und Muskat, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 b/c/3BE	**Hühnerfrikassee “klassisch” *** mit Spargelstücken, Champignons und Erbsen, dazu Langkornreis 1(W),7,12 b/c/e/6,5BE	**Kartoffel-Broccoli-Curry mit Kokosmilch** mit Zwiebeln und roten Linsen 1(W),3,7 3,5BE
Freitag 11.12.2026	**Klassische Linsensuppe** mit Kartoffelwürfel, Speck und eingeschnittener Wurst 9 b/c/3BE	**“Heidis Filettöpfchen”** Geschnetzeltes (Schwein), Zwiebeln und Champignons in Rahm, dazu Knödel 1(W),3,7 1,5BE	**Gebratenes Alaska-Seelachsfilet *** mit Currysauce, dazu BIO-Broccoli und Salzkartoffeln 1(W),3,4,7 5,5BE	**Gnocchiauflauf „El Picanto“ *** mit Paprikasauce, Chili, Zwiebel, Thymian, Sahne und Emmentaler überbacken 1(W),3,7 7,5BE
Samstag 12.12.2026	**Russischer Hackfleischtopf** pikant scharf mit Porree, Weißkohl und Kartoffelwürfel 1(W) a/2BE	**Schweinekamm** mit Bratensauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln 1(W) a/z/4,5BE	**Geflügelfleischkäse *** in Sauce mit BIO-Kohlrabi und Kartoffeln 1(W),3,7 a/b/c/j/3,5BE	**“Retropfanne” *** Pastinaken, Knollensellerie, Möhren, Zwiebeln, Curry, Topinambur und Vollkornreis 1(W),3,7 7,5BE
Sonntag 13.12.2026 **3. Advent**	**“Bremer Kohl & Pinkel“** Grünkohl mit Pinkel, dazu Salzkartoffeln 1(H),9,10 b/c/4BE	**Scheibe vom Lammbraten *** in dunkler Kräutersauce, dazu Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln 1(W) a/4BE	**Schweinebraten** mit Sauce, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln 1(W) a/4BE	**„Winterteller“ *** Rosenkohl, Pariser Karotten und geröstete Drillinge, dazu Currysauce 1(W),3,7 5,5BE
Montag 14.12.2026	**Paniertes Putenschnitzel *** mit Rahmsauce, dazu gebutterte Möhren und Kartoffeln 1(W),3,7 a/5BE	**Bratwurst** in Rahmsauce, dazu Spitzkohl und Kartoffelstampf 1(W),3,7,9 a/3BE	**3 Geflügelhackbällchen *** mit Gemüsesauce, dazu Erbsen-Maisgemüse und BIO-Langkornreis 1(W),3,7,9,10 8BE	**Veg. Ravioli *** dazu cremige Gemüsesauce mit Zucchini, Zwiebel, Sauerrahm, Kräuter und Créme fraiche 1(W),3,7 7,5BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Dienstag 15.12.2026	**“Chili con Carne” *** mit Rinderhackfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidney-bohnen, dazu Reis 7BE	**Buntes Schweine-geschnetzeltes** mit Mais, Zucchini, Möhren und grüne Bohnen in heller Sauce, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 3,5BE	**Frischer Möhreneintopf** mit Fleischeinlage 7 2BE	**Gemüsefrikadelle *** mit Petersiliensauce, dazu junge BIO-Erbsen und Kartoffeln 1(W),3,7,9 5BE
Mittwoch 16.12.2026	**Spaghetti “Carbonara”** mit Schinken-Sahnesauce 1(W),3,7 b/c/j/9BE	**Geflügelfrikadelle *** mit Bratensauce, Rotkohl und Kartoffeln 1(W),3,10 a/4,5BE	**Gek. Rindfleisch “Polnische Art” *** mit Dillsauce, dazu BIO-Fingermöhren und Kartoffeln 1(W),3,7 3,5BE	**„Kings Chop-Suey“ *** mit Sojasprossen, Paprika, Porree, Möhren, Pilze und Sojasauce, dazu Reis 1(W),6 b/6BE
Donnerstag 17.12.2026	**Geschnittene Currywurst** in Gewürzketchup-sauce, dazu Kartoffelpüree und ein Gurkensalat 1(W),7 b/c/j/z/3,5BE	**“Pikante Bauernpfanne” *** mit Rinderhackfleisch, Möhrenwürfel, Porree, saure Sahne, Champig-nons, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 3BE	**Hähnchen-geschnetzeltes *** in Sauce, dazu BIO-Broccoli und Vollkornreis 1(W) a/6BE	**Rigatoni “con Spinaci” *** Sauce mit Blattspinat, Gorgonzola, Frühlingszwiebeln und Knoblauch 1(W),3,7 8BE
Freitag 18.12.2026	**Szegediner Gulasch”** Gulasch mit Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln 1(W) a/z/3BE	**Paniertes Schollenfilet *** dazu BIO-Blattspinat mit Zwiebeln und Knoblauch, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,4,7 4BE	**Kartoffelsuppe** mit einer Bockwurst 7,9 b/c/j/3BE	**Blumenkohl im Backteig *** mit Kräuter-Bèchamel, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 8BE
Samstag 19.12.2026	**“Ostfriesischer Buuskohleintopf”** mit Hackfleisch und Kartoffelwürfel 7 2,5BE	**Krakauer** in dunkler Sauce, dazu Rahmwirsing und Kartoffeln 1(W)3,7 a/b/c/j/3,5BE	**Schweinegulasch** mit Spirelli und einem Wachsbohnensalat 1(W) a/6,5BE	**Rote-Bete-Bratling *** mit Lauchgemüse und Kartoffeln 1(W),3,7,9 5BE
Sonntag 20.12.2026 **4. Advent**	**Burgunder-schinkenbraten (vom Schwein)** in dunkler Sauce mit BIO-Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln 1(W),3,7 a/4BE	**Poulardenbrust auf Sahnelinsen *** mit Linsen, Senf, Sellerie, Möhren, Zwiebeln und Sahne, dazu Kartoffeln 1(W),3,7,9 b/c/4BE	**Kalbsragout *** in Sauce, dazu Gemüse-Pilz-Pfanne und Salzkartoffeln 1(W),3,7 a/3BE	**Veganes Gemüse-Süßkartoffelallerlei *** mit Broccoli, Paprika, Maiskölbchen, Ananas, Kokosmilch 10 5BE
Montag 21.12.2026	**“Omas Erbsensuppe”** mit Speckwürfel, Zwiebeln und einer Bockwurst 9 b/c/j/3BE	**Gebratene Hähnchenkeule *** mit Geflügelrahm-sauce, dazu mediter-raner Gemüsemix und Kartoffeln 1(W),3,7 a/3,5BE	**Schweinesteak** mit Sauce, dazu Prinzessbohnen und Kartoffeln 1(W) a/3,5BE	**Patros-Pfanne *** mit Fetakäse, Paprika, Zucchini und Auber-ginen und frittierte Kartoffelwürfel 7 2,5BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Dienstag 22.12.2026	**“Ostfriesischer Grünkohl”** mit Bauchspeckwürfel und einer Mettwurst, dazu Salzkartoffeln 1(H),10 b/c/z/3,5BE	**Hähnchengyros-Bratnudelpfanne *** mit Zwiebeln, Paprika, Tomatenwürfeln und Knoblauch, dazu Krautsalat 1(W),6 4,5BE	**Eieromelette *** mit Spinat und Salzkartoffeln 1(W),3,7 3BE	**Quarkkeulchen *** mit warmem Kirschragout 1(W),3,7 6BE
Mittwoch 23.12.2026	**Jägerschnitzel** mit Champignonrahmsauce, dazu Buttergemüse und Kartoffeln 1(W),3,7,12 a/b/c/e/4,5BE	**Curry-Geschnetzeltes *** Putenfleisch mit Zwiebeln, Curry, Tomatenmark, Joghurt, Créme fraiche, dazu Langkornreis 1(W),3,7 6BE	**Grüner Bohneneintopf** mit Kartoffelwüfel und Fleischeinlage 7 3BE	**Hörnlinudeln „Tomate-Mozzarella“ *** mit Kirschtomaten und Basilikum 1(W),3 7,5BE
Donnerstag 24.12.2026 ***Heiligabend***	**2 Wiener Würstchen (kalt)** dazu Pellkartoffelsalat mit Ei, Gewürzgurke und einer Portion Senf 1(W),3,10 b/c/3BE	**Schweinerahmgeschnetzeltes “Hubertus”** mit Waldpilzen und Zwiebeln, dazu Spätzle 1(W),3 a/c/5,5BE	**3 Kalbfleischbällchen *** in brauner Sauce, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln 1(W),3,10 a/4BE	**Vegetarischer Grünkohl *** mit Zwiebeln, Senf und Créme fraiche, dazu geröstete Kartoffeln 1(W,H),7,10 3BE
Freitag 25.12.2026 ***1. Weihnachtstag***	**Schweinelachsbraten** mit Backpflaumensauce, dazu Karotten Rustica und Salzkartoffeln 1(W) a/b/5,5BE	**Gebratene Entenbrust *** in Orangensauce mit Rotkohl und Kartoffelklößen 1(W) a/z/5BE	**Zartes Wildlachsfilet *** in leichter Zitronensauce auf einem Gemüsebett, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,4,7 3,5BE	**Weihnachtlicher Kaiserschmarrn *** mit Rosinen, dazu warmes Zimtpflaumenkompott 1(W),3,7 6BE
Samstag 26.12.2026 ***2. Weihnachtstag***	**Schweinefilet im Duxelles-Mantel** mit Rosmarinjus, dazu Romanesco und Salzkartoffeln 1(W),10 a/b/c/j/3BE	**Wildragout** in Preiselbeer-Birnensauce, dazu BIO-Rosenkohl und Spätzle 1(W),3 a/7BE	**Rinderroulade** in dunkler Sauce, dazu BIO-Prinzessbohnen und Salzkartoffeln 1(W),10 a/b/c/4BE	**Zwiebelkuchen “Badische Art” *** mit Zwiebeln, Parmesan, Eiern und Saurer Sahne 1(W),3,7 b/2,5BE
Sonntag 27.12.2026	**Ostfriesisches Pökelfleisch vom Schwein** mit Rosinensauce, dazu Brechbohnen und Salzkartoffeln 1(W) a/b/c/3,5BE	**Geschmorte Ochsenbrust *** in Bratensauce, dazu Rotkohl und Dampfkartoffeln 1(W),3,7 a/BE	**Gegrillter Putenbraten *** dazu Waldpilzsauce, Pastinaken und Salzkartoffeln 1(W),3,7 a/4BE	**Vegetarisch gefüllte Zucchinihälfte *** mit fruchtiger Tomatensauce, dazu Vollkornreis 7 a/b/8,5BE
Montag 28.12.2026	**Ravioli “Speziale”** mit Hackfleischfüllung in pikanter Tomatensauce mit Paprika, Knoblauch und Frühlingszwiebel 1(W),3,9 8,5BE	**Eisbeinfleisch** mit Zwiebelsauce, dazu Sauerkraut und Kartoffeln 1(W) a/b/c/z/3,5BE	**Geflügelbratwurst *** mit brauner Sauce, dazu BIO-Schwarzwurzeln und Kartoffeln 1(W),3,7,9 a/4,5BE	**Käseomelette *** dazu Holländische Sauce und Kartoffelpüree 1(W),3,7 3BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Dienstag 29.12.2026	**Schmorkohl mit Hack** mit Wirsing, Zwiebel, Knoblauch, Tomatenmark und Créme fraiche, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 3BE	**“Upstövt Kohlrobi mit Ballkes” *** Kohlrabi in Mehlschwitze mit Mini-Geflügelhackbällchen, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 4BE	**Gebratenes Hähnchenbrustfilet *** dazu Geflügelsauce, BIO-Broccoli und Reis 1(W) a/6BE	**Knoblauch Pasta *** Hörnlinudeln mit Frühlingszwiebeln, Schmelzkäse, Petersilie und Parmesan, dazu Tomatensalat 1(W),3,7 6,5BE
Mittwoch 30.12.2026	**Kartoffelgratin “Elsässer Art”** gewürfelter Bauchspeck, Zwiebeln, Knoblauch, Sahne, Muskat und gratinierter Emmentaler 3,7 b/c/4BE	**Gegrillter Schweinenacken** mit brauner Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln 1(W) a/z/3,5BE	**Veg. Möhren-Erbseneintopf *** mit Kartoffelwürfel und Kokosmilch 2BE	**Pastinaken-Möhren-Kartoffelauflauf *** mit Frühlingszwiebeln, Thymian und Créme fraiche 3,7 4BE
Donnerstag 31.12.2026 **Silvester**	**Heringsstipp *** in Sahnesauce mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurke, dazu Dampfkartoffeln 3,4,7 c/z/2,5BE	**“Ammerländer Grünkohl”** mit einer Scheibe Kassler, dazu Salzkartoffeln 1(H),9,10 b/c/3,5BE	**Hackbraten** in brauner Sauce mit BIO-Kohlrabi und Kartoffeln 1(W),3,7,10 a/3,5BE	**Käse-Rösti *** mit Ratatouille, fein abgeschmeckt mit Kräutern der Provence 7 3BE

- Jedes Gericht enthält ein Dessert (Auflistung und Deklaration siehe Beiblatt) -

Zeichenerklärung/Zusatzstoffe und Hauptallergene:

= fleischlos
* = ohne Schweinefleisch
a = mit Farbstoff
b = mit Konservierungsstoff
c = mit Antioxidationsmittel
d = mit Geschmacksverstärker
e = geschwefelt
f = geschwärzt
g = gewachst
h = mit Süßungsmittel(n)
i = bei Aspartam zusätz. Hinweis: „enthält eine Phenylalaninquelle“
j = mit Phosphat
k = coffeinhaltig
l = chininhaltig
z = mit einer Zuckerart und/oder Süßungsmittel(n)
1 = glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus *
2 = Krebstiere und Erzeugnisse daraus
3 = Eier und Erzeugnisse daraus
4 = Fische und Erzeugnisse daraus
5 = Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
6 = Sojabohnen und Erzeugnisse daraus
7 = Milch und Erzeugnisse daraus
8 = Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus **
9 = Sellerie und Erzeugnisse daraus
10 = Senf und Erzeugnisse daraus
11 = Sesamsamen und Erzeugnisse daraus
12 = Schwefeldioxid und Sulfite
13 = Lupinen 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 über nommen wird. Maßgebend für unsere Daten ist die Produktspezifikation des Herstellers.

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

MENÜ-SERVICE EMKEN
0 44 62 - 91 59 77 0
www.menue-service-emken.de

Essen auf Rädern für die Region!

TÄGLICH FRISCH GEKOCHTE HAUSMANNSKOST FÜR JUNG & ALT