Speisenplan

26. Febr. - 1. März 2024 KW 9

Bestellungen sind bis 9:15 Uhr am Liefertag möglich.

MERKEL-Frischmenüs
Sandstraße 116 / 09114 Chemnitz
Telefon: 0371/334533
Telefax: 0371/334522
Nottelefon: 0172/6093814
Internet: www.merkel-menue.de

Montag

Eintopf	E1	Rosenkohleintopf mit Kartoffelstückchen und einer Bockwurst	2,3 j		3,90
Menü des Tages	E2	Spaghetti Bolognese	2,3 a1,i		3,90
Balancemenü	NEU E3	Hähnchengoulasch mit Sauerkraut und Ananas zu Kräuterkartoffeln	2,3 a1		4,20
Fisch	E4	Schlemmerfischfilet "Bordelaise", Dillsauce, Kartoffelpüree	2,3 a1,d,g		4,80
veget./fleischlos	TIPP E5	Rührei, Rahmspinat, Salzkartoffeln	2 c,g		3,90
Kombimenü	E6	Portion Salzkartoffeln			1,20
mit	E7	mariniertem Bismarck-Heringsfilet in Gemüseremoulade	2,3 c,d,g		3,00
Dessert	E8	Aprikosen-Mango-Joghurtcreme	2 g		1,50

Dienstag

Eintopf	E1	Süß-sauere Kartoffelstückchen mit Wurstwürfeln und Gewürzgurke	2,3 a1,i,j		3,90
Menü des Tages	E2	Gegrillte Bockwurst mit Ketchupsauce, Makkaronichips	1,2,3a1,i		3,90
Balancemenü	E3	Schweinefiletmedaillons auf Rahmchampignons, Kräuterspätzle	2 a1,c,g		4,30
Deut. Spezi.	TIPP E4	Schweineschnitzel "Strindberg", Karotten in Senfsauce, Bratkartoffeln	2,3,4a1,c,j		4,50
veget./fleischlos	NEU E5	Blumenkohlröschen in Tomaten-Käsesauce, Olivenreis	3 a1,g		3,90
Kombimenü	E6	Drei Quarkkeulchen	2 a1,c,g		2,70
mit	E7	Becher Apfelmus	2,3		0,70
Dessert	E8	Gemischtes Fruchtkompott mit Vanillesauce	2,3 g		1,50

Mittwoch

Eintopf	E1	Käse-Laucheintopf mit Spirelli und Hackfleisch	2,3 a1,g,i		3,90
Menü des Tages	E2	Tiegelwurst, Sauerkraut, Salzkartoffeln	2,3 a1,i		3,90
Geflügel	E3	Hähnchenstreifen in scharf-fruchtiger Tomatensauce mit Knoblauch, Spaghetti	2,4 a1		4,30
Deut. Spezi.	TIPP E4	Hirschkeulenbraten in Rahmsauce, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße	3,5 a1,g		5,90
veget./fleischlos	NEU E5	Mischpilzpfanne mit frischen Kräutern zu Kartoffelpuffern	2,5 a1		3,90
Kombimenü	E6	Portion Bratkartoffeln	2		1,50
mit	E7	"Räubersalat" - Knackwurstwürfel-Käsesalat auf rustikalem Salatmix	2,3 g,i,j		2,80
Dessert	E8	Hausgemachter Kirschpudding mit Schokoladensauce	1,2,4g		1,50

Donnerstag

Eintopf	E1	Linsen, süß-sauer, mit Kartoffelstückchen und Rostbratwurst	2,3 a1,i,j		3,90
Deut. Spezi.	TIPP E2	Schwarzbiergoulasch vom Schwein, Semmelknödel	2,3 a1,i		3,90
Deut. Spezi.	TIPP E3	Gebackene Gänsebrust in Bratensauce, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße	3,5 a1		6,90
Fisch	E4	Seelachsfilet in Rösti-Kartoffelpanade, Buttererbsen, Sahnekartoffeln	2 d,g		4,50
veget./fleischlos	E5	Spätzleauflauf mit Brokkoli in Sahnesauce, überbacken mit Käse	2,4 a1,g		4,00
Menü des Tages	E6	Würzfleisch vom Schwein, Spirelli	2,3 a1,i		3,90
Kaltmenü	E7	Tortellini-Salat italienische Art, mit Rukkola, Trockentomaten und Mozzarella	2 a1,g		4,00
Dessert	E8	Kokosquark mit Ananassauce	2 g,h4		1,50

Freitag

Eintopf	E1	Gelber Erbseneintopf mit Kartoffelstückchen und Rauchfleisch	2,3 i,j		3,90
Menü des Tages	E2	Rahmgoulasch vom Schwein, Makkaronichips	2,3 a1,g		3,90
Deut. Spezi.	TIPP E3	Putenkeulenbraten in Bratensauce, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße	1,5 a1		4,30
Wunschmenü	E4	Schweinelachsschnitzel in Parmesanpanade, Letscho, Bratkartoffeln	3,4 a1,g		4,50
veget./fleischlos	NEU E5	Griechische Kartoffelpfanne mit Zwiebeln, Oliven, Pepperoni und Käsecremedip	2 g,i		4,20
Kombimenü	E6	Hausgemachter Hackbraten mit Käse überbacken in Bratensauce	2 a1,c,i		3,00
mit	E7	hausgemachtem Nudelsalat	2 a1,c		1,50
Dessert	E8	"Birne Helene" mit Schokoladensauce	1,2,4g		1,50

Montag - Freitag

	TIPP E9	Schweinelachsschnitzel XL mit Zitronenecke zu hausgemachtem Kartoffelsalat	2,3 a1,c,g		4,00
	E10	Salatmix griechische Art mit Tzatzikidip, Oliven und paniertem Hirtenkäse	2,3 a1,g		4,00
	E11	Italienischer Reissalat mit Oliven, Paprika, Gurke, Tomate und Hähnchenstreifen	2,3 c,i		4,00
	E12	Glasnudelsalat mit Gemüse, Sprossen und Gänsebrust	2 f,i		4,50

Wir wünschen guten Appetit.

Änderungen vorbehalten. Alle Preise in €. Weitere Informationen auf der Rückseite

Legende: NEU Neuvorstellung| mit Knoblauch| TIPP Tipp der Woche|| drucken

Merkel-Frischmenüs

Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir freuen uns, dass Ihre Wahl auf uns gefallen ist.
Unter den vielen Möglichkeiten sich preiswert zu verpflegen, haben Sie sich hiermit für die abwechslungsreichste und frischeste Variante entschieden. Sie nutzen damit gleich mehrere Vorteile, welche sich aus unserem Firmenkonzept ergeben:
+ persönliche Beratung direkt vom Hersteller
+ komfortabler Bestellservice
+ Produktion der Menüs in Chemnitz für Chemnitz und Nachbarorte unmittelbar vor der Auslieferung
+ kurze Transportzeiten und -wege
+ hygienisches Einwegsystem und funktionierendes Recycling der Verpackungen aus Aluminium

Unsere Frischmenüs werden nach Ihren Bestellungen täglich frisch zubereitet, verpackt und ausgeliefert. Sie sind zum Verzehr am selben Tag bestimmt. Deshalb erübrigt sich der Zusatz von Konservierungsstoffen bei der Zubereitung.
Bei der Zusammenstellung der Speisen selbst, achten wir auf eine ausgewogene und allgemein ansprechende Vielfalt. Dabei finden stets traditionelle einheimische Gerichte und Geschmacksnuancen große Beachtung, ohne daß Trends und neue Erkenntnisse zur zeitgemäßen Ernährung übersehen werden.
Sorgfältig ausgewählte Zutaten und eine schonende Zubereitung mit Hilfe modernster Verfahren garantieren Ihnen eine vollwertige und schmackhafte Mahlzeit.

Kennzeichnungsspflichtige Lebensmittelzusatzstoffe und Allergene

1	mit Farbstoff	a1	Glutenhaltiges Getreide: Weizen	h1	Schalenfrüchte: Mandeln
2	mit Konservierungsstoff	a2	Glutenhaltiges Getreide: Roggen	h2	Schalenfrüchte: Haselnüsse
3	mit Antioxidantien	a3	Glutenhaltiges Getreide: Dinkel	h3	Schalenfrüchte: Walnüsse
4	mit Geschmacksverstärker	b	Krebstiere und Krebstier-Erzeugnisse	i	Sellerie und Sellerie-Erzeugnisse
5	geschwefelt	c	Eier und Ei-Erzeugnisse	j	Senf und Senf-Erzeugnisse
8	mit Phosphat	d	Fisch und Fischerzeugnisse	k	Sesamsamen
9	mit Süßungsmittel	e	Erdnüsse und Erdnuss-Erzeugnisse	l	Lupine und Lupinen-Erzeugnisse
		f	Soja und Soja-Erzeugnisse	m	Weichtiere und Weichtier-Erzeugnisse
		g	Milch und Milcherzeugnisse	n	Schwefeldioxid und Sulfite ab 10 mg/kg

Gerichte ohne deklarierte Allergene enthalten laut Rezeptur keine allergenen Zutaten.
Allerdings können Spuren durch Kontamination im Herstellungsprozess nicht ausgeschlossen werden.
Das Verzeichnis können Sie komplett oder auszugsweise über unseren Vertrieb (Tel.:0371/334533, Fax: 0371/334522) anfordern.

Geschäftsbedingungen:
Der Speisenplan erscheint dienstags für die darauffolgende Woche. Mit Erhalt des Planes können Sie sofort bestellen:
-für die ganze Woche oder
-für bestimmte Wochentage Ihrer Wahl.
Bestellungen übermitteln Sie uns bitte bis spätestens 9:15 Uhr am Liefertag in folgender Form:
-schriftlich Bestellformular ausfüllt auf dem Postwege zusenden oder gleich dem Fahrer mitgeben oder
-telefonisch werktags 6:00 -16:00 Uhr oder
-per Fax rund um die Uhr oder
-per E-Mail an info@merkel-menue.de oder
-Online unter http://www.merkel-menue.de bzw. https://www.mmbestellung.de.
Bestellformulare machen das Bestellen einfacher und übersichtlicher. Sie erhalten sie von Ihrem Fahrer.
Haben Sie vergessen Ihre Bestellung rechtzeitig aufzugeben, bitten wir um Verständnis, dass unter Umständen bestimmte Menüs nicht mehr herstellbar sind oder Ihr Fahrer bereits auf seiner Liefertour unterwegs ist.
Selbstabholung ist dann ab 11:00 Uhr in unserer SB Gaststätte Sandstraße 116 möglich.
Die Preise laut Speisenplan enthalten 7% Mehrwertsteuer und Anlieferkosten gültig für unser Liefergebiet Chemnitz und Umgebung.
Bei Unterschreitung eines täglichen Bestellwertes von 6,- € berechnen wir eine Lieferkostenpauschale von 0,50 € pro Lieferung, unabhängig von der Menge der bestellten Menüs, Menükomponenten oder Desserts.
Ab einer täglichen Bestellmenge von insgesamt 15 Menüs, Menükomponenten oder Desserts erhalten Sie 0,05 € Rabatt auf jedes Menü oder jede Menükomponente mit einem Preis von mindestens 1,50 €.
Ab einer täglichen Bestellmenge von insgesamt 30 Menüs, Menükomponenten oder Desserts erhalten Sie 0,10 € Rabatt auf jedes Menü oder jede Menükomponente mit einem Preis von mindestens 1,50 €.
Lieferungen nach außerhalb der Stadt erfolgen nach individueller Abstimmung, da unter Umständen Liefermehrkosten zu berücksichtigen sind. Wir bemühen uns ständig, **die vereinbarte Anlieferzeit** einzuhalten.
Lieferzeitverschiebungen durch höhere Gewalt (ungewöhnlich hohes Verkehrsaufkommen, technische Havarien, Witterungsunbilden) sind die Ausnahme und berechtigen nicht zur Stornierung bestellten Essens oder zu Preiskürzungen.
Für nachweisliche Bestellfehler durch den Kunden übernehmen wir keine Verantwortung.
Nachlieferungen sind dann nur nach Vereinbarung möglich, jedoch mit größerem Lieferkostenaufwand.
Reklamationen bitten wir immer sofort, das heißt am Liefertag, telefonisch vorzunehmen und die Ware in jedem Fall zurück zu schicken.
Die Zahlung wird Ihren Zahlungswünschen bzw. Ihren Bestellgewohnheiten angepasst.
Bei vereinbarter Barzahlung bezahlen Sie bitte direkt bei Ihrem Essenfahrer. Er ist von der Geschäftsleitung beauftragt und rechnet täglich dort ab. Bei Überweisung als vereinbarte Zahlweise gilt ein sofortiges Zahlungsziel ohne Abzüge.
Transportverpackungen aus Styropor / Polypropylen, in denen das Essen ausgeliefert wird, sind Leihbehälter des Lieferanten und sollten keinesfalls zweckentfremdet eingesetzt werden. Bei Beschädigungen oder Verlust wird der Einkaufspreis der Leihverpackung dem Kunden in Rechnung gestellt.
Menüschalen aus Aluminium werden vom Hersteller recycelt. Bitte geben Sie die Menüschalen grob gereinigt zurück, damit wir diese der Wiederverwertung zuführen können. Menüschalen aus Kunststoff entsorgen Sie bitte über die dafür vorgesehenen Sammelbehälter der „Gelben Tonne“.
Hersteller und Lieferant: Großküche Merkel, Sandstraße 116, 09114 Chemnitz,
Tel.: 0371/334533, Fax: 0371/334522.

Mit freundlichen Grüßen
Uta Merkel