Speisenplan

15. - 19. April 2024 KW 16

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	Kartoffelsuppe mit einem Paar Wiener Würstchen	2,3	i,j	3,90
Menü des Tages	E2	Fleischfrikadelle in Tomatensauce, Spaghetti	2,3	a1,j	3,90
Balancemenü	NEU E3	Putengeschnetzeltes in Zitronenbuttersauce zu Bandnudeln mit Rukkola	2,3	a1,g	4,50
Deut. Spezi.	TIPP E4	Paniertes Seelachsfilet, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree	2,3	a1,d,g	4,50
veget./fleischlos	E5	Rührei, Rahmspinat, Salzkartoffeln	2	c,g	3,90
Kombimenü	E6	Portion Bratkartoffeln	2		1,50
mit	E7	Frühlingssalat mit Gurke, Tomate, Paprika, Möhre, Käsestreifen und Caesardressing	2	g	3,00
Dessert	E8	Mousse au Chocolat	2	g	1,50

Dienstag

Eintopf	E1	Brühreis mit Suppengemüse und Geflügelfleisch	2,3	i	3,90
Menü des Tages	E2	Würzfleisch vom Schwein, Spirelli	2,3	a1,i	3,90
Balancemenü	TIPP E3	Seelachshappen im Backteig auf "Chinagemüse" süß-sauer, Reis	3	a1,d,f	4,50
Ital. Spezi.	NEU E4	Hähnchenbrustfilet in italienischer Tomatensauce, gebratene Gnocchi mit Lauch		a1	4,50
veget./fleischlos	E5	Blumenkohlröschen überbacken mit Ei, Bratkartoffeln	3	c	3,90
Kombimenü	E6	Portion Salzkartoffeln			1,20
mit	E7	Lausitzer Leinölquark und Rote-Bete-Salat	2	g,i	3,00
Dessert	E8	"Birne Helene" mit Schokoladensauce	1,2,4g		1,50

Mittwoch

Eintopf	NEU E1	Frühlingsgemüsetopf mit Lauch und Kartoffelstückchen, Fleischbällchen	2,3	a1,i	3,90
Menü des Tages	E2	Rahmgoulasch vom Schwein, Makkaronichips	2,3	a1,g	3,90
Balancemenü	TIPP E3	Gedünstetes Seelachsfilet in Meerrettichsauce, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree	2,3,5	a1,d,g	4,50
Deut. Spezi.	E4	Hähnchenschnitzel Cordon Bleu in Holländischer Sauce, Karotten, Salzkartoffeln	3	a1,c,g	4,70
veget./fleischlos	NEU E5	Erbsen und Champignonscheiben in Zitronenpfeffersauce, Spaghetti	2,3	a1,g,i	3,90
Kombimenü	E6	Portion Bratkartoffeln	2		1,50
mit	E7	zwei gekochten Eiern in Dillremoulade, Krautsalat	2	c,g	2,70
Dessert	E8	Erdbeer-Stracciatella-Quarkcreme	1,2	g	1,50

Donnerstag

Eintopf	E1	"Jägertopf" mit Kartoffelstückchen, Champignonvierteln und Jagdwurstwürfeln	2,3	a1,i	3,90
Menü des Tages	E2	Geflügelgeschnetzeltes Gyros Art, Tomatenreis	2,3	a1,i	4,00
Balancemenü	TIPP E3	Mehliertes Seelachsfilet auf Brokkoli, Bratkartoffeln	2	a1,d,g	4,50
Deut. Spezi.	E4	Schweinsgrillhaxe in Bratensauce, Sauerkraut, Kartoffelklöße	1,2	a1	4,90
veget./fleischlos	E5	Zwei gekochte Eier in Senfsauce, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln	2,3	a1,c,j	3,90
Menü des Tages	E6	Ungarisches Goulasch, Spirelli	2,3	a1,i	3,90
Kaltmenü	E7	Eisbergsalat mit panierten Blumenkohlröschen, Ingwer-Karottendip	2	a1	4,00
Dessert	E8	Pudding Vanillegeschmack mit Schokoladensauce	1,2,4g		1,50

Freitag

Eintopf	NEU E1	Kohlrabi-Karotten-Champignoncremetopf mit Pökelfleisch	2,3	g,i	3,90
Menü des Tages	E2	Rührei mit Champignonvierteln und Petersilie, Bratkartoffeln	2,4	c	4,00
Balancemenü	E3	Hähnchenschnitzel in Kressesauce, Brokkoli, Kartoffelpüree	3,4	a1,g	4,50
Deut. Spezi.	TIPP E4	Paniertes Seelachsfilet, Karotten in Senfsauce, Salzkartoffeln	2,3	a1,d,j	4,50
veget./fleischlos	E5	Spaghetti zu Tomaten-Bärlauchsauce	1	a1	3,80
Kombimenü	E6	Grießbrei mit Zucker und Zimt	2	a1,g	3,90
mit	E7	Becher Apfelmus	2,3		0,70
Kaltmenü	E8	Paar Wiener Würstchen mit Senf zu hausgemachtem Kartoffelsalat	2,3	c,g,j	3,80

Montag - Freitag

E9	Schweinelachsschnitzel XL mit Zitronenecke zu hausgemachtem Kartoffelsalat	2,3	a1,c,g	4,00
E10	Holländischer Nudelsalat mit Käse, Blumenkohl, Hähnchen	1,2	a1,c,g	4,00
TIPP E11	Frühlingssalat mit Frisee, Radies, Kräutern und geräuchertem Lachsheringsfilet	2	d	4,50
E12	Spätzle-Schinkensalat mit Lauch und Paprika, Backcamembert	2	a1,c,g	4,00

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 10,- € berechnen wir eine Lieferkostenpauschale von 1,00 € pro Lieferung.
Ab einer täglichen Bestellmenge von insgesamt 10 Menüs, Menükomponenten oder Desserts erhalten Sie 0,10 € Rabatt auf jedes Menü oder jede Menükomponente mit einem Preis von mindestens 2,00 €.
Ab einer täglichen Bestellmenge von insgesamt 30 Menüs, Menükomponenten oder Desserts erhalten Sie 0,20 € Rabatt auf jedes Menü oder jede Menükomponente mit einem Preis von mindestens 2,00 €.
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