

Speisenplan

28. Juli - 1. Aug. 2025 KW 31

Bestellungen sind bis 9:15 Uhr am Liefertag möglich.

MERKEL-Frischmenüs

Sandstraße 116 / 09114 Chemnitz

Telefon: 0371/334533

Telefax: 0371/334522

Notteléfono: 0172/6093814

Internet: www.merkel-menue.de



Montag

Eintopf	E1 Thailändische Reissuppe mit Ingwer, Chinakohl und Hähnchenstreifen	3 a1,f	4,00
Menü des Tages	E2 Schweinegeschnetzeltes Gyros Art, Spaghetti	2,3 a1,i	4,00
Balancemenü	TIPP E3 Hähnchengoulasch mit Blumenkohl in Tandoorisauce, Reis	3 i	4,70
Deut. Spezi.	TIPP E4 Hähnchenschnitzel Cordon Bleu in Bratensauce, Fingermöhrrchen, Bratkartoffeln	3 a1,c,g	4,90
veget./fleischlos	E5 Zwei Spiegeleier auf Tomatengemüse, Kartoffelpüree	2 c,g	4,20
Kombimenu	E6 Portion Salzkartoffeln		1,20
mit	E7 mariniertem Bismarck-Heringsfilet in Gemüseremoulade	2,3 c,d,g	3,00
Dessert	E8 Erdbeer-Stracciatella-Quarkcreme	1,2 g	1,50

Dienstag

Eintopf	E1 Tomaten-Paprika-Reistopf mit Hackbällchen	2,3 ij	4,00
Menü des Tages	E2 Schweinegoulasch Zigeuner Art, Spaghetti	2,3 a1,i	4,00
Balancemenü	TIPP E3 Hühnerfrikassee mit Gartengemüse, Reis	a1,i	4,80
Deut. Spezi.	E4 Schweineschnitzel Cordon bleu in Bratensauce, Blumenkohl, Kroketten	1,2,3a1,g	4,90
veget./fleischlos	E5 Gebratene Schupfnudeln zu Sommergemüse, mit Käse überbacken	2 a1,g,i	4,20
Kombimenu	E6 Portion Bratkartoffeln		1,50
mit	E7 zwei gekochten Eiern in Dillremoulade, Krautsalat	2 c,g	3,00
Dessert	E8 Apfel-Vanille-Ingwer-Joghurt	2 a1,g	1,50

Mittwoch

Eintopf	E1 Porree-Eintopf mit Kartoffelstückchen und Kasslerwürfeln	2,3 a1,ij	4,00
Menü des Tages	E2 Spaghetti Bolognese	2,3 a1,i	4,00
Balancemenü	TIPP E3 Hähnchenschnitzel in Kressesauce, Kräuterkarotten, Kartoffelpüree	3,4 a1,c,g	4,70
Deut. Spezi.	E4 Gebackene Entenkeule in Rahmsauce, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße	2,3 a1,g	5,40
veget./fleischlos	E5 Gnocchi in Schnittlauchbutter, Gemüseallerlei mit Kräutern	2 g,i	4,50
Kombimenu	E6 Portion Bratkartoffeln		1,50
mit	E7 Hausmacher-Sülze in Gemüseremoulade	2,3 c,g,j	3,00
Dessert	E8 Schwarzwälder Kirschkuck	1,2 g	1,50

Donnerstag

Eintopf	E1 Ungarisches Kesselgoulasch mit frischem Gemüse und Schweinefleisch	2,3 a1,i	4,00
Deut. Spezi.	E2 Wildgoulasch in Waldpilzrahmsauce, Bandnudeln	2 a1,g	4,90
Balancemenü	TIPP E3 Hähnchenbrustfilet in italienischer Tomatensauce, Karotten-Lauch-Reis	a1	4,70
Fisch	E4 Zanderfilet in Dillsauce, Pariser Karotten, Salzkartoffeln	a1,d	5,40
veget./fleischlos	NEU E5 Kartoffelcurry mit grünen Bohnen, Knoblauch und Ingwer	2,3	4,00
Menü des Tages	E6 "Jägerschnitzel" in Tomatensauce, Spirelli	2,3 a1,c,j	4,00
Kaltmenü	E7 Grüne Salatschale mit Brokkoli, Melone, Oliven, Hirtenkäsewürfeln, Kräuterdip	2,3 g,i	4,50
Dessert	E8 Pfirsichkompott mit Schokosauce	1,2 g	1,50

Freitag

Eintopf	E1 Griechischer Bauerntopf mit Kartoffelspalten, Kraut, Oliven und Hackfleisch	2,3 i	4,00
Menü des Tages	E2 Gegrillte Hähnchenkeule in Tomatensauce zu Spirelli	1 a1,i	4,00
Balancemenü	TIPP E3 Hähnchengeschnetzeltes Züricher Art zu Eierspätzle	2,5 a1,c,g	4,70
Fisch	E4 Paniertes Seelachsfilet, Leipziger Allerlei, Bratkartoffeln	2 a1,d,i	4,90
veget./fleischlos	E5 Backcamembert auf Pilzbohngemüse, Kartoffelpüree	2,3 g	4,30
Kombimenu	E6 Rührei mit Mozzarella zu Pfannkartoffeln	2 c,g	4,00
mit	E7 Rukkola-Tomatensalat	i	1,50
Dessert	E8 Hausgemachter Mandelpudding mit Schokoladensauce	1,4 g,h1	1,50

Montag - Freitag

TIPP Hähnchen-spezialitäten	E9 Schweinelachsschnitzel XL mit Zitronenecke zu hausgemachtem Kartoffelsalat	2,3 a1,c,g	4,50
	E10 "Chefsalat"- gekochter Schinken, Käse, Ei und buntes Gemüse auf Blattsalat	2,3 c,g	4,50
	E11 Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Oliven, Peperoni und Hirtenkäse	2 g	4,50
	E12 Hähnchenschnitzel Wiener Art auf Salatmix, Curry-Reissalat	2,3 a1,c,g	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

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.

Kennzeichnungspflichtige 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 Bestellsitten 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: Merkel-Menü GmbH, Sandstraße 116, 09114 Chemnitz,
Tel.: 0371/334533, Fax: 0371/334522.

Mit freundlichen Grüßen
Martin Merkel