

Speisenplan

1. - 5. September 2025 KW 36

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 Schaschlyktopf mit Leber, Paprika und Zwiebel, Kartoffelstückchen	2,4 a1,i	4,00
Menü des Tages	E2 "Jägerschnitzel" in Tomatensauce, Spirelli	2,3 a1,c,j	4,00
Balancemenü	TIPP E3 Hühnerfrikassee mit Champignonvierteln, Reis	a1,i	4,90
Fisch	E4 Gedünstetes Seelachsfilet in Senfsauce, Kaisergemüse, Salzkartoffeln	2,3 a1,d,j	4,90
veget./fleischlos	E5 Spaghetti mit Parmesan, Würczspinat	2,4 a1,g,i	4,00
Kombimenu	E6 Portion Bratkartoffeln		1,50
mit	E7 zwei gekochten Eiern in Dillremoulade, Krautsalat	2 c,g	3,00
Dessert	E8 Heidelbeerquarkdessert	1,2,4g	1,80

Dienstag

Eintopf	E1 Linsen, süß-sauer, mit Kartoffelstückchen und Rostbratwurst	2,3 a1,i,j	4,00
Menü des Tages	E2 Käse-Lauch-Hackfleischpfanne, Spaghetti	2,3 a1,g,i	4,00
Balancemenü	TIPP E3 Hähnchengeschnetzeltes in Kurkuma-Chilisauce, Kokosreis	3,4 a1,g,h4	4,90
Fisch	E4 Grillfischfilet "Tomate-Basilikum" in Paprikasauce, grüne Erbsen, Salzkartoffeln	3,4 a1,d	4,90
veget./fleischlos	E5 "Westernpfanne" mit Paprika, roten Bohnen, Mais und Country-Kartoffelspalten	2,3	4,30
Kombimenu	E6 Portion Bratkartoffeln		1,50
mit	E7 Hausmacher-Sülze in Gemüseremoulade	2,3 c,g,j	3,00
Dessert	E8 Pfirsich-Vanille-Joghurtcreme	1,2 g	1,50

Mittwoch

Eintopf	E1 "Jägertopf" mit Kartoffelstückchen, Champignons, Karotten und Wurstscheiben	2,3 a1,i	4,00
Menü des Tages	E2 Ungarisches Goulasch, Hefeknödel	2,3 a1,j	4,00
Balancemenü	TIPP E3 Putenbrust-Geschnetzeltes in Spitzkohl-Senfsauce, Kartoffelpüree	3,4 g,j	4,90
Deut. Spezi.	E4 Warmer Wiegebraten in Bratensauce mit einem Spiegelei, Bratkartoffeln	2 c,g,j	4,80
veget./fleischlos	E5 Spaghetti zu einem cremigen Pfannengemüse	1 a1,g	4,00
Kombimenu	E6 Wurstgoulasch, Spirelli	2,3 a1,i,j	4,00
mit	E7 Reibekäse	1,2 g	0,90
Dessert	E8 Rote Beerengrütze mit Vanillesauce	1,2,4g	1,80

Donnerstag

Eintopf	E1 Süß-sauere Kartoffelstückchen mit Wurstwürfeln und Gewürzgurke	2,3 a1,i,j	4,00
Menü des Tages	E2 Tiegelwurst, Sauerkraut, Kartoffelpüree	2,3 a1,g,i	4,00
Deut. Spezi.	E3 Rindergoulasch, Rosenkohl, Salzkartoffeln	1,2,3a1	4,90
Geflügel	TIPP E4 Hähnchenschnitzel Cordon Bleu in Bratensauce, grüne Erbsen, Bratkartoffeln	2,3 a1,c,g	4,90
veget./fleischlos	E5 Tomatenviertel in Kräuter-Sahnesauce, Bandnudeln	3 a1,g,i	4,20
Wunschmenü	E6 Eine Grillwurst auf hausgemachtem Letscho, Makkaronichips	2,3 a1,i,j	4,60
Kaltmenü	TIPP E7 Hähnchenstreifen auf Salat "Hawaii" an leichtem Curry-Reissalat	2,3 i	4,50
Dessert	E8 Pflaumenquark mit einer Zimtnote	1,2 g	1,50

Freitag

Eintopf	E1 Gräupcheneintopf mit Kohlrabi, Kartoffelstückchen und Rauchfleisch	2,3 a1,i	4,00
Menü des Tages	E2 Würzfleisch vom Schwein, Spirelli	2,3 a1,i	4,00
Balancemenü	TIPP E3 Hähnchenstreifen auf Blattspinat, Blumenkohl und Brokkoli, Reis	2,3 i	4,90
Deut. Spezi.	TIPP E4 Gebackene Entenkeule in Rahmsauce, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße	2,3 a1,g	5,40
veget./fleischlos	E5 Mischpilze in Rahmsauce, gebratene Schupfnudeln	2 a1,g	4,00
Kombimenu	E6 Backfischfilet zu Senfsauce	2,3 a1,d,g	3,90
mit	E7 hausgemachtem Kartoffelsalat	2 c,g	1,90
Dessert	E8 Hausgemachter Himbeerpudding, Vanillesauce	1,2,4g	1,50

Montag - Freitag

TIPP Geflügel-spezialitäten	E9 Schweinelachsschnitzel XL mit Zitronenecke zu hausgemachtem Kartoffelsalat	2,3 a1,c,g	4,50
	E10 Spätzle-Pilzsalat mit Rosenkohl und einem Backcamembert	2 a1,g	4,50
	E11 Chili-con-Carne-Salat mit Hackfleisch und Hartkäsespänen auf Blattsalat, Baguette	2 a1,g,i	4,50
TIPP	E12 Hähnchennuggets auf Asia-Salat mit Ananas und Sprossen, süß-saurer Dip	2 a1,f	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 Firmekonzept 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 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: Merkel-Menü GmbH, Sandstraße 116, 09114 Chemnitz,
Tel.: 0371/334533, Fax: 0371/334522.

Mit freundlichen Grüßen
Martin Merkel