

Speisenplan

22. - 26. Sept. 2025

KW 39

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	TIPP E1	Brüheis mit Herbstgemüse und Geflügelfleisch	2,3 i	4,00
Menü des Tages	E2	Fleischfrikadelle in Tomatensauce, Spirelli	2,3 a1,i,j	4,00
Balancemenü	E3	Hühnerfrikassee mit Gartengemüse, Reis	a1,i	4,80
Ital. Spezi.	E4	Hackfleisch in Käserahmsauce zu gebratenen Gnocchi	2,3 g,i	4,70
veget./fleischlos	NEU E5	"Sonnengemüse" - Karotte, Paprika, Tomate, Zucchini in Sahnesauce, Dillkartoffeln	2 a1,c,g	4,00
Kombimenu	E6	Milchreis, Zucker, Zimt	2 g	4,00
mit	E7	Pflaumenkompott	2	1,50
Kaltmenü	NEU E8	Kartoffelsalat zu Gemüsebällchen auf Brokkoli-Salatmix mit Kräuterdip	2 c,g,i	4,50

Dienstag

Eintopf	TIPP E1	Rosenkohleintopf mit Kartoffelstückchen und Bockwurst	2,3 j	4,00
Menü des Tages	E2	Mischgoulasch, Bandnudeln	1 a1,j	4,50
Balancemenü	E3	Hähnchenbruststreifen in Curry-Mangosauce, Bratreis mit Sprossen	2 a1,f	4,90
Fisch	E4	Seehechtfilet in Knusperpanade, Senf-Dillkarotten, Kartoffelpüree	2 a1,d,g,j	4,90
veget./fleischlos	NEU E5	Brokkoli-Käsesuggets auf Butterweißkohl zu Bratkartoffeln	2 c,g	4,50
Kombimenu	E6	Portion Salzkartoffeln		1,20
mit	E7	Kräuterquark, Butter, Leberwurst	2,3 g,i,j	3,00
Dessert	E8	Kirsch-Vanillejoghurt	1,2 g	1,50

Mittwoch

Eintopf	TIPP E1	Linsen, süß-sauer, mit Kartoffelstückchen und Rostbratwurst	2,3 a1,i,j	4,00
Menü des Tages	E2	Goulasch in Tomatensauce, Spirelli	2,3 a1,i	4,00
Fisch	E3	Grillfischfilet auf "Chinagemüse" süß-sauer, Reis	3 d,f	4,80
Deut. Spezi.	E4	Schweinefiletmedaillons auf Rahmchampignons, Kräuterspätzle	2 a1,c,g	4,90
veget./fleischlos	NEU E5	Tortelloni "Ricotta" zu Rukkola-Tomaten-Sahnesauce	1,2 a1,g	4,50
Kombimenu	E6	Portion Bratkartoffeln		1,50
mit	E7	zwei gekochten Eiern in Dillremoulade, Krautsalat	2 c,g	3,00
Dessert	E8	Pfirsich-Quarkcreme	1,2,4g	1,50

Donnerstag

Eintopf	TIPP E1	Bandnudeln mit Suppengemüse und Rindfleisch	2,3 a1,i	4,20
Fisch	E2	Wildlachsfilet in Zitronenbittersauce, Spinatnudeln	2 a1,d,g	5,20
Balancemenü	E3	Gebratene Schweineleber mit Zwiebelsauce, Kartoffelpüree	2 a1,g	4,70
Deut. Spezi.	E4	Schweinesteak au four, grüne Erbsen, Bratkartoffeln	1,2 g	4,90
veget./fleischlos	NEU E5	Gemüsefrikadelle in Rahmsauce, Bohnenmix, Salzkartoffeln	2,3 a1,g,i	4,50
Menü des Tages	E6	Jagdwurstwürfel in Käsesauce zu Makkaronichips	2,3 a1,g,j	4,00
Kaltmenü	NEU E7	Champignonköpfe in Kräutermarinade auf Herbstsalat, Röstiecken	2 c,i	4,50
Dessert	E8	Eierkuchen mit Fruchtfüllung, Vanillesauce	1,2 a1,c,g	1,50

Freitag

Eintopf	TIPP E1	Weißer Bohnen mit Kartoffelstückchen und Rauchfleisch	2,3 a1,i	4,00
Menü des Tages	E2	Chilli con Carne, Reis	2,3 i	4,00
Fisch	NEU E3	Backfischfilet in Dillsauce, Landhausgemüse, Bratkartoffeln	3,4 a1,d	4,90
Deut. Spezi.	E4	Wildgoulasch in Waldpilzrahmsauce, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße	2 a1,g	5,00
veget./fleischlos	E5	Tomatenviertel in Lauch-Frischkäsesauce, Gabelspaghetti	3 a1,g	4,00
Kombimenu	E6	Fleischfrikadelle überbacken mit Käse, Kartoffelpüree	1,2 a1,g	4,00
mit	E7	Gurken-Bohnensalat	2 i	1,50
Dessert	E8	Vanillepudding mit Schokoladensauce	1,2,4g	1,50

Montag - Freitag

TIPP Eintopf	E9	Schweinelachsschnitzel XL mit Zitronenecke zu hausgemachtem Kartoffelsalat	2,3 a1,c,g	4,50
	NEU E10	Salatmix mit Feldsalat, Gorgonzola, Birne und Schinkenwürfel	2,3 g	4,50
	NEU E11	Tortellini "Carne" - Salat mit Lauchzwiebel und Tomate, Käsespäne	2,3 a1,g,i	4,50
	NEU E12	"Bauernsalat" mit Kartoffelwürfeln, Gartengemüse, Zwiebel und Wiegebratenstreifen	2 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

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 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