

Speisenplan

20. - 24. Januar 2025 KW 4

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 Muschelnudeltopf mit Kaisergemüse und Geflügelfleisch	2,3 a1,i	4,00
Menü des Tages	E2 Wurstgoulasch, Makkaronichips	2,3 a1,i,j	4,00
Balancemenü	E3 Hühnerfrikassee mit Gartengemüse, Reis	a1,i	4,80
Fisch	TIPP E4 Paniertes Rotbarschfilet, Karottenscheiben in Dillsauce, Kartoffelpüree	2 a1,d,g	4,90
veget./fleischlos	E5 Brokkoliröschen in Käsesauce zu Pesto-Gnocchi	2,3 a1,g	4,30
Kombimenu	E6 Drei Quarkkeulchen	2 a1,c,g	3,00
mit	E7 Becher Apfelmus	2,3	0,70
Dessert	E8 Piccolo Tiramisu	2 a1,c,g	1,00

Dienstag

Eintopf	E1 Linsen, süß-sauer, mit Kartoffelstückchen und Rostbratwurst	2,3 a1,i,j	4,00
Menü des Tages	E2 Fleischfrikadelle in Bratensauce, Mischgemüse, Salzkartoffeln	2 a1,g	4,00
Balancemenü	E3 Bami Goreng - Bandnudeln zu Hähnchenbruststreifen in "Chinagemüse"	2,4 a1,f	4,70
Fisch	TIPP E4 Paniertes Seelachsfilet, Kräuterebsen, Bratkartoffeln	2 a1,d,i	4,70
veget./fleischlos	E5 Champignons in Sahnesauce, Rukkola-Spaghetti	2 a1,g	4,00
Kombimenu	E6 Portion Salzkartoffeln		1,20
mit	E7 Heringssalat mit Gewürzgurke und Gemüse in Dillremoulade	2 c,d,g	3,00
Dessert	E8 Bourbon-Vanille-Mousse	1,2 g	1,50

Mittwoch

Eintopf	E1 Blumenkohlcremeintopf mit Kartoffelstücken, zwei gekochte Eier	2,3 a1,c,g	4,00
Menü des Tages	E2 Würzfleisch vom Schwein mit Champignons, Spirelli	2,3 a1,i	4,00
Fisch	TIPP E3 Paniertes Schollenfilet auf Bratkartoffeln, Pariser Karotten in Dillsauce	2 a1,d,i	4,50
Deut. Spezi.	E4 Rindertafelspitz in Meerrettichsauce, Sauerkraut, Kartoffelklöße	3,5 a1,g	5,10
veget./fleischlos	E5 Mischpilze in Rahmsauce, gebratene Schupfnudeln	2 a1,g	4,00
Kombimenu	E6 Rührei, Bratkartoffeln	3 c	3,50
mit	E7 hausgemachtem Weißkrautsalat		1,50
Dessert	E8 Pudding mit Bananengeschmack, Schokoladensauce	1,2 g	1,50

Donnerstag

Eintopf	E1 Sächsischer Gulaschtopf mit Schnippelbohnen und Kartoffelstückchen	2,3 a1,i	4,00
Deut. Spezi.	E2 Hähnchenschnitzel Cordon Bleu in Bratensauce, Fingermöhrrchen, Bratkartoffeln	3 a1,c,g	4,80
Balancemenü	TIPP E3 Wildlachsfilet in Zitronenbittersauce, Spinatnudeln	2 a1,d,g	5,20
Auflauf	E4 Nudelaufbau mit Leipziger Allerlei, Hackfleisch und Käse überbacken	1,2 a1,g,i	4,50
veget./fleischlos	E5 Kürbiscremesuppe mit Pesto-Gnocchi	2 a1,g,i	4,10
Menü des Tages	E6 Schweinesteak auf Letscho, Bratkartoffeln	3,4 i	4,20
Kaltmenü	E7 Vollkornnudelsalat mit Curry, Paprika, Tomate, Kräutern, gebackenem Hirtenkäse	2,3 a1,g,i	4,50
Dessert	E8 Eierlikörcremedessert mit Schokostreusel	1,2 c,g	1,50

Freitag

Eintopf	E1 Weiße Bohnen mit Kartoffelstückchen und Eisbeinflleisch	2,3 a1,i	4,00
Menü des Tages	E2 Gabelspaghetti zu Hackfleisch in Gorgonzolasauce	1,2 a1,g	4,20
Balancemenü	E3 Hähnchengoulasch mit Blumenkohl in Tandoorisauce, Reis	3 i	4,70
Fisch	TIPP E4 Gebratene Bachforelle ohne Mittelgräte, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln	2,3 a1,d	5,40
veget./fleischlos	E5 Gemüse Mischung in Frischkäse-Senfsauce, Pastinaken-Steckrüben-Röstis	2 g,j	4,00
Kombimenu	E6 Kaiserschmarren, Zucker, Zimt	1,2 a1,c,g	3,50
mit	E7 Becher Apfelmus	2,3	0,70
Kaltmenü	E8 Mediterraner Brotsalat mit Kräutern, Oliven und einem Käsemix	2,3 a1,a2,g	4,50

Montag - Freitag

TIPP Fisch empfehlenswert	E9 Schweinelachsschnitzel XL mit Zitronenecke zu hausgemachtem Kartoffelsalat	2,3 a1,c,g	4,50
	E10 Wintersalat mit Feldsalat, Hähnchen- und Goudastreifen, Honig-Senfdressing	2,3 a1,g,j	4,50
NEU	E11 Roter Salatmix mit Radicchio, Rote Bete, lila Zwiebeln und Hirtenkäse	2 g	4,50
	E12 Salatmix mit Kürbiswürfeln und Rukkola, Gemüseschnitzel, Kräuter dip	2 a1,c,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 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 Bestellsitten angepasst.

Bei vereinbarter Barzahlung bezahlen Sie bitte direkt bei Ihrem Essensfahrer. 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