



Potsdam-Mittelmark
Tel.: 03327 73730
Fax: 03327 737323
e-Mail: info@menuetaxi.de

Märkisch-Oder-Spree
Tel.: 03341 311701
Fax: 03341 311702

Berlin
Tel.: 030 63318444
Fax: 030 63318446



	A	8,59 €	B	9,59 €	C	10,69 €	D	10,39 €	E	9,69 €	M	8,29 €	0,79 €
KW 4	Einfach lecker (A)		Beliebte Klassiker(B)		Gourmet-Menü (C)		Spezialität des Tages (D)		Traditionell gut (E)		Mini-Menü (M)		Dessert
Mo	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La		Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung 9,G,G1,Ei,M,Me,La		Kap-Seehecht in Sauerrahmsauce dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn		Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn		Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsauce, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S		Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel G,G1,M,Me,La
23.01.	4074		4542 ● L		4418 ● L		4275 ● L		4758 ● L		4040 ● L		1508
Di	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis		Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S		Rindergeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce dazu Spitzkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle 20,G,G1,Ei,Sn		Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 3,20,M,Me,La,S		Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 10,M,Me,La		Schokoladen-mousse mit Kirschkompott Sb,M,Me,La
24.01.	4798 ● L		4465 ● L		4284 ●		4154 ●		4102 ●		4501 ● L		1504
Mi	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott 10,G,G1,M,Me,La		Gemüseeintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S		Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis Sb		Gegrilltes Haxenfleisch in Kümmelsoße dazu Schmorkohl und deftige Speckklöße 20,G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S		Käsehacksteak vom Rind und Schwein in kräftiger Bratensoße, dazu Erbsen mit Möhren und Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,Sn		Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn		Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel G,G1,Sb,M,Me,La
25.01.	4513 ● L		4612 ● L		4782 ●		4172 ●		4012 ● L		4231 ● L		1511
Do	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,G3,S		Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn		Schweinemedallions in feiner Rahmsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsauce mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln 3,20,M,Me,La,S,Sn		Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein 3,20,S		Apfel-Bananenmus ³
26.01.	4552 ● L		4734 ● L		4176 ● L		4225 ● L		4085		4626 ● L		1557
Fr	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S		Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, dazu Gemüsemischung und Rahmkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S		Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise G,G1,M,Me,La,S		Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle G,G1,Ei,S		Panna cotta mit Himbeersauce auf Keks 3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd
27.01.	4082 ● L		4747 ● L		4203 ●		4424 ● L		4561 ●		4146 ● L		1510
Sa*	Auch an Wochenenden und an Feiertagen die ganze Auswahl & täglich heiß ins Haus geliefert.*												
28.01.	Vegetarischer Möhreeneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln 4603 ● L		Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasauce mit Kräuter-Kartoffeln G,G1,Ei 4024 ●		Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesauce 3,20,G,G1,M,Me,La,S 4182 ●		Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,S 4740 ● L		Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,Sn 4018 ●		Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn 4790 ● L		Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,G3,M,Me,La 1509
So*	Schweinehacksteak in Rahmsauce mit buntem Pfeffer dazu Gartengemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4039 ●		Saftige Gemüsfrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La 4387 ● L		Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4202 ● L		Mini-Steaklets in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4183 ●		Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S 4445 ●		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüsereis G,G1,Fi,M,Me,La,Sn 4493 ● L		Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La 1507

*An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,75 Euro.

Wählen Sie Ihre Kostform:

- L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)

Kuchen-Angebot: 1,79 €

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

- = Apfelkuchen G,G1,M,Me,La
 = Kirschkuchen G,G1,Ei,M,Me,La
 = Butterkuchen G,G1,M,Me,La,Sf,Sf1

Änderungen vorbehalten

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol
🌿 = vegetarisch 🍷 = ohne Gluten lt. Rezeptur 🍷 = ohne Laktose lt. Rezeptur Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere La = Laktose M = Milch Me = Milcheiweiß S = Sellerie Sb = Sojabohnen Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Sd = Schwefeldioxid
Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486.
Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Mit Liebe gekocht. Mit Freude gebracht. Von **apetito**

Menütaxi ist eine Marke der apetito AG, Bonifatiusstr. 305, 48432 Rheine





Potsdam-Mittelmark
Tel.: 03327 73730
Fax: 03327 737323
e-Mail: info@menuetaxi.de

Märkisch-Oder-Spree
Tel.: 03341 311701
Fax: 03341 311702

Berlin
Tel.: 030 63318444
Fax: 030 63318446



	A	8,59 €	B	9,59 €	C	10,69 €	D	10,39 €	E	9,69 €	M	8,29 €	0,79 €
KW 5	Einfach lecker (A)		Beliebte Klassiker(B)		Gourmet-Menü (C)		Spezialität des Tages (D)		Traditionell gut (E)		Mini-Menü (M)		Dessert
Mo	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4053 ● L		Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln 4759 ●		Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle 20,G,G1,Ei,S,Sn 4269 ●		Paniertes Alaska Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La,S 4425 ● L		Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 3,20,M,Me,La 4144 ●		Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree Ei,M,Me,La 4581 ● L		Apfelmus ³ 1552
30.01.													
Di	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S 4756 ●		Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S 4574 ● L		Filetstücke vom Schellfisch in Senf-Kräutersoße dazu Möhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn 4436 ● L		Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4086 ●		Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4080 ● L		Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La 4430 ● L		Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks G,G1,M,Me,La 1505
31.01.													
Mi	Paprikagemüse-Pfanne „Mediterrane Art“ mit Weichkäse, dazu Rosmarinkartoffeln M,Me,La 4550 ●		Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn 4419 ● L		Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S 4260 ● L		Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4748 ● L		Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S 4584 ●		Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen „naturell“ und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La 4206 ● L		Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La 1503
01.02.													
Do	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S 4610 ● L		Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La 4524 ● L		Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4159 ●		Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle G,G1,Ei 4249 ●		Hähnchen „Cordon bleu“ aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La 4770 ● L		Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S 4022 ● L		Luftige Schokoladen-mousse mit Soße Sb,M,Me,La 1506
02.02.													
Fr	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika G,G1 4549 ●		Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S,Sn 4644 ● L		Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße dazu eine bunte Gemüse Mischung und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,Sn 4494 ●		Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S 4786 ●		Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüserais Sn 4138 ●		Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüse mix, dazu Knöpfe-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4163 ● L		Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel G,G1,M,Me,La 1508
03.02.													
Sa*	Auch an Wochenenden und an Feiertagen die ganze Auswahl & täglich heiß ins Haus geliefert.*												
04.02.	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße G,G1,G3,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1 4509		Frikadelle „Gutsherren Art“ vom Rind und Schwein in cremiger Weißweinsauce mit Champignons, dazu Erbsen und Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4003 ●		Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La 4319		Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel Fi 4406 ●		Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La,S 4069		Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis 4792 ● L		Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel G,G1,Sb,M,Me,La 1511
So*	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesauce mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S 4780 ● L		Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln 20,G,G1,Sn 4131 ●		Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4334 ●		Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4117 ●		Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La 4571 ●		Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4219 ● L		Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks 3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd 1510
05.02.													

*An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,75 Euro.

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)

● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol
ℳ = vegetarisch ✂ = ohne Gluten lt. Rezeptur ⚡ = ohne Laktose lt. Rezeptur Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste
G4 = Hafer K = Krebstiere La = Laktose M = Milch Me = Milcheiweiß S = Sellerie Sb = Sojabohnen Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Sd = Schwefeldioxid
Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486.
Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Kuchen-Angebot: 1,79 €

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!



= Apfelkuchen^{G,G1,M,Me,La}



= Kirschkuchen^{G,G1,Ei,M,Me,La}



= Butterkuchen^{G,G1,M,Me,La,Sf,Sf1}

Änderungen vorbehalten



Mit Liebe gekocht. Mit Freude gebracht. Von **apetito**

Menütaxi ist eine Marke der apetito AG, Bonifatiusstr. 305, 48432 Rheine