

Speisenplan

15. - 19. Dezember 2025 KW 51

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 Brühreis mit Herbstgemüse und Geflügelfleisch	2,3 i	4,00
Menü des Tages	E2 Wurstgoulasch, Spirelli	2,3 a1,i,j	4,00
Balancemenü	E3 Szegediner Geflügelgoulasch mit Hefeknödeln	2,3 a1,g	4,50
Wunschmenü	TIPP E4 Kasslerbraten in Bratensauce, Sauerkraut, Kartoffelklöße	1,3 a1	4,90
veget./fleischlos	E5 Rührei, Rahmspinat, Salzkartoffeln	2 c,g	4,20
Kombi warm	E6 Portion Salzkartoffeln		1,20
Kombi kalt	E7 Zartes Heringsfilet Matjes Art an Apfel-Zwiebelremoulade	2,3 c,d,g	3,30
Dessert	E8 Mandarine-Cheesecake-Creme	1,2 a1,g	1,60

Dienstag

Eintopf	E1 Linsen, süß-sauer, mit Kartoffelstückchen und Rostbratwurst	2,3 a1,i,j	4,00
Menü des Tages	E2 Pfannenfrikadelle in Tomatensauce, Spirelli	2,4 a1,i	4,20
Deut. Spezi.	E3 Mischgoulasch, Butterbohnen, Kartoffelklöße	3 a1,g	4,90
Fisch	TIPP E4 Zanderfilet naturell in Senf-Dillsauce, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln	2,5 a1,d,j	5,90
veget./fleischlos	E5 Rosenkohl in Sahnesauce auf einem Riesenröstitaler, überbacken mit Käse	2 g	4,60
Kombi warm	E6 Warmer Wiegebraten in Bratensauce mit einem Spiegelei, Bratkartoffeln	2 c,j	4,80
Kombi kalt	E7 Hausgemachter Weißkrautsalat		1,50
Dessert	E8 Kokosmakronen-Vanillequark	2 g,h4	1,60

Mittwoch

Eintopf	E1 Blumenkohlcremeintopf mit Kartoffelstücken, Fleischklößchen	2,3 a1,c,g	4,00
Menü des Tages	E2 "Jägerschnitzel" in Tomatensauce, Spirelli	2,3 a1,c,j	4,00
Balancemenü	E3 Schweinefiletmedaillons in Pfeffersauce, Brokkoli, Herzoginkartoffeln	2 a1	5,20
Deut. Spezi.	TIPP E4 Rinderzunge in Rotweinsauce, Blumenkohl, Salzkartoffeln	3,4 a1,n	5,90
veget./fleischlos	E5 Blumenkohl-Käse-Knuspersterne auf Kräuterebsen, Kartoffelpüree	2 a1,g	4,50
Kombi warm	E6 Portion Bratkartoffeln		1,60
Kombi kalt	E7 Bratheringsfilet in süß-saurer Zwiebeltunke	2 a1,d	3,00
Dessert	E8 Vanille-Eierpunsch-Cremedessert	1,2,4,c,g	1,50

Donnerstag

Eintopf	E1 Soljanka - Ukrainische Wurstsuppe mit Gemüse und Paprika	2,3 a1,j	4,00
Balancemenü	E2 Lebergoulasch mit Gewürzgurke und Zwiebel, Kartoffelpüree	2,3 g,i,j	4,20
Deut. Spezi.	E3 Schweinebraten in Schwarzbiersauce, Sauerkraut, Salzkartoffeln	2,3 a1	4,90
Deut. Spezi.	TIPP E4 Gebackene Entenkeule in Rahmsauce, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße	2,3 a1,g	5,90
veget./fleischlos	E5 Maronenpilzpflanze in Petersiliensauce zu Bratkartoffeln	3 i	4,50
Menü des Tages	E6 Goulasch vom Schwein, Spirelli	2,3 a1	4,00
Kaltmenü	E7 Geflügelsalat mit Lauchzwiebel und Curry, Brotsalat mit Oliven und Tomaten	2 a1,a2,c	4,50
Dessert	E8 Bratapfelquarkdessert	2 g	1,50

Freitag

Eintopf	E1 Porree-Eintopf mit Kartoffelstückchen und Rindfleisch	2,3 a1,i,j	4,20
Menü des Tages	E2 Weißkohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, Salzkartoffeln	1,2 a1	4,20
Balancemenü	E3 Hähnchengoulasch in Zitronensauce zu Spinatspirelli	1 a1	4,70
Deut. Spezi.	TIPP E4 Hirschbraten in Rahmsauce, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße	3,5 a1,g	5,90
veget./fleischlos	E5 Rotkohl-Apfelknusperbaum auf Butterrosenkohl, Kartoffelpüree	2 a1,g	4,50
Süßspeise	E6 Grießbrei mit Zimtbutter	2 a1,g	4,00
Dessert	E7 Rum-Pflaumenkompott	2	1,50
Kaltmenü	E8 Räucherlachsforellenfilet auf Herbstsalat zu Dill-Nudelsalat	2 a1,d,g	4,90

Montag - Freitag

E9 Schweinelachsschnitzel XL mit Zitronenecke zu hausgemachtem Kartoffelsalat	2,3 a1,c,g	4,50
E10 Hähnchenschnitzel auf Salatmix an Karotten-Chicoreesalat mit Walnusscrunch	2 a1,h3	4,50
E11 Eiersalat mit Räucherlachs, Dillgurkensalat, Krustenbrot	2 a1,a2,c,d	4,50
E12 Griechischer Salat mit Tomate, Gurke, Oliven, Peperoni, Feta-Ecke, Tzatzikidip	2 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 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 Zahlungsweise 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