

Speisenplan

10. - 14. Nov. 2025

KW 46

Bestellungen sind bis 9:15 Uhr am Liefertag möglich. Internet: www.merkel-menue.de

MERKEL-Frischmenüs

Sandstraße 116 / 09114 Chemnitz

Telefon: 0371/334533

Telefax: 0371/334522

Nottelefon: 0172/6093814



Montag

| | | | |
|-------------------|--|------------|------|
| Eintopf | E1 Käse-Lauchentopf mit Spirelli und Hackfleisch | 2,3 a1,g,i | 4,00 |
| Menü des Tages | E2 Wurstgoulasch, Makkaronichips | 2,3 a1,i,j | 4,00 |
| Balancemenü | → E3 Hähnchengeschnetzeltes in Spitzkohl-Senfsauce, Kartoffelpüree | 3,4 g,j | 4,90 |
| Deut. Spezi. | E4 Mischgoulasch, Rosenkohl, Salzkartoffeln | 1,2,3a1 | 4,90 |
| veget./fleischlos | NEU E5 Eine Gemüsefrikadelle auf Schmorkohl zu Kartoffelpalten | 3 a1,c | 4,50 |
| Kombi warm | E6 Portion Bratkartoffeln | | 1,50 |
| Kombi kalt | E7 Haussmacher-Sülze in Gemüseremoulade | 2,3 c,g,j | 3,00 |
| Dessert | E8 Aprikosen-Quarkcreme | 2 g | 1,50 |

Dienstag

| | | | |
|-------------------|---|------------|-------|
| Eintopf | E1 Rosenkohleintopf mit Kartoffelstückchen und einem Paar Wiener Würstchen | 2,3 j | 4,00 |
| Menü des Tages | E2 Eine Currywurst in traditioneller Sauce, Spirelli | 2,3 a1,i,j | 4,00 |
| Balancemenü | E3 Gedünstetes Seelachsfilet in Senfsauce, Dillkarotten, Salzkartoffeln | 2,3 a1,d,j | 4,90 |
| MARTINSGANS | → E4 Gebackene Gänsekeule in Bratensauce, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße | 1,2,3a1 | 12,00 |
| veget./fleischlos | NEU E5 Brokkoli-Champignonpfanne mit Grillkäsewürfeln zu Bratkartoffeln | 2 c,g | 4,50 |
| Kombi warm | E6 Drei Quarkkeulchen | 2 a1,c,g | 3,50 |
| Kombi kalt | E7 Becher Apfelmus | 2,3 | 0,70 |
| Kaltmenü | E8 Tomate-Mozzarella auf Salatbett mit Basilikum, überbackenes Gemüsebaguette | 2 a1,g,i | 4,50 |

Mittwoch

| | | | |
|-------------------|---|----------|------|
| Eintopf | E1 Gräupcheneintopf mit Kohlrabi, Kartoffelstückchen und Rauchfleisch | 2,3 a1,i | 4,00 |
| Menü des Tages | E2 Schweinegeschnetzeltes mit Champignons, Spaghetti | 2,3 a1 | 4,20 |
| Balancemenü | → E3 Hähnchenbrust, überbacken mit Mozzarella auf Würzspinat, Reis | 3 g,i | 4,90 |
| Deut. Spezi. | E4 Wildgoulasch in Waldpilzrahmsauce, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße | 2 a1,g | 5,00 |
| veget./fleischlos | NEU E5 Gebratene Schupfnudeln zu Rösti-zwiebelrahm-Sauerkraut | 2 a1,g,i | 4,50 |
| Kombi warm | E6 Portion Bratkartoffeln | | 1,50 |
| Kombi kalt | E7 Heringssalat mit Gewürzgurke und Gemüse in Dillremoulade | 2 c,d,g | 3,00 |
| Dessert | E8 "Birne Helene" mit Schokoladensauce | 1,2,4g | 1,50 |

Donnerstag

| | | | |
|-------------------|---|------------|------|
| Eintopf | E1 Sächsischer Bauerntopf mit Kartoffelpalten, Möhren, Kürbis und Fleischklößen | 2,3 i | 4,00 |
| Deut. Spezi. | E2 Rindergoulasch, Kräuterbandnudeln | 2,3 a1,i,j | 5,30 |
| Balancemenü | → E3 Hähnchenschnitzel Wiener Art auf Kaisergemüse, Bratkartoffeln | a1,c,i | 4,90 |
| Deut. Spezi. | E4 Rotkohlroulade mit Wildhackfüllung in Bratensauce, Kartoffelklöße | 3,4 a1,i | 4,50 |
| veget./fleischlos | E5 Tomatenviertel in Käsesauce zu Rukkola-Spirelli | 3,4 a1,g | 4,00 |
| Menü des Tages | E6 Königsberger Klopse in Kapernsauce, Mischgemüse, Salzkartoffeln | 2,3 a1,i,j | 4,30 |
| Kaltmenü | E7 Hähnchenstreifen auf Salat "Hawaii" an leichtem Curry-Reissalat | 2,3 i | 4,50 |
| Dessert | E8 Mandarinenquark | 1,2 g | 1,50 |

Freitag

| | | | |
|-------------------|---|---------|------|
| Eintopf | E1 Wirsingkohltopf mit Kartoffelstückchen und Schweinefleisch | 2,3 i,j | 4,00 |
| Menü des Tages | E2 Szegediner Goulasch, Hefeknödel | 3 a1 | 4,00 |
| Balancemenü | → E3 Indisches Hähnchengoulasch mit Blattspinat zu Bandnudeln | 3,4 a1 | 4,90 |
| Deut. Spezi. | E4 Kasslerbraten in Bratensauce, Sauerkraut, Kartoffelklöße | 1,3 a1 | 4,90 |
| veget./fleischlos | NEU E5 Vegetarisches Bauernfrühstück mit Herbstgemüse | 2 c,g,i | 4,80 |
| Kombi warm | E6 Kürbissuppe mit Petersilien-Sahnedip | 2 g,i | 4,00 |
| Kombi kalt | E7 marinierte Brotwürfel | 1,2 a1 | 1,50 |
| Dessert | E8 Hausgemachter Schokoladenpudding, Vanillesauce | 1,2,4g | 1,50 |

Montag - Freitag

| | | | |
|------|---|------------|------|
| TIPP | E9 Schweinelachsschnitzel XL mit Zitronenecke zu hausgemachtem Kartoffelsalat | 2,3 a1,c,g | 4,50 |
| | E10 Spätzle-Pilzsalat mit Rosenkohl, Bacon und einem Backcamembert | 2 a1,g | 4,50 |
| | E11 Eieromelett mit geröstetem Kürbis auf Gartensalat, Kressedip | 2 c | 4,50 |
| | E12 Schweinefiletmedaillons in Pfeffermarinade, bunter Nudelsalat mit Gemüse | 2,3 a1,c | 4,50 |

Wir wünschen guten Appetit.

Änderungen vorbehalten. Alle Preise in €. Weitere Informationen auf der Rückseite

Legende: NEU Neuvorstellung | mit Knoblauch | Tipp der Woche | drucken



Merkel-Frischmenüs



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 Lieferstag in folgender Form:

- schriftlich Bestellformular ausfüllt auf dem Postweg 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 Lieferstag, 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.

Menüschenalen aus Aluminium werden vom Hersteller recycelt. Bitte geben Sie die Menüschenalen grob gereinigt zurück, damit wir diese der Wiederverwertung zuführen können. Menüschenalen 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