



... täglich frische Speisen ...

## Menü-Service GmbH Weißenfels

Beuditzstraße 81, 06667 Weißenfels

Telefon 0 34 43-83 07 - 0  
Fax 0 34 43-83 07 99  
Sa + So 0 34 43-83 07 18

Internet: [wsf.menu-service.com](http://wsf.menu-service.com)  
Bestellung täglich bis 8.30 Uhr

### Werte Kundschaft!

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Speise-service! Selbstverständlich nehmen wir Ihre Bestellung noch bis 8.30 Uhr entgegen. Dennoch, der Frische und Sortimentstreuung wegen, bitten wir Sie schon am Vortag bis 15.00 Uhr und freitags bitte bis 11.00 Uhr um Ihre Bestellung.

Beachten Sie auch unser Kaltmenü, den Salatteller und die beiden Zusatzmenüs, die Sie als Bereicherung oder Ausweichvariante nutzen können.

Bitte informieren Sie sich unbedingt über die Zusatz-konditionen bei Einzellieferung.

Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gern!

### Information zu Allergenen

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebens-mittelherstellung die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist daher nicht möglich, in der regulären Speiseversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.

### Das Produkt kann folgende Allergene enthalten:

- I glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon  
Ia Weizen, Ib Roggen, Ic Gerste, Id Hafer, Ie Dinkel, If Kamut
- II Krebstiere
- III Eier
- IV Fisch
- V Erdnüsse und Erdnuss-Erzeugnisse
- VI Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- VII Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- VIII Schalenfrüchte  
VIIIa Mandeln, VIIIb Haselnüsse, VIIIc Walnüsse, VIId Kaschunüsse,  
VIIIe Pekannüsse, VIIIf Paranüsse, VIIIg Pistazien, VIIIh Macadamianüsse,  
VIIIi Pinienkerne
- IX Sellerie und dessen Erzeugnisse
- X Senf und Senferzeugnisse
- XI Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- XII Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von > 10mg/kg oder 1mg/l
- XIII Lupinen und Lupinerzeugnisse
- XIV Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

### Informationen zur Verwendung von Zusatzstoffen:

Wir verwenden keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Lebensmittel, in denen schon vom Hersteller (Lieferanten) Zusatzstoffe enthalten sind, wie z.B. Nitritpökelsalz in Schinkenprodukten oder Kasseler werden mit den Ziffern 1-14 gekennzeichnet.

- |                        |                                    |
|------------------------|------------------------------------|
| 1 Konservierungsmittel | 8 Nitrat                           |
| 2 Farbstoff            | 9 Süßungsmittel                    |
| 3 Antioxidationsmittel | 10 geschwärzt                      |
| 4 Nitritpökelsalz      | 11 gewachst                        |
| 5 Phosphat             | 12 mit Wein                        |
| 6 Geschmacksverstärker | 13 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 7 geschwefelt          | 14 flüssig gewürzt                 |

Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet

Tag	Hauptgericht 1	Hauptgericht 2	Wochenangebote
<b>Mo</b> 30.9.	Paniertes Schweineschnitzel mit Rahmsauce, gedünstetem Mischgemüse und Petersilienkartoffeln Ia,III,14 <b>5,10 €</b>	Wirsingkohleintopf mit gekochtem Schweinefleisch, dazu Brot und einen Wackelpudding Ia-Id <b>5,25 €</b>	<b>3. Täglich frisch und heiß:</b> (außer an Wochenenden und Feiertagen) Käse-Lauch-Suppe mit Gehacktem, dazu ein Brötchen Ia,VII,2 <b>4,10 €</b>
<b>Di</b> 1.10.	Geschmortes Schweinegulasch nach „Ungarischer Art“ mit Spirelli, dazu frisches Obst Ia,III,IX <b>5,10 €</b>	Schnitzel „Pariser Art“ (in Eihülle gebratenes Schweinerückensteak) mit Fingermöhren, Sauce und Kartoffeln Ia,III,VII,14 <b>6,05 €</b>	<b>4. Angebot der Woche:</b> (außer an Wochenenden und Feiertagen) Schweinesteak mit Letscho und Reis Ia <b>4,50 €</b>
<b>Mi</b> 2.10.	Hausgemachter, geschmorter Hackbraten mit Sauce und Bayrisch Kraut, dazu Semmelknödel Ia,III,VI,VII,X <b>5,10 €</b>	Bunte Zucchini-Paprikapfanne mit gebratenen Hähnchenstreifen, Gemüsereis und ein Schälchen Pflirsichkompott Ia,14 <b>5,70 €</b>	<b>Kaltgericht:</b> Vier Scheiben Kasselerrücken, mit Sahnemeerrettich gefüllt, klarem Kartoffelsalat und bunten Rohkostbeilagen VII,1,3,5,9 <b>5,50 €</b>
<b>Do</b> 3.10.	<b>Tag der Deutschen Einheit</b> Gefüllte Rinderroulade nach „Haufrauen Art“ mit Bratensauce, Erbsen und zwei Kartoffelklößen Ia,VII,X,XII,1,3,12 <b>8,90 €</b>		<b>Frischer Salatteller mit Kochschinkenstreifen   Gartenfrisch!</b> Frische Gartensalate der Saison (Chinakohl, Eisberg, Radicchio), Kartoffelsalat, Weißkrautsalat, Kidneybohnen, Wachsbohnen-salat, Mais, Tomaten, Gurken, Karottenstreifen, dazu gekochte Eiviertel, frische Kochschinkenstreifen, Gartenkresse und Joghurtdressing Ia,III,VII,X,1,3,5,9 <b>4,30 €</b>
<b>Fr</b> 4.10.	Gebratene Schweineleber mit Rahmsauce, Kartoffelbrei, gerösteten Zwiebeln und Senfgurkenecken Ia,VII,IX,1,9 <b>5,10 €</b>	Zwei frisch gekochte Eier mit herzhafter Senfsauce und Petersilienkartoffeln, dazu ein Schälchen Möhrensalat Ia,III,VII,X <b>5,80 €</b>	<b>auf Wunsch auch vegetarisch</b>
<b>Sa</b> 5.10.	Nudelsuppe mit gekochtem Hühnerfleisch und buntem Gemüse, dazu Brot und ein Stück Marmorkuchen Ia-Id,III,VI,VII <b>5,50 €</b>	<b>5,50 €</b>	
<b>So</b> 6.10.	Geschmorter Schweinebraten nach „Mecklenburger Art“ (Backpflaumenfüllung) mit Brechbohnen und Petersilienkartoffeln Ia,VII,1 <b>7,10 €</b>	<b>7,10 €</b>	
<b>Mo</b> 7.10.	Grüne Bohnensuppe mit Kasselerfleisch, dazu Brot und einen Becher Dessertspeise Ia-Id,IX,3,4,5,6 <b>5,10 €</b>	Rote Paprikaschote mit Hackfleischfüllung, Kartoffeln und dazu ein Becher Dessert Ia,III,VII <b>5,75 €</b>	<b>3. Täglich frisch und heiß:</b> (außer an Wochenenden und Feiertagen) Wurstsuppe nach „Hausmacher Art“ mit Gehacktem, Fadennudeln und Brötchen Ia,III,IX,X,1,3,6 <b>4,40 €</b>
<b>Di</b> 8.10.	Paniertes Putenschnitzel mit brauner Sauce, buntem Karottengemüse und Kartoffeln Ia,III,VII,14 <b>5,10 €</b>	Tortellini mit Schinken-Käsesauce, dazu frisches Obst Ia,VII,2,3,4,5 <b>5,35 €</b>	<b>4. Angebot der Woche:</b> (außer an Wochenenden und Feiertagen) Gebratene Schupfnudeln mit Rahmwirsing Ia,III,VII,IX <b>4,50 €</b>
<b>Mi</b> 9.10.	Schweinebraten mit brauner Sauce, grünem Erbsengemüse und Kartoffeln Ia,VII,14 <b>5,10 €</b>	Drei Quarkkeulchen mit heißer Vanillesauce und einem Schälchen Apfelmus Ia,III,VII,2,3 <b>5,25 €</b>	<b>Kaltgericht:</b> Nature gebratenes Hähnchenbrustfilet mit buntem Nudelsalat, Curry-Sahnedip und Garnitur-Beilagen Ia,III,VII,X,1,2,3,6,9,14 <b>5,50 €</b>
<b>Do</b> 10.10.	Spaghetti Bolognese, dazu ein Schälchen Vanillequark Ia,III,VII,2 <b>5,10 €</b>	Deutscher Sauerbraten mit Sahnesauce, Rotkohlgemüse und zwei Kartoffelklößen Ia,VII,IX,XII,1 <b>6,75 €</b>	<b>Frischer Salatteller mit Putenbrust Gartenfrisch!</b> Frische Blattsalate der Saison (Eichblatt, Eisberg, Chinakohl, Radicchio, Friseésalat), Rotkrautsalat, Selleriesalat, Maiskörner, Radieschen, grüne Bohnen, Kartoffelsalat, Tomaten, Gurken, dazu gekochte Eischeiben, gebratene Putenbruststreifen und American Dressing Ia,III,VII,IX,X,1,9,14 <b>4,30 €</b>
<b>Fr</b> 11.10.	Gedünstetes Pangasiusfilet mit Zitronen-Kräutersauce, Gemüsestreifen und Petersilienkartoffeln Ia,IV,VII,IX <b>5,10 €</b>	„Bratigel“ mit Sauce und Kartoffelbrei, dazu Delikatessgurkenviertel und eine Portion Senf Ia,VII,3,4,5,6,9 <b>5,40 €</b>	<b>auf Wunsch auch vegetarisch</b>
<b>Sa</b> 12.10.	Möhren-Kohlrabi-Suppe mit gekochtem Schweinefleisch, dazu Brot und ein Schälchen Erdbeerpudding Ia-Id,VII,2 <b>5,25 €</b>	<b>5,25 €</b>	
<b>So</b> 13.10.	Rinderhacksteak mit Sauce, Champignongemüse und Petersilienkartoffeln Ia,III,VII <b>6,40 €</b>	<b>6,40 €</b>	

Änderungen und Druckfehler vorbehalten!