



... 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

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, VIIf 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
Mo 28.10.	Paniertes Putenschnitzel mit brauner Sauce, Karottenscheiben und Kartoffeln <small>Ia,III,VII,14</small> 5,10 €	Nudelsuppe mit buntem Gemüse und gekochtem Hühnerfleisch, dazu Brot und einen Becher Schokopudding mit Sauce Vanilleschmack <small>Ia-Id,III,VII,2</small> 5,10 €	3. Täglich frisch und heiß: (außer an Wochenenden und Feiertagen) Gulaschsuppe „Ungarischer Art“ mit Brötchen <small>Ia,IX,2</small> 4,50 €
Di 29.10.	Thüringer Kohlroulade, geschmort, mit Rahmsauce und Kartoffeln <small>Ia,III,VII,X</small> 5,10 €	Gyros geschnetzeltes vom Schwein mit Reis und Rotkohlsalat <small>Ia,VII,X</small> 5,45 €	4. Angebot der Woche: (außer an Wochenenden und Feiertagen) Zwei gebratene Partywürstchen mit Letschogemüse und Kartoffelbrei <small>Ia,VII,3-6</small> 4,50 €
Mi 30.10.	Gebackene Hähnchenkeule mit Sauce, Sommergemüse und Kartoffeln <small>Ia,VII</small> 5,10 €	Vier gebratene Eierkuchen mit einer großen Portion Apfelmus und Zucker <small>Ia,III,VII,3</small> 5,35 €	Kaltgericht: Hähnchenschnitzel nach Art „Cordon Bleu“ mit Dipsauce Bombay, buntem Kartoffelsalat, sowie Garnitur <small>Ia,III,VII,X,1-6,9,14</small> 5,50 €
Do 31.10.	Reformationstag Geschmorter Wildschweingulasch mit Preiselbeeren, Rotkohl und zwei Kartoffelklößen <small>Ia,VII,IX,XII,1,12</small> 7,90 €		Frischer Salatteller mit Thunfisch Gartenfrisch! Frische Blattsalate der Saison (Eisberg, Radicchio, Chinakohl, Lollo Bionda), Kartoffelsalat, Wachstbohnen Salat, Perlwiebeln, Rettich, Möhrenstreifen, Gurkenscheiben, Tomaten, dazu gekochte Eischeiben, Thunfischfilet und Dilldressing <small>Ia,III,IV,VII,X,1,3,9</small> 4,30 €
Fr 1.11.	Geschmorter Putenrollbraten mit Sauce, Mischgemüse und Kartoffeln <small>Ia,VII</small> 5,10 €	Grützwurst mit Hausmacher Sauerkraut und Salzkartoffeln <small>Ia,X,4,6,9</small> 5,35 €	auf Wunsch auch vegetarisch
Sa 2.11.	Gelbe Erbsensuppe mit Bockwurst und Brot, dazu frisches Obst <small>Ia-Id,VII,IX,X,3-6</small> 5,50 €		
So 3.11.	Geschmorte Schweineroulade nach „Hausfrauen Art“ mit Sauce, Fingermöhren und zwei Kartoffelklößen <small>Ia,X,XII,1,3,5,12</small> 7,35 €		
Mo 4.11.	Schweineschnitzel nach „Braumeister Art“ paniert mit Erbsengemüse, Sauce und Petersilienkartoffeln <small>Ia,VII,3,4</small> 5,10 €	Blumenkohl Eintopf mit Schweinefleisch, dazu Brot und einen Becher Fruchtjoghurt <small>Ia-Id</small> 5,10 €	3. Täglich frisch und heiß: (außer an Wochenenden und Feiertagen) Käse-Lauchsuppe mit Gehacktem und einem Brötchen <small>Ia,VII</small> 4,10 €
Di 5.11.	Hausgemachter, geschmorter Hackbraten mit Sauce und Bayrisch Kraut, dazu Kartoffeln <small>Ia,III,VI,X</small> 5,10 €	Tortellini mit Käsefüllung, dazu Tomaten-Basilikumsauce und Zitronenmousse <small>Ia,III,VII</small> 5,45 €	4. Angebot der Woche: (außer an Wochenenden und Feiertagen) Vier gebratene Fischstäbchen mit herzhafter Senfsauce und Kartoffelbrei <small>Ia,IV,VII,IX,X</small> 4,50 €
Mi 6.11.	Gebratenes Kabeljaufilet mit Zitronen-Kräutersauce, Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln <small>Ia,Ic,III,IV,VI,VII,X</small> 5,10 €	Geschmorter Krustenbraten mit Ananasrotkohl, Rahmsauce und Kartoffeln <small>Ia,VII,IX</small> 6,80 €	Kaltgericht: Vier Scheiben Kochschinken mit Sahnemeerrettich gefüllt, dazu klarer Kartoffelsalat und bunte Rohkost-Beilagen <small>VII,X,1,3,4,5,9</small> 5,50 €
Do 7.11.	Tomatisierter Wurstgulasch mit Hörnchennudeln, dazu frisches Obst <small>Ia,III,IX,X,2,3,4,5,6</small> 5,10 €	Geschmortes Gulasch vom Wildschaf, dazu Brechbohnen und Klöße <small>Ia,IX,X,XII,1,12</small> 6,75 €	Frischer Salatteller mit Kochschinken und Mozzarella Gartenfrisch! Bunte Salate der Region (Eisberg, Chinakohl, Radicchio), Kartoffelsalat, Weißkrautsalat, Paprika, Karottenstreifen, Mais, Tomaten, Gurken, dazu Kochschinkenstreifen, Mozzarella, gekochte Eiviertel und frisches Schnittlauch-Joghurdressing <small>Ia,III,VII,X,1,3,5,9</small> 4,30 €
Fr 8.11.	Schweinegeschnetzeltes nach „Züricher Art“ mit Champignons und Spätzle, dazu Karottensalat <small>Ia,III,VII,IX</small> 5,10 €	Geschmortes Nierenragout mit Kartoffelbrei, dazu ein Schälchen Senfgurken <small>Ia,VII,IX,X,3,9</small> 5,40 €	auf Wunsch auch vegetarisch
Sa 9.11.	Kohlrübensuppe mit gekochtem Schweinefleisch, dazu Brot und einen Donut <small>Ia-Id,VI,VII,IX</small> 5,50 €		
So 10.11.	Geschmorter Schweinebraten nach „Ungarischer Art“ mit Sauce, Kohlrabistreifen und Kartoffeln <small>Ia,VII</small> 6,90 €		

Änderungen und Druckfehler vorbehalten!