



... 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.menü-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 Sortimentstreu 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 Salateller 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
- II Weizen, Ib Roggen, Ic Gerste, Id Hafer, Ie Dinkel, If Kamut
- III Krebstiere
- IV Eier
- V Fisch
- VI Erdnüsse und Erdnuss-Erzeugnisse
- VII Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- VIII Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- IX Schalenfrüchte
- XII Mandeln, VIIIb Haselnüsse, VIIIc Walnüsse, VIIId 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 Sulfit 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 geschwärtzt
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 25.11.	Weißenfeler Kartoffelsuppe mit einem Paar Wiener Würstchen, dazu Brot und ein Becher Rote Grütze mit Sahnehaube la-Id,IX,3,4,5,6	5,10 €	Gebratenes Schweinekotelett, paniert, mit Sauce, Leipziger Allerleigemüse und Butterkartoffeln la,III,VII,IX
Di 26.11.	Geschmorter Schweinebraten mit Bayrisch Kraut, Sauce und Semmelknödeln la,III,VII,IX,X	5,10 €	Chinapfanne mit gebratenen Hähnchenstreifen, Asia-Gemüse und Glasnudeln, dazu frisches Obst la,IX,XII
Mi 27.11.	Gebackene Hähnchenkeule mit Sauce, Rosenkohlgemüse und Kartoffeln la,VII	5,10 €	Vier gebratene Eierkuchen mit einer großen Portion Apfelmus und Zucker la,III,VII,3
Do 28.11.	Gebratene Jagdwurst mit kräftiger Tomatensauce und Makkaroni, dazu eine Banane la,III,3,4,5	5,10 €	Matjeshering in bunter Remouladensauce, mit Dampfkartoffeln, dazu eine Banane la,III,IV,1,2,3,6,9
Fr 29.11.	Alaska-Seelachsfilet in Sesampanade mit Sommergemüse und Zitronen-Buttersauce, dazu Kartoffeln la,IV,VII,XI	5,10 €	Rindergeschnetzeltes „Art Stroganoff“ mit Paprika und Pilzen, dazu gebratene Schupfnudeln und ein Schälchen Tomatensalat la,III,VII,IX,1,6,9
Sa 30.11.	Möhrensuppe mit gekochtem Schweinefleisch, dazu Brot und ein Berliner Pfannkuchen la-Id,III,VII	5,25 €	
So 1.12.	Geschmorter Spießbraten mit Waldpilzsauce, Kohlrabigemüse und Kartoffeln la,VI,VII,IX,X	7,15 €	
Mo 2.12.	Rostbratwurst mit Sauce, Rahmspinat, Kartoffeln und einer Portion Senf la,VII,X,5	5,10 €	Linsensuppe mit Rotwurst, dazu Brot und ein Schälchen Pflaumenkompott la-Id,IX,1,3,5
Di 3.12.	Geschmortes Schweinegulasch nach „Szegediner Art“ mit zwei Kartoffelklößen la,VII,IX,X,1	5,10 €	Schweinefleischröllchen mit Frischkäsefüllung, dazu Paprikarahmsauce, Balkangemüse und Kartoffelbrei la,III,VI,VII
Mi 4.12.	Hausgemachter Bratklops mit brauner Sauce, Rotkohl und Kartoffeln la,III,VII,X	5,10 €	Champignon-Paprikapfanne mit gebratenen Hähnchenstreifen und Gemüseris, dazu eine Dessertspeise la,IX,14
Do 5.12.	Tomatisierter Wurstgulasch mit Hörchennudeln und ein Schälchen Vanillequark la,III,IX,X,2,3,4,5,6	5,10 €	Wildlachsfilet mit Dillrahmsauce, Brokkoli-gemüse und Butterkartoffeln la,II,III,IV,VI,VII,X
Fr 6.12.	Paniertes Schweineschnitzel mit Rahmsauce, gedünstetem Misch-gemüse und Petersilienkartoffeln la,III,14	5,10 €	Vier gedämpfte Hefeklöße mit heißen Kirschen la,III,VII
Sa 7.12.	Brüheis mit Hühnerfleisch und buntem Gemüse, dazu eine Scheibe Brot und ein Schälchen Karamellpudding la-Id,VII	5,50 €	
So 8.12.	Kasselerbraten mit Sauce, Bohnengemüse und Butterkartoffeln la,VI,X,2,3,4,5	7,25 €	
			3. Täglich frisch und heiß: (außer an Wochenenden und Feiertagen) Gulaschsuppe „Ungarischer Art“ mit Brötchen la,IX,XII,12
			4. Angebot der Woche: (außer an Wochenenden und Feiertagen) Gebratenes Schweineschnitzel nach „Prager Art“ (mit Schinkenrührei), dazu Sauce und Kartoffelbrei la,III,VII,2,3,4,5,14
			Kaltgericht: Hähnchenschnitzel nach Art „Cordon Bleu“ mit Dipsauce Bombay, Reissalat „Madras“ (mit Curry, Ananas und Mandarinen), sowie Garnitur la,VII,1,3,6,9
			Frischer Salateller mit Fetakäse Gartenfrisch! Frische Blattsalate der Region (Radicchio, Eisberg, Chinakohl, Lollo Bionda), klarer Kartoffelsalat, Rotkrautsalat, grüner Bohnensalat, Selleriesalat, rote Zwiebeln, Maiskörner, Tomaten, Gurken, gekochte Eischeiben, Oliven und Fetakäse, sowie Schnittlauch-Joghurt dressing
			3. Täglich frisch und heiß: (außer an Wochenenden und Feiertagen) Champignoncremesuppe mit gerösteten Weißbrotroutons und Sahnehaube, dazu ein Brötchen la,VI
			4. Angebot der Woche: (außer an Wochenenden und Feiertagen) Hausmacher-Sülze mit bunter Remouladen-sauce und Bratkartoffeln la,III,VI,VII,X,1,2,3,6,9
			Kaltgericht: Zwei gebratene Snackfrikadellen mit Letschodip, klarem Kartoffelsalat und bunten Garnitur-Beilagen la,III,1,3,5,9
			Frischer Salateller mit Seelachs-Nuggets Gartenfrisch! Frische Blattsalate der Saison (Eisberg, Chinakohl, Radicchio), klarer Kartoffelsalat, Balkansalat, Blumenkohlsalat, Radieschen, Wachsbohnsalat, Perlzwiebeln, Tomaten, Gurken, Lollo Bionda, dazu zwei gebratene Seelachsnuggets, frisch gekochte Eiviertel und Dilldressing

auf Wunsch auch vegetarisch

Änderungen und Druckfehler vorbehalten!