



... täglich frische Speisen ...

Menü-Service GmbH Weißenfels

Speisekarte

25. November - 22. Dezember 2024

Tag	Hauptgericht 1	Hauptgericht 2	Wochenangebote
Mo 9.12.	Gelbe Erbsensuppe mit Bockwurst, dazu Brot und frisches Obst <small>Ia-Id,VII,IX,X,3,4,5,6</small>	Schweineschnitzel nach „Braumeister Art“, paniert mit Blumenkohlgemüse und Petersilienkartoffeln <small>Ia,Ic,III,VI,VII,X,3,4,14</small>	3. Täglich frisch und heiß: (außer an Wochenenden und Feiertagen) Soljanka nach „Ukrainischer Art“ mit Zitronenscheibe und Sahnehaube, dazu ein Brötchen <small>Ia,VII,IX,X,1,2,3,4,5,6,9</small>
Di 10.12.	Rostbrätel nach „Thüringer Art“, Bratensauce, Kartoffelbrei mit gerösteten Zwiebelringen, dazu Senfgurkenenecken <small>Ia,VI,VII,X,XII,3,5,9</small>	Geschmortes Putengulasch mit Kaisergemüse und Reis <small>Ia,Ic,III,VI,VII,IX,X</small>	4. Angebot der Woche: (außer an Wochenenden und Feiertagen) Nudelauflauf „Chili con Carne“ – mit Käse gratiniert <small>Ia,III,VII</small>
Mi 11.12.	Geschmorte Kohlroulade mit Rahmsauce und Kartoffeln <small>Ia,III,VII,X</small>	Milchreis mit Zucker, Zimt und brauner Butter, dazu ein großes Schälchen Apfelmus <small>VII,3</small>	Kaltgericht: Rotbarschfilet, paniert, mit Zitronenecke, Remoulade, buntem Kartoffelsalat und Rohkostbeilagen <small>Ia,III,IV,VI,VII,X,1,2,3,6,9</small>
Do 12.12.	Gebratene Jagdwurst mit kräftiger Tomatensauce und Spirelli, dazu einen Becher Fruchtjoghurt <small>Ia,III,IX,X,3,4,5</small>	Geschmorte Schweineroulade nach „Hausfrauen Art“ mit Sauce, Rotkohlgemüse und zwei Kartoffelklößen <small>Ia,VII,X,XII,1,3,4,5</small>	Frischer Salatteller mit Hähnchen-Nuggets Gartenfrisch! Knackige Feldsalate (Eisberg, Chinakohl, Radicchio, Lollo Bionda), Rotkrautsalat, Mais, Karottenstreifen, Radieschenscheiben, Blumenkohl, Tomaten, Gurken, dazu zwei gebratene Hähnchennuggets, Eierviertel und Sauerrahmdressing <small>Ia,III,VII,1,3,5,9</small>
Fr 13.12.	Gebratenes Seehechtfilet, paniert, auf bunten Gemüsestreifen mit Kräuter-sauce und Petersilienkartoffeln <small>Ia,VII,IX</small>	Zwei Mettenden mit Grünkohl und Kartoffeln <small>Ia,X,3,4,6</small>	auf Wunsch auch vegetarisch
Sa 14.12.	Gemüsesuppe Art „Leipziger Allerlei“ mit einem Paar Wiener, dazu Brot und ein Becher Schokomousse <small>Ia-Id,VII,3,4,5,6</small>		
So 15.12.	Geschmorte Schweinelende mit Orangen-Sahnesauce, Frühlingsgemüse und Butterkartoffeln <small>Ia,VII,IX</small>		
Mo 16.12.	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, roten und gelben Möhrenscheiben und Petersilienkartoffeln <small>Ia,VII,14</small>	Wirsingkohleintopf mit gekochtem Schweinefleisch, dazu Brot und ein Wackelpudding <small>Ia-Id</small>	3. Täglich frisch und heiß: (außer an Wochenenden und Feiertagen) Käse-Lauch-Suppe mit Gehacktem, dazu ein Brötchen <small>Ia,VII,2</small>
Di 17.12.	Geschmortes Schweinegulasch nach „Ungarischer Art“ mit Spirelli, dazu frisches Obst <small>Ia,III,IX</small>	Schnitzel „Pariser Art“ (in Eihülle gebratenes Schweinerückensteak) mit Fingermöhren, Sauce und Kartoffeln <small>Ia,III,VII,14</small>	4. Angebot der Woche: (außer an Wochenenden und Feiertagen) Schweinefleisch mit Letscho und Reis <small>Ia</small>
Mi 18.12.	Hausgemachter, geschmorter Hackbraten mit Sauce und Bayrisch Kraut, dazu Semmelknödel <small>Ia,III,VI,VII,X</small>	Bunte Zucchini-Paprikapfanne mit gebratenen Hähnchenstreifen, Gemüseris und ein Schälchen Pfirsichkompott <small>Ia,14</small>	Kaltgericht: Vier Scheiben Kasseler-rücken, mit Sahnemeerrettich gefüllt, klarem Kartoffelsalat und bunten Rohkost-beilagen <small>VII,1,3,5,9</small>
Do 19.12.	Gebratene Jagdwurst mit kräftiger Tomatensauce und Makkaroni, dazu ein Schälchen Zitronenpudding <small>Ia,III,IX,X,3,4,5</small>	Gebratene Forelle nach „Müllerin Art“ – entgrätet – mit Zitronen-Buttersauce, Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln <small>Ia,Ic,III,IV,VI,VII,X</small>	Frischer Salatteller mit Kochschinkenstreifen Gartenfrisch! Frische Gartensalate der Saison (Chinakohl, Eisberg, Radicchio), Kartoffelsalat, Weißkrautsalat, Kidneybohnen, Wachsbohnen-salat, Mais, Tomaten, Gurken, Karottenstreifen, dazu gekochte Eierviertel, frische Kochschinkenstreifen, Gartenkresse und Joghurtdressing <small>Ia,III,VII,X,1,3,5,9</small>
Fr 20.12.	Gebratene Putenleber mit Rahmsauce, Kartoffelbrei und gerösteten Zwiebelringen, dazu Delikatessgurkenviertel <small>Ia,VII,IX,1,9</small>	Zwei frisch gekochte Eier mit herzhafter Senfsauce und Petersilienkartoffeln, dazu ein Schälchen Möhrensalat <small>Ia,III,VII,X</small>	auf Wunsch auch vegetarisch
Sa 21.12.	Nudelsuppe mit gekochtem Hühnerfleisch und buntem Gemüse, dazu Brot und ein Stück Marmorkuchen <small>Ia-Id,III,VI,VII</small>		
So 22.12.	Geschmorter Schweinebraten nach „Mecklenburger Art“ (Backpflaumenfüllung) mit Brechbohnen und Petersilienkartoffeln <small>Ia,VII,1</small>		



Telefon 0 34 43 - 83 07 - 0

Samstag und Sonntag:
Telefon 0 34 43 - 83 07 18

Fax 0 34 43 - 83 07 99
Internet: wsf.menü-service.com

Bestellung täglich bis 8.30 Uhr

Menü-Service GmbH Weißenfels
Beuditzstraße 81
06667 Weißenfels



Änderungen und Druckfehler vorbehalten!