



... täglich frische Speisen ...

# Menü-Service-GmbH Weißenfels

Hauptgericht 1    Hauptgericht 2    Hauptgericht 3  
Salatteller der Woche

## 3. Februar - 7. Februar 2025

<b>Mo</b>	Königsberger Klopse mit Kapernsauce und Kartoffeln, dazu ein Rote-Bete-Salat <small>Ia, III, 9</small>	<b>DIGE</b> Bulgur-Kaiser-Gemüsepfanne mit Kräutersauce, dazu frisches Obst <small>Ia, VII</small>	Blumenkohlsuppe mit Eierstich, dazu Dinkelbrot und frisches Obst <small>Ia, Ie, III, VII</small>
<b>Di</b>	<b>DIGE</b> Gebackener Fisch mit Zitronensauce und Kartoffel-Möhrenpüree, dazu ein Rotkrautsalat <small>Ia, IV, VII</small>	Bunte Gnocchi mit Kürbis-Karotten-Ragout, dazu ein Rotkrautsalat <small>Ia, III, VII</small>	Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen und Gabelspaghetti, dazu ein Rotkrautsalat <small>Ia, VII, X</small>
<b>Mi</b>	<b>DIGE</b> Rührei mit Kartoffeln und Spinat, dazu ein Grießpudding mit Erdbeersauce <small>Ia, III, VII, 2</small>	Schweineschnitzel mit Erbsen, Sauce und Kartoffeln <small>Ia, III, VII, 14</small>	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhackfleisch, dazu ein Grießpudding mit Erdbeersauce <small>Ia, VII, 2</small>
<b>Do</b>	Bunte Nudeln mit Käsesauce, dazu ein frischer Farmer-Salat <small>Ia, VII, 2</small>	Gebratene Wiener mit Rotkohl, Sauce und Kartoffeln <small>Ia, VII, 2-6</small>	<b>DIGE</b> Kichererbsen-Curry-Eintopf mit Kartoffeln und Kaisergemüse, dazu ein frischer Farmer-Salat <small>Ia, VII, 2</small>
<b>Fr</b>	Hühnerfrikassee mit Reis, dazu frisches Obst der Saison <small>Ia, VII, 2</small>	<b>DIGE</b> Kartoffeln und Kräuterquark, dazu frisches Obst der Saison <small>Ia, VII, 2</small>	Zweifarbige Germknödel mit Vanillesauce <small>Ia, VI, VII, VIIIa, 2</small>

**Salatteller mit Hähnchenbrustfilet:** Frische Blattsalate, Kartoffelsalat, grüner Bohnensalat, Champignonköpfe, Selleriestreifen, Mais, Tomaten, Gurken, Lollo Bionda, Eiviertel, Hähnchenbrustfilet und frisches Kräuter-Joghurdressing Ia, III, VII, X, 2, 3, 9, 14

## 10. Februar - 14. Februar 2025

<b>Mo</b>	Jägerschnitte mit Petersilienkartoffeln, Möhren und Sauce <small>Ia, VII, IX, X, 3, 4, 5, 14</small>	<b>DIGE</b> Vegetarische Linsensuppe, dazu ein Bananenjoghurt <small>Ia, VII</small>	Petersilienkartoffeln mit Blumenkohl und holländischer Sauce, dazu ein Bananenjoghurt <small>Ia, Ic, III, VI, VII, X</small>
<b>Di</b>	Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus <small>Ia, III, VII, 3</small>	Grüne Bohnensuppe mit Kasseler, dazu Brot und Apfelmus <small>Ia, 1, 3, 5</small>	<b>DIGE</b> Bismarck-Hering in Joghurt-Dillsauce mit Kartoffeln, dazu frisches Obst <small>Ia, III, IV, VII, IX, X, 2, 3, 9</small>
<b>Mi</b>	<b>DIGE</b> Ei mit Senfsauce und Kartoffeln, dazu ein Mandarinen-Weißkraut-Salat <small>Ia, III, VII, X</small>	Hähnchenpfanne mit Zucchini, Paprika und Kartoffeln, dazu ein Weißkraut-Mandarinen-Salat <small>Ia, VII, 14</small>	Schupfnudeln mit Wirsingrahm, dazu ein Weißkraut-Mandarinen-Salat <small>Ia, III, VII</small>
<b>Do</b>	<b>DIGE</b> Vollkorn-Nudeln mit Tomatensauce, Reibekäse, dazu ein Erdbeerquark <small>Ia, VII</small>	Bratwurst mit Sauerkraut, Sauce und Kartoffeln <small>Ia, VII, IX, X, 5</small>	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse, dazu Brot und ein Erdbeerquark <small>Ia-Id, VII, IX, 2</small>
<b>Fr</b>	<b>DIGE</b> Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung und Käsesauce, dazu frisches Obst <small>Ia, III, VII</small>	Würzfleisch vom Schwein mit Gemüse und Petersilienkartoffeln, dazu frisches Obst <small>Ia, VII, 2</small>	Hähnchen „natur“ mit Petersilienkartoffeln, Kohlrabi und Sauce <small>Ia, VII</small>

**Salatteller mit Oliven und Feta:** Frische Blattsalate der Region (Radicchio, Eisberg, Chinakohl, Lollo Bionda), klarer Kartoffelsalat, Rotkraut-, grüner Bohnen-, Selleriesalat, rote Zwiebeln, Rettich, Mais, Karotten, Tomaten, Gurken, dazu Eischeiben, Oliven und Fetakäse sowie Schnittlauch-Joghurdressing Ia, III, VII, IX, X, 1, 9

## 17. Februar - 21. Februar 2025

<b>Mo</b>	<b>DIGE</b> Möhren-Tomaten-Linsen-Bolognese mit Vollkornnudeln, dazu frisches Obst <small>Ia</small>	Lachs- und Seelachswürfel in Gemüse-Rahmsauce mit Kartoffeln, dazu frisches Obst <small>Ia, IV, VII, IX</small>	Schweinegulasch „Szegediner Art“ mit Kartoffeln, dazu frisches Obst <small>Ia, VII, X, 9</small>
<b>Di</b>	Quarkkeulchen mit Apfelmus <small>Ia, III, VII, 3</small>	<b>DIGE</b> Nudelsuppe mit Gemüse und Eierstich, dazu Mehrkornbrot und Apfelmus <small>Ia-Id, III, 3</small>	Kaisergemüse in Rahmsauce mit Kartoffelbrei, dazu Apfelmus <small>Ia, III, 3</small>
<b>Mi</b>	Hähnchen-Gemüse-Pfanne mit Kartoffeln, dazu ein hausgemachter Weißkrautsalat <small>Ia, VII, 14</small>	Hackpfanne „Chili con Carne“ mit Reis, dazu ein hausgemachter Weißkrautsalat <small>Ia, X</small>	<b>DIGE</b> Gemüsefrikadelle mit heller Sauce und Kartoffeln, dazu ein hausgemachter Weißkrautsalat <small>Ia, III, VII, 2</small>
<b>Do</b>	<b>DIGE</b> Gekochtes Ei mit Kartoffeln, Kräutersauce und Sommergemüse <small>Ia, III, VII</small>	Weißkrauteintopf mit Schweinefleisch, dazu Brot und ein Wackelpudding mit Vanillesauce <small>Ia, VII, 2</small>	Currywurstpfanne (Schnippelwiener und Gemüse in Tomatensauce) mit Gabelspaghetti, dazu ein Wackelpudding mit Vanillesauce <small>Ia, VII, 1, 2, 3, 5, 6, 9</small>
<b>Fr</b>	Nudeln mit Geflügeljagdwurstwürfeln in Tomatensauce, dazu ein frischer Blattsalat mit Joghurt-Dressing <small>Ia, VII, X, 1, 3, 5</small>	Schweinebraten mit Rotkohl, Sauce und Kartoffeln <small>Ia, VII</small>	<b>DIGE</b> Süßkartoffel-Kürbis-Suppe mit Vollkorntoast, dazu ein frischer Blattsalat mit Joghurt-Dressing <small>Ia, VII</small>

**Salatteller mit Seelachsnuggets:** Frische Blattsalate der Saison (Eisberg, Chinakohl, Radicchio), klarer Kartoffelsalat, Balkansalat, Möhrenstreifen, Blumenkohlsalat, Radieschen, Wachsbohnenalat, Perlzwiebeln, Tomaten, Gurken, Lollo Bionda, dazu 2 gebratene Seelachsnuggets, Eiviertel und Dilldressing Ia, III, IV, VII, X, 1, 3, 9

