



... 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 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, VIIIId 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. Nitrtpökelsalz in Schinkenprodukten oder Kasseler werden mit den Ziffern 1-14 gekennzeichnet.

- | | |
|------------------------|------------------------------------|
| 1 Konservierungsmittel | 8 Nitrat |
| 2 Farbstoff | 9 Süßungsmittel |
| 3 Antioxidationsmittel | 10 geschwärzt |
| 4 Nitrtpökelsalz | 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 17.3.	Drei gebratene Rühreier mit Schinkenstreifen, Rahmspinat und Kartoffeln Ia,III,VII,3,4,6 5,20 €	Weißer Bohnensuppe mit Rotwurst, dazu Brot und ein Becher Dessert Ia-Id,IX,3,4,5 5,20 €	3. Täglich frisch und heiß: (außer an Wochenenden und Feiertagen) Tomatencremesuppe mit gerösteten Weißbrotcroutons und Sahnehaube, dazu Brötchen Ia,VII 4,20 €
Di 18.3.	Geschmortes Schweinegulasch mit Semmelknödel, dazu ein Schälchen Weißkrautsalat Ia,III,VII,IX,XII,12 5,20 €	Bunte Spirelli mit Lachswürfeln in Sahnesauce, dazu frisches Obst Ia,III,IV,VII 6,80 €	4. Angebot der Woche: (außer an Wochenenden und Feiertagen) Chilli con Carne mit Reis Ia,IX 4,60 €
Mi 19.3.	Gekochtes Kasselerfleisch mit kräftiger Meerrettichsauce und zwei Kartoffelklößen, dazu grüner Bohnensalat Ia,VII,IX,1,3,4,5,9 5,30 €	Milchreis mit Zucker, Zimt und zerlassener Butter, dazu ein Schälchen Kirschkompott VII 5,20 €	Kaltgericht: Gebratenes Putenschnitzel mit buntem Kartoffelsalat, Barbecuedip und Garnitur-Beilagen Ia,III,VII,X,1,2,3,6,9,14 5,60 €
Do 20.3.	Gebratene Jagdwurst mit kräftiger Tomatensauce und Spirelli, dazu ein Schälchen Pudding Pistaziengeschmack Ia,III,VII,IX,X,2,3,4,5 5,20 €	Schollenfilet mit Dillrahmsauce, Brokkoligemüse und Butterkartoffeln Ia,IIc,III,IV,VI,VII 7,20 €	Frischer Salatteller mit Brokkoli-Käse-Nuggets Gartenfrisch! Frische Rohkostsalate der Saison (Eisberg, Radicchio, Chinakohl), Kartoffelsalat, Wachsohnsalat, Weißkrautsalat, Möhrenstreifen, Champignonköpfe, Lollo Rosso, Gurkenscheiben, Tomate, Kresse, Brokkoli-Käse-Nuggets und frisches Kräuter-Joghurtdressing Ia,III,VI,VII,IX,X,1,3,9 4,40 €
Fr 21.3.	Geschmorte Krautpfanne mit Gehacktem und Kartoffelbrei, dazu ein Multivitaminsaft Ia,VII 5,20 €	Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons und Spätzle, dazu Multivitaminsaft Ia,III,VII,14 5,70 €	
Sa 22.3.	FrISCHE Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfeln, dazu Brot und ein Becher Dessertspeise Ia-Id,IX,X,2,3,4,5,6 5,60 €		
So 23.3.	Geschmorte Kaninchenkeule mit Rotkohl, Rahmsauce und zwei Kartoffelklößen Ia,VII,1 7,60 €		
Mo 24.3.	Bunte Gemüsesuppe nach „Gutherrn Art“ mit gekochtem Schweinefleisch, Brot und frischem Obst Ia-Id 5,20 €	Paniertes Schweinekotelett mit Sauce, Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln Ia,III,VII,IX 5,90 €	3. Täglich frisch und heiß: (außer an Wochenenden und Feiertagen) Soljanka nach „Ukrainischer Art“ mit Zitronenscheibe und Sahnehaube, dazu Brötchen Ia,VII,X,2,3,4,5,6 4,50 €
Di 25.3.	Gefülltes, paniertes Hähnchenschnitzel nach „Art Cordon Bleu“ mit Sauce, Möhregemüse und Petersilienkartoffeln Ia,VII,4,5,14 5,20 €	Geschmorte Wirsingkohlroulade mit Rahmsauce und Kartoffeln Ia,III,VII,X 6,00 €	4. Angebot der Woche: (außer an Wochenenden und Feiertagen) Kartoffelaufauf, gratiniert, mit Kaisergemüse und Schinkenstreifen Ia,III,VI,VII,3,4,5 4,60 €
Mi 26.3.	Gebratene Jagdwurst mit kräftiger Tomatensauce und Makkaroni, dazu ein Becher Mousse au Chocolat Ia,III,VII,IX,X,3,4,5 5,20 €	Geschmortes Rindergulasch mit grünem Erbsengemüse und zwei Kartoffelklößen Ia,VII,IX,XII,1,12 6,80 €	Kaltgericht: Zwei panierte Jagdwurst-schnitzel mit frischem Nudelsalat, Tomaten-currydip und bunten Rohkostbeilagen Ia,III,IX,X,2-6,9 5,60 €
Do 27.3.	Zwei hausgemachte Königsberger Klopse mit pikanter Kapernsauce, Petersilienkartoffeln und Roter Bete Ia,III,IV,VI,VII,IX,X,9 5,20 €	Chinapfanne mit gebratenen Hähnchenstreifen und Asia-Gemüse, dazu Glasnudeln und eine Kiwi Ia,IX,XII,14 5,90 €	Frischer Salatteller mit Hähnchen-Nuggets Gartenfrisch! Knackige Feldsalate (Eisberg, Chinakohl, Radicchio, Lollo Bionda), Rotkrautsalat, Mais, Karottenstreifen, Radieschenscheiben, Blumenkohl, Tomaten, Gurken, dazu zwei gebratene Hähnchennuggets, Eiviertel und Sauerrahmdressing Ia,III,VII,1,3,5,9 4,40 €
Fr 28.3.	Gebratenes Seelachsfilet in Cornflakespanade mit herzhafter Senfsauce, Gemüsestreifen und Petersilienkartoffeln Ia,IV,VII,IX,X 5,20 €	Schlachteplatte (Rotwurst, Leberwurst und Wellfleisch) mit Sauerkraut nach „Hausmacher Art“, Kartoffeln und Senf Ia,X,3,4,5,9 6,00 €	
Sa 29.3.	Graupensuppe mit gekochtem Kasselerfleisch, dazu Brot und ein Berliner Pfannkuchen Ia-Id,X,3,4,5 5,60 €		
So 30.3.	Geschmorte Rinderbraten in Sahnesauce mit Rosenkohl und zwei Kartoffelklößen Ia,VII,IX,X,XII,1,12 7,50 €		

auf Wunsch auch vegetarisch

Änderungen und Druckfehler vorbehalten!