



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 Speiseservice! Selbstverständlich nehmen wir Ihre Bestellung noch bis 8.30 Uhr entgegen. Dennoch, der Frische und Sortiments-treue 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 Zusatzkonditionen bei Lieferung von Einzelportionen (+0,30 € Aufschlag).

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, VIILc Walnüsse, VIILd Kaschunüsse, VIILi 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 7.7.	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse, Petersilienkartoffeln und frisches Obst Ia,IV,VI,IX,2	5,30 €	Graupensuppe mit gekochtem Kasselerfleisch und buntem Gemüse, dazu Brot und Schoko-kuchen Ia-Id,III,VI,VII,IX,3,5,9	5,20 €	3. Täglich frisch und heiß: (außer an Wochenenden und Feiertagen) Brokkoli-Cremesuppe mit Weißbrot-croupons und Brötchen Ia,VII	4,20 €
Di 8.7.	Geschmorte Krautpfanne mit Gehacktem, Kartoffelbrei und Fruchtjoghurt Ia,VII,IX,X	5,20 €	Gebratenes Schweinesteak „Ungarische Art“ mit Letschogemüse und Reis, dazu Fruchtjoghurt Ia,VII	5,60 €	4. Angebot der Woche: (außer an Wochenenden und Feiertagen) Frischer Spirelli-Gemüseauflauf mit Kochschinkenstreifen und Käse gratiniert Ia,III,VI,VII,2,3,4,5	4,60 €
Mi 9.7.	Gefülltes, paniertes Hähnchenschnitzel nach Art „Cordon Bleu“ mit Sauce, Möhren-gemüse und Petersilienkartoffeln Ia,VII,4,5,14	5,40 €	Vier gebratene Eierkuchen mit einer großen Portion Apfelmus und Zucker Ia,III,VII,3	5,50 €	Kaltgericht: Gebratenes Schweine-schnitzel, paniert, mit frischem Kartoffelsalat und bunten Rohkost-Beilagen Ia,III,VI,VII,1,3,9	5,60 €
Do 10.7.	Gebratene Jagdwurst mit kräftiger Tomatensauce und Spirelli, dazu ein Schälchen Erdbeerpudding Ia,III,VII,IX,X,2,3,4,5	5,20 €	Frisch gebratenes Welsfilet aus Schkölen, entgrätet, mit Zitronen-Buttersauce, Kaiser-gemüse und Petersilienkartoffeln Ia,Ic,III,IV,VI,VII,X	7,60 €	Frischer Salatteller mit Hähnchenbrustfilet I Gartenfrisch! Bunte Salate der Region (Eisberg, Chinakohl, Radicchio, Feldsalat), Kartoffelsalat, Champignonköpfe, grüner Bohnensalat, Karottenstreifen, Maiskölbchen, Tomaten, Gurken, dazu gekochte Eiviertel, gebratenes Hähnchenfilet und frisches Kräuter-Joghurtdressing Ia,III,VII,X,1,2,3,9,14	4,40 €
Fr 11.7.	Gebratene Schweineleber mit Rahm-sauce, Kartoffelbrei und gerösteten Zwie-beln, dazu Delikatessgurkenviertel Ia,VII,1,9	5,20 €	Gebratenes Rührei mit Kartoffeln und einem Schälchen Gurkensalat Ia,III,VII	5,30 €		
Sa 12.7.	Bunte Gemüsesuppe nach „Gutsherren Art“ mit Schweinefleisch, dazu eine Scheibe Brot und ein Becher Dessertspeise Ia-Id			5,60 €		
So 13.7.	Gefüllte Rinderroulade nach „Hausfrauen Art“ mit Bratensauce, Erbsen und zwei Kartoffelklößen Ia,VII,X,XII,1,3,12			8,80 €		
Mo 14.7.	Weißenfeler Kartoffelsuppe mit einem Paar Wiener Würstchen, dazu Brot und ein Schäl-chen Rote Grütze mit Vanillesauce Ia-Id,IX,3,4,5,6	5,20 €	Gebratenes Schweinekotelett, paniert, mit Sauce, Leipziger Allerleigemüse und Butterkartoffeln Ia,III,VII,IX	6,20 €	3. Täglich frisch und heiß: (außer an Wochenenden und Feiertagen) Gulaschsuppe „Ungarischer Art“ mit Brötchen Ia,IX,XII,12	4,60 €
Di 15.7.	Geschmorter Schweinebraten mit Bayrisch Kraut, Sauce und Semmelknödeln Ia,III,VII,IX,X	5,40 €	Chinapfanne mit gebratenen Hähnchenstreifen, Asia-Gemüse und Glasnudeln, dazu frisches Obst Ia,IX,XII	5,80 €	4. Angebot der Woche: (außer an Wochenenden und Feiertagen) Gebratenes Schweineschnitzel nach „Prager Art“ (mit Schinkenrührei), dazu Sauce und Kartoffelbrei Ia,III,VII,2,3,4,5,14	4,60 €
Mi 16.7.	Gebackene Hähnchenkeule mit Sauce, Rosenkohlgemüse und Kartoffeln Ia,VII	5,30 €	Grießbrei nach „Thüringer Art“ mit Zucker, Zimt und brauner Butter, dazu ein Schälchen Apfelmus Ia,VII,3	5,20 €	Kaltgericht: Hähnchenschnitzel nach Art „Cordon Bleu“ mit Dipsauce Bombay, Reissalat „Madras“ (mit Curry, Ananas und Mandarinen) sowie Garnitur Ia,VII,1,3,6,9	5,60 €
Do 17.7.	Gebratene Jagdwurst mit kräftiger Tomatensauce und Makkaroni, dazu eine Banane Ia,III,3,4,5	5,20 €	Matjeshering in bunter Remouladensauce mit Dampfkartoffeln, dazu eine Banane Ia,III,IV,1,2,3,6,9	5,70 €	Frischer Salatteller 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-Joghurtdressing Ia,III,VII,IX,X,1,9	4,40 €
Fr 18.7.	Alaska-Seelachsfilet in Sesampanade mit Sommergemüse und Zitronen-Buttersauce, dazu Kartoffeln Ia,IV,VII,XI	5,20 €	Rindergeschnetzeltes „Art Stroganoff“ mit Paprika und Pilzen, gebratene Kartoffelschupfnudeln, dazu ein Schälchen Tomatensalat Ia,III,VII,IX,1,6,9	7,20 €		
Sa 19.7.	Möhrensuppe mit gekochtem Schweinefleisch, dazu Brot und ein Berliner Pfannkuchen Ia-Id,III,VII			5,40 €		
So 20.7.	Geschmorter Spießbraten mit Waldpilzsauce, Kohlrabigemüse und Kartoffeln Ia,VI,VII,IX,X			7,30 €		

Änderungen und Druckfehler vorbehalten!