



... 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.menu-service.com
Bestellung täglich bis 8.20 Uhr

Werte Kundschaft!

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Speiseservice! Selbstverständlich nehmen wir Ihre Bestellung noch bis 8.20 Uhr entgegen. Dennoch, der Frische und Sortimentsstreue 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 Lebensmittelherstellung 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, 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 Schwefeloxid und Sulfite in einer Konzentration von > 10mg/kg oder 1mg/l
- XIII Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- 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	geschwärt
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 24.11.	Schweineschnitzel nach „Braumeister Art“, paniert, mit Erbsengemüse, Sauce und Petersilienkartoffeln Ia,VII,3,4	5,50 €	Blumenkohleintopf mit Schweinefleisch, dazu Brot und ein Becher Fruchtjoghurt Ia-Id 3. Täglich frisch und heiß: (außer an Wochenenden und Feiertagen) Käse-Lauchsuppe mit Gehacktem und einem Brötchen Ia,VII 4. Angebot der Woche: (außer an Wochenenden und Feiertagen) Zwei Seelachsfilets in Backteig mit herzhafter Senfsauce und Kartoffelbrei Ia,IV,VII,IX,X Kaltgericht: Vier Scheiben Kochschinken mit Sahnemeerrettich gefüllt, dazu klarer Kartoffelsalat und bunte Rohkost-Beilagen VII,X,1,3,4,5,9 Frischer Salatteller mit Kochschinken und Mozzarella I Gartenfrisch! Bunte Salate der Region (Eisberg, Chinakohl, Radicchio), Kartoffelsalat, Weißkrautsalat, Paprika, Karottenstreifen, Mais, Tomaten, Gurken, dazu Kochschinkenstreifen, Mozzarella, gekochte Eiviertel und frisches Schnittlauch-Joghurtdressing Ia,III,VII,X,1,3,5,9 auf Wunsch auch vegetarisch
Di 25.11.	Thüringer Kohlroulade, geschmort, mit Rahmsauce und Kartoffeln Ia,III,VII,X	5,40 €	Tortellini mit Käsefüllung, dazu Tomaten-Basilikumsauce und Zitronenmousse Ia,III,VII 5,60 €
Mi 26.11.	Gebratenes Kabeljafilet mit Zitronen-Kräutersauce, Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln Ia,Ic,III,IV,VI,VII,X	5,30 €	Geschmorter Krustenbraten mit Ananasrotkohl, Rahmsauce und Kartoffeln Ia,VII,IX 6,90 €
Do 27.11.	Tomatisierter Wurstgulasch mit Hörnchennudeln, dazu frisches Obst Ia,III,IX,X,2,3,4,5,6	5,20 €	Geschmortes Wildschafgulasch, dazu Brechbohnen und Klöße Ia,IX,X,XII,1,12 6,90 €
Fr 28.11.	Schweinegeschnetzeltes nach „Zürcher Art“ mit Champignons und Spätzle, dazu Karottensalat Ia,III,VII,IX	5,20 €	Geschmortes Nierenragout mit Kartoffelbrei, dazu ein Schälchen Senfgurken Ia,VII,IX,X,3,9 5,50 €
Sa 29.11.	Kohlrübensuppe mit gekochtem Schweinefleisch, dazu Brot und ein Donut Ia-Id,VI,VII,IX	5,60 €	
So 30.11.	Geschmorter Schweinebraten nach „Ungarischer Art“ mit Sauce, Kohlrabistreifen und Kartoffeln Ia,VII	7,00 €	
Mo 1.12.	Grüne Bohnensuppe mit gekochtem Kasselerfleisch, dazu Brot und ein Becher Dessertspeise Ia-Id,IX,3-5	5,20 €	Panierte Jagdwurstscheibe nach „Mailänder Art“ mit Tomatensauce, Spirelli, Reibekäse und Dessertspeise Ia,III,VII,IX,X,3-6 6,00 €
Di 2.12.	Paniertes Schweineschnitzel mit Rahmsauce, gedünstetem Blumenkohl und Petersilienkartoffeln Ia,III,VII,14	5,20 €	Zucchini-Paprikapfanne mit gebratenen Hähnchenstreifen, Gemüsereis und eine Mandarine Ia,14 5,80 €
Mi 3.12.	Eine Scheibe Kasselerfleisch mit kräftiger Meerrettichsauce, zwei Kartoffelklößen und einem Schälchen Rote Bete Ia,VII,IX,3,4,5,9	5,30 €	Nature gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Champignongemüse und Butterspätzle Ia,III,VII,14 5,80 €
Do 4.12.	Spaghetti Bolognese, dazu ein Schälchen Schokoladenquark Ia,III,VII	5,20 €	Deutscher Sauerbraten mit Sahnesauce, Rotkohlgemüse und zwei Kartoffelklößen VII,IX,XII,1,12 7,90 €
Fr 5.12.	Gedünstetes Pangasiusfilet mit Zitronen-Kräutersauce, Gemüestreifen und Petersilienkartoffeln Ia,IV,VII,IX	5,20 €	Minihaxe vom Schwein mit Bratensauce, hausgemachtem Sauerkraut und Kartoffeln VII,X,3,4,5,6,9 5,80 €
Sa 6.12.	Wirsingkohleintopf mit Schweinefleisch, dazu Brot und ein Becher Dessert Ia-Id,IX	5,70 €	
So 7.12.	Geschmorter Hirschgulasch mit Waldpilzen, gedünstetem Rosenkohlgemüse und zwei Kartoffelklößen Ia,VII,IX,XII,1,12	7,70 €	

Änderungen und Druckfehler vorbehalten!

auf Wunsch auch vegetarisch