



... 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 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 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 la Weizen, lb Roggen, lc Gerste, ld Hafer, le Dinkel, lf 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 19.1.	Gebratene Rühreier mit Schinken-streifen, Rahmspinat und Kartoffeln la,III,VII,3,4,6	5,40 € Weiße Bohnensuppe mit Rotwurst, dazu Brot und ein Becher Dessert la-Id,IX,3,4,5	5,40 € 4,40 €
Di 20.1.	Geschmortes Schweinegulasch mit Semmelknödel, dazu ein Schälchen Weißkrautsalat la,III,VII,IX,XII,12	5,40 € Bunte Spirelli mit Lachswürfeln in Sahnesauce, dazu frisches Obst la,III,IV,VII	7,00 € 4,80 €
Mi 21.1.	Gekochtes Kasselerfleisch mit kräftiger Meerrettichsauce und zwei Kartoffelklößen, dazu Grüne-Bohnen-Salat la,VII,IX,1,3,4,5,9	5,80 € Milchreis mit Zucker, Zimt und zerlassener Butter, dazu ein Schälchen Kirschkompost VII	5,40 € 5,80 €
Do 22.1.	Gebratene Jagdwurst mit kräftiger Tomaten-sauce und Spirelli, dazu ein Schälchen Pudding Pistaziengeschmack la,III,VII,IX,X,2,3,4,5	5,40 € Schollenfilet mit Dillrahmsauce, Brokkoligemüse und Butterkartoffeln la,lc,III,IV,VI,VII	7,40 € 5,80 €
Fr 23.1.	Geschmortete Krautpfanne mit Gehacktem und Kartoffelbrei, dazu ein Multivitaminensaft la,VII	5,40 € Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons und Spätzle, dazu ein Multivitaminensaft la,III,VII,14	6,10 € 4,60 €
Sa 24.1.	Frische Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfeln, dazu Brot und ein Becher Dessertspeise la-Id,IX,X,2,3,4,5,6		5,80 €
So 25.1.	Geschmortete Kaninchenkeule mit Rotkohl, Rahmsauce und zwei Kartoffelklößen la,VII,1,12		8,50 €
Mo 26.1.	Bunte Gemüsesuppe nach „Gutsherren Art“ mit gekochtem Schweinefleisch, dazu Brot und frisches Obst la-Id	5,40 € Paniertes Schweinekotelett mit Sauce, Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln la,III,VII,IX	6,10 € 4,70 €
Di 27.1.	Gefülltes, paniertes Hähnchenschnitzel nach „Art Cordon Bleu“ mit Sauce, Möhren-gemüse und Petersilienkartoffeln la,VII,4,5,14	5,40 € Geschmortete Wirsingkohlroulade mit Rahm-sauce und Kartoffeln la,III,VII,X	6,20 € 4,80 €
Mi 28.1.	Gebratene Jagdwurst mit kräftiger Tomatensauce und Makkaroni, dazu ein Becher Mousse au Chocolat la,III,VII,IX,X,3,4,5	5,40 € Geschmortetes Rindergulasch mit grünem Erbsengemüse und zwei Kartoffelklößen la,VII,IX,XII,1,12	8,20 €
Do 29.1.	Zwei hausgemachte Königsberger Klopse mit pikanter Kapernsauce, Petersili-en-kartoffeln und Roter Bete la,III,IV,VI,VII,IX,X,9	5,40 € Chinapfanne mit gebratenen Hähnchen-streifen und Asia-Gemüse, dazu Glasnudeln und eine Kiwi la,IX,XII,14	6,00 € 5,80 €
Fr 30.1.	Gebratenes Seelachsfilet in Cornflakes-panade mit herzhafter Senfsauce, Gemüse-streifen und Petersilienkartoffeln la,IV,VII,IX,X	5,40 € Geschmortetes Kasselerrippchen mit Sauerkraut, Sauce und Kartoffeln, dazu eine Portion Senf la,X,3,4,5,9	7,30 € 4,60 €
Sa 31.1.	Graupensuppe mit gekochtem Kasselerfleisch, dazu Brot und ein Berliner Pfannkuchen la-Id,X,3,4,5		5,80 €
So 1.2.	Geschmorteter Rinderbraten in Sahnesauce mit Rosenkohl und zwei Kartoffelklößen la,VII,IX,X,XII,1,12		8,90 € auf Wunsch auch vegetarisch

Änderungen und Druckfehler vorbehalten!

auf Wunsch auch vegetarisch