



... täglich
frische Speisen ...

Menü-Service-GmbH Weißenfels

- Hauptgericht 1
- Hauptgericht 2
- Hauptgericht 3
- Salatteller der Woche

1. April - 3. April 2026 (Osterferien)

Mo			
Di			
Mi	 DIGE Gekochtes Ei mit Senfsauce und Kartoffel-Pastinakenpüree, dazu Waldmeisterquark Ia, III, VII, X, 2	 Möhren-Kohlrabisuppe mit Schweinefleisch, dazu Brot und Waldmeisterquark Ia, III, VII, 2	
Do	 Bunte Nudeln mit Käsesauce, dazu Möhrensalat Ia, III, VII	 DIGE Backfischfilet mit Kartoffeln und Gurkenremouladensauce (kalt), dazu Möhrensalat Ia, III, IV, X, 1, 2, 9	
Fr	Karfreitag		

6. April - 10. April 2026

Mo	Ostermontag		
Di	 Räuberpfanne (geschnittene Wiener und buntes Gemüse) mit Kartoffeln, dazu Obst und Osterüberraschung Ia, VII, X, 2-6	 Chinapfanne mit Hähnchen, Asia-gemüse und Reis, dazu Obst und Osterüberraschung Ia, VII, IX, X 14	 DIGE Blumenkohlmedaillon mit heller Sauce und Kartoffeln, dazu Obst und Osterüberraschung Ia, III, VII
Mi	 DIGE Kräuterrührei mit Kartoffeln und Gurkensalat III, VII	 Jägerschnitte mit Erbsen, Sauce und Kartoffeln Ia, III, VII, IX, X, 3, 4, 5	 Linsensuppe, dazu Buttermilchdrink Ia, VII, 2
Do	 DIGE Mini-Lachs mit Honig-Senf-sauce und Vollkornreis, dazu Weiß-kraut-Mandarinensalat Ia, III, IV, VII, X, 2	 Blumenkohlpfanne mit roten Linsen und Kartoffeln, dazu Weißkraut-Mandarinensalat Ia, III, VII, 2	 Schleifennudeln mit Tomaten-Mozzarellasauce, dazu Obst Ia, III, VII
Fr	 Mini-Germknödel mit Sauer-kirschfüllung, dazu Vanillesauce Ia, VII, 1, 2	 DIGE Kartoffelsuppe mit Jagdwurst-würfeln, dazu Brot und leicht gesüßter Naturjoghurt Ia, VII, IX, X, 2-6	 Hähnchengeschnetzeltes in Paprika-rahmsauce mit Pasta, dazu leicht gesüßter Naturjoghurt Ia, III, VII, 14

 **Salatteller mit Brokkoli-Käse-Nuggets:** Frische Rohkostsalate der Saison (Eisberg, Chinakohl, Radicchio), Kartoffel-, Wachsbohnen-, Weißkrautsa-lat, Möhren, Champignonköpfe, Lollo Rosso, Tomaten, Gurken, Kresse, 2 gebratene Brokkoli-Käse-Nuggets und frisches Kräuter-Joghurt dressing

Ia, III, VI, VII, IX, X, 1, 3, 9

13. April - 17. April 2026

Mo	 Hähnchenschnitzel mit Peter-silienkartoffeln, Sauce und Kohl-rabi Ia, III, VII, 14	 DIGE Gnocchi mit Spinatsauce, dazu frisches Obst der Saison VII	 Hackfleisch-Krautpfanne mit Kartoffelpüree, dazu Obst der Saison Ia, VII, X
Di	 Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus Ia, III, VII, 3	 Hörnchennudeln mit Gefügel-klößchen in Tomatensauce, dazu Schokoladenquark Ia, III, VII, X	 DIGE Blumenkohleintopf, dazu Vollkornbrot und Schokoladen-quark Ia, Ib, III, VII
Mi	 Putenbratklops mit Bohnen, Kartoffeln und Sauce Ia, III, VII, IX, X	 Eierfrikassee mit Erbsen, Möhren und Blumenkohl, dazu Kartoffeln und Rote Fruchtgrütze mit Vanillesauce Ia, III, VII, X, 2	 DIGE Kichererbsen-Curryeintopf mit Kartoffeln und Kaisergemüse, dazu Rote Fruchtgrütze mit Vanillesauce Ia, VII, 2
Do	 Hähnchen-Gemüsepfanne mit Reis, dazu Blattsalat mit Dressing Ia, VII, 14	 Gemüsefrikadelle mit Kräuter-sauce und Kartoffeln, dazu Blatt-salat mit Dressing VI, III, VII	 DIGE Gebackener Fisch mit Kräutersauce und Kartoffeln, dazu Blattsalat mit Dressing Ia, IV, VII
Fr	 DIGE Soljanka mit Jagdwurst, dazu Vollkorntoast und Obst Ia, VII, X, 2-6, 9	 Gebratene Wiener, dazu Rotkohl, Kartoffeln und Sauce Ia, VII, 3-6	 Makkaroni mit Tomaten-Gemüse-bolognese (Tomate, Paprika und Möhren), dazu Obst Ia, III

 **Salatteller mit Hähnchennuggets:** Knackige Feldsalate (Eisberg, Chinakohl, Radicchio, Lollo Bionda), Rotkrautsalat, Mais, Karottenstreifen, Radieschen, Blumenkohl, Tomaten, Gurken, dazu 2 gebratene Hähnchennuggets, Eiiviertel und Sauerrahmdressing

Ia, III, VII, 1, 3, 5, 9

