



... 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 8.20 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
 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, VIId Kaschunüsse, VIIIe Pekannüsse, VIIf Paranüsse, VIIfg 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. Nitritpökelsalz in Schinkenprodukten oder Kasseler werden entsprechend der Zusatzstoffverordnung deutlich und direkt an dem entsprechenden Produkt ausgewiesen.

- | | |
|----------------------------|----------------------------------------------|
| 1 mit Konservierungsmittel | 11 gewachst |
| 2 mit Farbstoff | 12 koffeinhaltig |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 13 chininhaltig |
| 4 mit Nitritpökelsalz | 14 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) |
| 5 mit Phosphat | 15 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 6 mit Geschmacksverstärker | 16 alkoholfaltig |
| 7 geschwefelt | 17 kann bei übermäßigem Verzehr |
| 8 mit Nitrat | abführend wirken |
| 9 mit Süßungsmittel | 18 flüssig gewürzt |
| 10 geschwärzt | ** Wildfang |

Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet.

Tag	Hauptgericht 1	Hauptgericht 2	Wochenangebote
Mo 13.4.	Bunte Gemüsesuppe nach „Gutsherren Art“ mit gekochtem Schweinefleisch, dazu Brot und frisches Obst la-ld 5,40 €	Paniertes Schweinekotelett mit Sauce, Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln la,III,VII,IX 6,10 €	3. Täglich frisch und heiß: (außer an Wochenenden und Feiertagen) Soljanka nach „Ukrainischer Art“ mit Zitronenscheibe und Sahnehaube, dazu ein Brötchen la,VII,X,2,3,4,5,6 4,70 €
Di 14.4.	Gefülltes, paniertes Hähnchenschitzel nach „Art Cordon Bleu“ mit Sauce, Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln la,VII,4,5,18 5,50 €	Geschmorte Wirsingkohlroulade mit Rahmsauce und Kartoffeln la,III,VII,X 6,20 €	4. Angebot der Woche: (außer an Wochenenden und Feiertagen) Kartoffelauflauf mit Kaisergemüse und Schinkenstreifen – mit Käse gratiniert la,III,VI,VII,3,4,5 4,80 €
Mi 15.4.	Gebratene Jagdwurst mit kräftiger Tomatensauce und Makkaroni, dazu einen Becher Mousse au Chocolat la,III,VII,IX,X,3,4,5 5,40 €	Geschmortes Rindergulasch mit grünem Erbsengemüse und zwei Kartoffelklößen la,VII,IX,XII,1,18 8,70 €	Kaltgericht: Zwei panierte Jagdwurst-schnitzel mit frischem Nudelsalat, Tomaten-currydip und bunten Rohkostbeilagen la,III,IX,X,2-6,9 5,80 €
Do 16.4.	Zwei hausgemachte Königsberger Klopse mit pikanter Kapernsauce, Petersilien-kartoffeln und Roter Bete la,III,IV,VI,VII,IX,X,9 5,50 €	Chinapfanne mit gebratenen Hähnchenstreifen, Asia-Gemüse und Glasnudeln, dazu eine Kiwi la,IX,XII,18 6,00 €	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 la,III,VII,1,3,5,9 4,60 €
Fr 17.4.	Gebratenes Seelachsfilet in Cornflakes-panade mit herzhafter Senfsauce, Gemüse-streifen und Petersilienkartoffeln la,IV,VII,IX,X 5,40 €	Schlachtplatte (Rotwurst, Leberwurst und Well-fleisch) nach „Hausmacher Art“ mit Sauerkraut und Kartoffeln, dazu Senf la,X,3,4,5,9 6,20 €	auf Wunsch auch vegetarisch
Sa 18.4.	Graupensuppe mit gekochtem Kasselerfleisch, dazu Brot und ein Berliner Pfannkuchen la-ld,X,3,4,5 5,80 €	Geschmorter Rinderbraten in Sahnesauce mit Rosenkohl und zwei Kartoffelklößen la,VII,IX,X,XII,1,18 9,40 €	
So 19.4.	Geschmorter Rinderbraten in Sahnesauce mit Rosenkohl und zwei Kartoffelklößen la,VII,IX,X,XII,1,18 9,40 €		
Mo 20.4.	Paniertes Putenschnitzel mit brauner Sauce, Brokkoli und Kartoffeln la,III,VII,18 5,70 €	Nudelsuppe mit buntem Gemüse und gekochtem Hühnerfleisch, dazu Brot und ein Becher Schoko-pudding mit Sauce Vanillegeschmack la-ld,III,VII,2 5,40 €	3. Täglich frisch und heiß: (außer an Wochenenden und Feiertagen) Gulaschsuppe „Ungarischer Art“, dazu ein Brötchen la,IX,XII,2,18 4,80 €
Di 21.4.	Gebackene Hähnchenkeule mit Sauce, Rotkohlgemüse und Kartoffeln la,VII 5,50 €	Gyros geschnetzeltes vom Schwein mit Reis, dazu Zaziki und Weißkohlsalat la,VII,X 5,80 €	4. Angebot der Woche: (außer an Wochenenden und Feiertagen) Zwei gebratene Partywürstchen mit Letschogemüse und Kartoffelbrei la,VII,3-6 4,80 €
Mi 22.4.	Hausgemachter, geschmorter Hackbraten mit Sauce, Porree und Kartoffeln la,III,VI,X 5,70 €	Vier gebratene Eierkuchen, dazu eine große Portion Apfelmus und Zucker la,III,VII,3 5,50 €	Kaltgericht: Hähnchenschnitzel nach Art „Cordon Bleu“ mit Dipsauce Bombay, buntem Kartoffelsalat, sowie Garnitur la,III,VII,X,1-6,9,18 5,80 €
Do 23.4.	Geschmortes Schweinegulasch mit Spirelli, dazu ein Fruchtjoghurt la,III,IX,XII,18 5,40 €	Matjeshering nach „Hausfrauen Art“ in bunter Remouladensauce mit Dampfkartoffeln, dazu ein Becher Fruchtjoghurt la,III,IV,VI,VII,IX,X,XII,1,2,3,6,9 5,90 €	Frischer Salatteller mit Thunfisch Gartenfrisch! Frische Blattsalate der Saison (Eisberg, Radicchio, Chinakohl, Lollo Bionda), Kartoffelsalat, Wachsohnsalat, Perlwiebeln, Rettich, Möhrenstreifen, Gurkenscheiben, Tomaten, dazu gekochte Eischeiben, Thunfischfilet und Dilldressing la,III,IV,VII,X,1,3,9 4,60 €
Fr 24.4.	Geschmorter Putenrollbraten mit Sauce, Mischgemüse und Kartoffeln la,VII 5,60 €	Grützwurst mit Hausmacher-Sauerkraut und Salzkartoffeln la,X,4,6,9 5,70 €	auf Wunsch auch vegetarisch
Sa 25.4.	Gelbe Erbsensuppe mit Bockwurst, dazu Brot und frisches Obst la-ld,VII,IX,X,3-6 5,80 €		
So 26.4.	Geschmorter Schweinebraten nach „Ungarischer Art“ im Paprikamantel mit Sauce, Kohlrabistreifen und Kartoffeln la,VII 7,20 €		

Änderungen und Druckfehler vorbehalten!