



... täglich frische Speisen ...

Menü-Service-GmbH Weißenfels

Hauptgericht 1 **Hauptgericht 2** **Hauptgericht 3**
Salatteller der Woche

1. Juni - 5. Juni 2026

Mo	Schweineschnitzel, Blumenkohl, Kartoffeln und Sauce <small>Ia, III, 18</small>	DIG E Hähnchenstreifen in brauner Sauce mit Möhren und Kartoffeln <small>Ia, VII, 18</small>	Gemüsestäbchen mit Kartoffeln und Kräutersauce, dazu Obst <small>Ia, VII, IX</small>
Di	DIG E Möhrensuppe mit Schweinefleischklößchen, dazu Dinkelbrot und Vanillejoghurt <small>Ia, Ie, VII</small>	Milchreis mit Apfelmus, Zimt und Zucker <small>VII, 3</small>	Geflügelbällchen mit Kräutersauce und Kartoffeln, dazu Vanillejoghurt <small>Ia, III, VII, 5</small>
Mi	Makkaroni mit Tomatensauce und gebratener Jagdwurst, dazu Möhrensalat <small>Ia, III, VII, IX, X, 1, 3, 5</small>	DIG E Reispfanne mit Balkengemüse und Hirtenkäse mit Kräutersauce, dazu Möhrensalat <small>Ia, VII</small>	Wikingertopf (Geflügelfleischbällchen und Gemüse) mit Reis, dazu Möhrensalat <small>Ia, III, VII</small>
Do	DIG E Eipatty mit Rahmspinat und Kartoffeln <small>Ia, III, VII, 2</small>	Kichererbsen-Gemüsecurry mit Bulgur, dazu Buttermilchdrink <small>Ia, VII</small>	Gelber Erbseneintopf mit Geflügelwienener, dazu Buttermilchdrink <small>Ia, III, VII, 1, 3, 5, 6</small>
Fr	DIG E Gebackener Fisch mit Senfsauce, dazu Vollkornreis und Obst <small>Ia-Id, IV, X, 9</small>	Bunte Nudeln mit Schinken-Käsesauce, dazu Obst <small>Ia, III, VII, 1, 2, 3</small>	Gnocchi mit Gemüserahmsauce, dazu Obst <small>Ia, VII</small>

Salatteller mit Hähnchennuggets: Knackige Feldsalate (Eisberg, Chinakohl, Radicchio, Lollo Bionda), Rotkrautsalat, Mais, Karottenstreifen, Radieschen, Blumenkohl, Tomaten, Gurken, dazu 2 gebratene Hähnchennuggets, Eiviertel und Sauerrahmdressing
Ia, III, VII, 1, 3, 5, 9

8. Juni - 12. Juni 2026

Mo	Reiseintopf mit Hähnchenfleisch und Gemüse, dazu Brot und Schokopudding <small>Ia-Id, VII</small>	DIG E Kartoffelbrei mit Seelachs-Gemüseragout in Rahmsauce, dazu frisches Obst <small>Ia, IV, VII, X</small>	Champignonpfanne mit Schupfnudeln, dazu ein Schokopudding <small>Ia, III, VII</small>
Di	Bunte Spirelli mit Geflügelhackfleischbolognese, dazu Eisbergsalat mit Dressing <small>Ia, VII, IX</small>	Hähnchenschnitzel mit Erbsen-Maisgemüse, Sauce und Petersilienkartoffeln <small>Ia, VII, 18</small>	DIG E Kohlrabi-Kartoffel-Kichererbsengulasch, dazu Vollkorntoast und Eisbergsalat mit Dressing <small>Ia, VII</small>
Mi	Hefeklöße mit Vanillesauce <small>Ia, III, VII, 2</small>	Nudelsuppe mit Gemüse und Hähnchen, dazu Brot und Sahnepudding mit Fruchtsauce <small>Ia-Id, III, VII</small>	DIG E Linsenbolognese mit Basmatireis, dazu einen Sahnepudding mit Fruchtsauce <small>VII</small>
Do	DIG E Eierfrikassee mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln, dazu Rotkrautsalat <small>Ia, III, VII, X</small>	Rinderboulette mit Sauce, Bohnen und Petersilienkartoffeln <small>Ia, III, VII, IX, X, 9</small>	Bauerngulaschsuppe (Kartoffeln, Möhren, Paprika, Pilze, Geflügelhackfleisch), dazu Mehrkornbrot und Rotkrautsalat <small>Ia, VII</small>
Fr	DIG E Bio-Vollkornspirelli mit Brokkolisauce, dazu Obst <small>Ia, III, VII</small>	Hackbraten mit Bayrisch Kraut, Sauce und Kartoffeln <small>Ia, VII, X, 5</small>	Spargelcremesuppe, dazu ein Brötchen und Fruchtjoghurt <small>Ia, VII</small>

Salatteller mit Kochschinken: Frische Gartensalate der Saison (Eisberg, Chinakohl, Radicchio), Kartoffel-, Weißkraut-, Wachsbohnenalat, Kidneybohnen, Mais, Tomaten, Gurken, Radieschen, Karotten, dazu Eiviertel, Kochschinkenstreifen, Gartenkresse und Joghurtdressing
Ia, III, VII, X, 1, 3, 5, 9

15. Juni - 19. Juni 2026

Mo	Grießbrei mit Erdbeersauce <small>Ia, VII, 3</small>	DIG E Karottencremesuppe, dazu Vollkornbrot und Obst <small>Ia-Id, VII</small>	Hähnchenpfanne mit Gemüse und Kartoffelpüree, dazu frisches Obst, <small>Ia, VII, 18</small>
Di	DIG E Gabelspaghetti mit Tomaten-Basilikumsauce, dazu Farmer-Salat <small>Ia, III, VII, 2</small>	Gyrospanne vom Schwein mit Reis, dazu Farmer-Salat <small>Ia, III, VII, X, 2</small>	Putenschnitzel mit Rotkohl, Sauce und Petersilienkartoffeln <small>Ia, III, VII, 2, 18</small>
Mi	Gekochtes Ei mit Senfsauce und Kartoffel-Pastinakenpüree, dazu Waldmeisterquark <small>Ia, III, VII, X, 2</small>	Möhren-Kohlrabisuppe mit Schweinefleisch, dazu Brot und Waldmeisterquark <small>Ia, III, VII, 2</small>	DIG E Tortellini mit Spinatfüllung und Frischkäse-Kräutersauce, dazu Waldmeisterquark <small>Ia, III, VII, 2</small>
Do	Bunte Nudeln mit Käse-Spinatsauce, dazu Gurken-Tomatensalat <small>Ia, III, VII</small>	Backfischfilet mit Kartoffeln und Remouladensauce (kalt), dazu Gurken-Tomatensalat <small>Ia, III, IV, X, 1, 2, 9</small>	DIG E Putengulasch mit buntem Gemüse (mit Spargel) und Kartoffeln <small>Ia, VII</small>
Fr	Pancakes mit Apfelmus <small>Ia, III, VII, 3</small>	DIG E Brokkolicremesuppe, dazu Mehrkornbrot und eine Banane <small>Ia-Id, VII</small>	Geflügelfrikadelle mit Grünkohl, Kartoffeln und Sauce <small>Ia, III, VII, IX, X, 9</small>

Salatteller mit Putenbrust: Frische Blattsalate der Saison (Eichblatt, Eisberg, Chinakohl, Radicchio, Friseésalat), Rotkraut-, Sellerie-, Kartoffelsalat, Möhren, Mais, Radieschen, grüne Bohnen, Tomaten, Gurken, dazu Eischeiben, gebratene Putenbruststreifen und American-Dressing
Ia, III, VII, IX, X, 1, 9, 18

