



... 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 für Samstag und Sonntag 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 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 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 alkoholhaltig |
| 7 geschwefelt | 17 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken |
| 8 mit Nitrat | 18 flüssig gewürzt |
| 9 mit Süßungsmittel | ** Wildfang |
| 10 geschwärzt | |

Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet.

Tag	Hauptgericht 1	Hauptgericht 2	Wochenangebote
Mo 11.5.	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln, dazu frisches Obst la,IV,VI,IX,2 5,50 €	Graupensuppe mit gekochtem Kasselerfleisch und buntem Gemüse, dazu Brot und Schokokuchen la-Id,III,VI,VII,IX,3,5,9 5,50 €	3. Täglich frisch und heiß: (außer an Wochenenden und Feiertagen) Brokkoli-Cremesuppe, dazu Weißbrotroutons und ein Brötchen la,VII 4,50 €
Di 12.5.	Geschmorte Krautpfanne mit Gehacktem und Kartoffelbrei, dazu Fruchtjoghurt la,VII,IX,X 5,50 €	Gebrautes Schweinesteak „Ungarische Art“ mit Letschogemüse und Reis, dazu ein Schälchen Gurkensalat la,VII 5,90 €	4. Angebot der Woche: (außer an Wochenenden und Feiertagen) Frühlingsquark mit bunter Garnitur, dazu Dampfkartoffeln la,III,VI,VII,3,4,5 4,70 €
Mi 13.5.	Gefülltes, paniertes Hähnchenschnitzel nach „Art Cordon Bleu“ mit Sauce, Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln la,VII,4,5,18 5,50 €	Vier gebratene Eierkuchen mit einer großen Portion Apfelmus und Zucker la,III,VII,3 5,80 €	Kaltgericht: Gebratenes Schweineschnitzel, paniert, mit frischem Kartoffelsalat und bunten Rohkost-Beilagen la,III,VI,VII,1,3,9 5,80 €
Do 14.5.	Christi Himmelfahrt Geschmorte Entenkeule mit Sahnesauce, Apfelrotkohlgemüse und zwei Kartoffelklößen VII,IX,XII,1 8,60 €		Frischer Salatteller mit Hähnchenbrustfilet Gartenfrisch! Bunte Salate der Region (Eisberg, Chinakohl, Radicchio, Feldsalat), Kartoffelsalat, Champignonköpfe, grüner Bohnensalat, Karottenstreifen, Maiskölbchen, Tomaten, Gurken, dazu gekochte Eiviertel, gebratenes Hähnchenfilet und frisches Kräuter-Joghurtdressing 4,70 €
Fr 15.5.	Gebratene Scheibe Jagdwurst mit kräftiger Tomatensauce und Spirelli, dazu ein Dessert la,III,VII 5,50 €		auf Wunsch auch vegetarisch
Sa 16.5.	Bunte Gemüsesuppe nach „Gutsherren Art“ mit Schweinefleisch, einer Scheibe Brot und einem Becher Dessertspeise la-Id 5,90 €		
So 17.5.	Geschmorter Spanferkelrollbraten mit brauner Sauce, Sauerkraut und zwei Kartoffelklößen la,VII,IX,X,1,3,4,9 7,90 €		
Mo 18.5.	Weißenfeler Kartoffelsuppe mit einem Paar Wiener Würstchen, dazu Brot und Rote Grütze mit Sauce Vanillegeschmack la-Id,VII,IX,2,3,4,5,6 5,50 €	Gebrautes Schweinekotelett, paniert, mit Sauce, Leipziger Allerleigemüse und Butterkartoffeln la,III,VII,IX 6,50 €	3. Täglich frisch und heiß: (außer an Wochenenden und Feiertagen) Gulaschsuppe „Ungarischer Art“, dazu ein Brötchen la,IX,XII,18 4,90 €
Di 19.5.	Geschmorter Schweinebraten mit Bayrisch Kraut, Sauce und Semmelknödeln la,III,VII,IX,X 5,70 €	Chinapfanne mit gebratenen Hähnchenstreifen, Asiagemüse und Glasnudeln, dazu frisches Obst la,IX,XII 6,10 €	4. Angebot der Woche: (außer an Wochenenden und Feiertagen) Gebratenes Schweineschnitzel nach „Prager Art“ (mit Schinkenrührei), dazu Sauce und Kartoffelbrei la,III,VII,2,3,4,5,18 4,90 €
Mi 20.5.	Gebackene Hähnchenkeule mit Sauce, Rosenkohlgemüse und Kartoffeln la,VII 5,50 €	Grießbrei nach „Thüringer Art“ mit Zucker, Zimt und brauner Butter, dazu ein Schälchen Apfelmus la,VII,3 5,50 €	Kaltgericht: Hähnchenschnitzel nach Art „Cordon Bleu“ mit Dipsauce Bombay, Reissalat „Madras“ (mit Curry, Ananas und Mandarinen), sowie Garnitur la,III,VII,X,1,2,3,9,18 5,90 €
Do 21.5.	Gebratene Jagdwurst mit kräftiger Tomatensauce und Makkaroni, dazu ein Schälchen Erdbeerpudding la,III,2,3,4,5 5,50 €	Matjeshering in bunter Remouladensauce mit Dampfkartoffeln, dazu eine Banane la,III,IV,1,2,3,6,9 6,00 €	Frischer Salatteller mit Fetakäse und Oliven Gartenfrisch! Frische Blattsalate der Region (Radicchio, Eisberg, Chinakohl, Lollo Bionda), klarer Bohnensalat, Selleriesalat, rote Zwiebeln, Maiskörner, Tomaten, Gurken, gekochte Eischeiben, Oliven und Fetakäse, sowie Schnittlauch-Joghurtdressing la,III,VII,IX,X,1,9,10 4,70 €
Fr 22.5.	Alaska-Seelachsfilet in Sesampanade mit Sommergemüse, Zitronen-Buttersauce und Kartoffeln la,IV,VII,XI 5,50 €	Rinderbraten mit Meerrettichsauce und zwei Kartoffelklößen, dazu ein Schälchen Rote Bete la,III,VII,IX,1,6,9,18 9,60 €	
Sa 23.5.	Möhrensuppe mit gekochtem Schweinefleisch, dazu Brot und ein Berliner Pfannkuchen la-Id,III,VII 5,70 €		
So 24.5.	Geschmorter Spießbraten mit Waldpilzsauce, Kohlrabigemüse und Kartoffeln la,VI,VII,IX,X 7,60 €		

Änderungen und Druckfehler vorbehalten!