



... täglich
frische Speisen ...

Menü-Service GmbH Weißenfels

Speisekarte

8. Juni bis 5. Juli 2026



Telefon 0 34 43 - 83 07 - 0

Samstag und Sonntag:
Telefon 0 34 43 - 83 07 18

Fax 0 34 43 - 83 07 99
Internet: wsf.menü-service.com
Bestellung täglich bis 8.20 Uhr

Menü-Service GmbH Weißenfels
Beuditzstraße 81
06667 Weißenfels



Tag	Hauptgericht 1		Hauptgericht 2		Wochenangebote
Mo 22.6.	Gebratene Rühreier mit Schinkenstreifen, Rahmspinat und Kartoffeln Ia,III,VII,3,4,6	5,50 €	Weißer Bohnensuppe mit Rotwurst, dazu Brot und ein Becher Dessert Ia-Id,IX,3,4,5	5,50 €	3. Täglich frisch und heiß: <i>(außer an Wochenenden und Feiertagen)</i> Tomatencremesuppe mit Sahnehaube, dazu geröstete Weißbrotcroutons und ein Brötchen Ia,VII 4. Angebot der Woche: <i>(außer an Wochenenden und Feiertagen)</i> Chili con Carne mit Reis Ia,IX Kaltgericht: Gebratenes Putenschnitzel mit buntem Kartoffelsalat, Barbecuedip und Garnitur-Beilagen Ia,III,VII,X,1,2,3,6,9,18 Frischer Salatteller mit Brokkoli-Käse-Nuggets Gartenfrisch! Frische Rohkostsalate der Saison (Eisberg, Radicchio, Chinakohl), Kartoffelsalat, Wachsbohnen Salat, Weißkraut Salat, Möhrenstreifen, Champignonköpfe, Lollo Rosso, Gurkenscheiben, Tomate, Kresse, zwei gebratene Brokkoli-Käse-Nuggets und frisches Kräuter-Joghurtdressing Ia,III,VI, VII,IX,X,1,3,9
Di 23.6.	Geschmortes Schweinegulasch mit Semmelknödel, dazu ein Schälchen Weißkraut Salat Ia,III,VII,IX,XII,18	5,50 €	Bunte Spirelli mit Lachswürfeln in Sahnesauce, dazu frisches Obst Ia,III,IV,VII	7,10 €	
Mi 24.6.	Gekochtes Kasselerfleisch mit kräftiger Meerrettichsauce und zwei Kartoffelklößen, dazu grüner Bohnensalat Ia,VII,IX,1,3,4,5,9	5,90 €	Milchreis mit Zucker, Zimt und zerlassener Butter, dazu ein Schälchen Kirschkompott VII	5,50 €	
Do 25.6.	Gebratene Jagdwurst mit kräftiger Tomatensauce und Spirelli, dazu ein Schälchen Pudding Pistaziengeschmack Ia,III,VII,IX,X,2,3,4,5	5,50 €	Paniertes Schollenfilet mit Dillrahmsauce, Brokkoligemüse und Butterkartoffeln Ia,Ic,III,IV,VI,VII	7,50 €	
Fr 26.6.	Geschmorte Krautpfanne mit Gehacktem und Kartoffelbrei, dazu ein Multivitaminsaft Ia,VII	5,50 €	Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons und Spätzle, dazu ein Multivitaminsaft Ia,III,VII,18	6,20 €	
Sa 27.6.	Frische Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfeln, dazu Brot und ein Becher Dessertspeise Ia-Id,IX,X,2,3,4,5,6		6,00 €		
So 28.6.	Geschmorte Kaninchenkeule mit Rotkohl, Rahmsauce und zwei Kartoffelklößen Ia,VII,1,18		8,50 €		
Mo 29.6.	Bunte Gemüsesuppe nach „Gutsherren Art“ mit gekochtem Schweinefleisch, dazu Brot und frisches Obst Ia-Id	5,50 €	Paniertes Schweinekotelett mit Sauce, Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln Ia,III,VII,IX	6,20 €	3. Täglich frisch und heiß: <i>(außer an Wochenenden und Feiertagen)</i> Spargelcremesuppe mit gerösteten Croutons und Sahnehaube, dazu ein Brötchen Ia,VII,IX 4. Angebot der Woche: <i>(außer an Wochenenden und Feiertagen)</i> Frühlingsquark mit bunter Garnitur, dazu Dampfkartoffeln VII Kaltgericht: Zwei panierte Jagdwurstschnitzel mit frischem Nudelsalat, Tomatencurrydip und bunten Rohkostbeilagen Ia,III,IX,X,2,3,4,5,6,9 Frischer Salatteller mit Hähnchen-Nuggets Gartenfrisch! Knackige Feldsalate (Eisberg, Chinakohl, Radicchio, Lollo Bionda), Rotkraut Salat, Mais, Karottenstreifen, Radieschenscheiben, Blumenkohl, Tomaten, Gurken, dazu zwei gebratene Hähnchennuggets, Eiviertel und Sauerrahmdressing Ia,III,VII,1,3,5,9
Di 30.6.	Gefülltes, paniertes Hähnchenschnitzel nach „Art Cordon Bleu“ mit Sauce, Möhengemüse und Petersilienkartoffeln Ia,VII,4,5,18	5,50 €	Geschmorte Wirsingkohlroulade mit Rahmsauce und Kartoffeln Ia,III,VII,X	6,30 €	
Mi 1.7.	Gebratene Jagdwurst mit kräftiger Tomatensauce und Makkaroni, dazu ein Becher Mousse au Chocolat Ia,III,VII,IX,X,3,4,5	5,50 €	Geschmortes Rindergulasch mit grünem Erbsengemüse und zwei Kartoffelklößen Ia,VII,IX,XII,1,18	8,60 €	
Do 2.7.	Zwei hausgemachte Königsberger Klopse mit pikanter Kapernsauce, Petersilienkartoffeln und Roter Bete Ia,III,IV,VI,VII,IX,X,9	5,50 €	Chinapfanne mit gebratenen Hähnchenstreifen, Asia-Gemüse und Glasnudeln, dazu eine Kiwi Ia,IX,XII,18	6,10 €	
Fr 3.7.	Gebratenes Seelachsfilet in Cornflakespanade mit herzhafter Senfsauce, Gemüsestreifen und Petersilienkartoffeln Ia,IV,VII,IX,X	5,50 €	Gekochtes Eisbein, entbeint, in Majoranfond mit Sauerkraut und Kartoffeln, dazu Senf Ia,IX,X,3,4,9	6,80 €	
Sa 4.7.	Graupensuppe mit gekochtem Kasselerfleisch, dazu Brot und ein Berliner Pfannkuchen Ia-Id,X,3,4,5		5,90 €		
So 5.7.	Geschmorte Rinderbraten in Sahnesauce mit Rosenkohl und zwei Kartoffelklößen Ia,VII,IX,X,XII,1,18		9,50 €		

auf Wunsch
auch vegetarisch

Änderungen und Druckfehler vorbehalten!