



... 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, VIIIf Pekannüsse, VIIIf Paranüsse, VIIIf Pistazien, VIIIf Macadamianüsse, VIIIf 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 |
| 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 6.7.	Paniertes Putenschnitzel mit brauner Sauce, Karotten und Kartoffeln Ia,III,VII,18	5,50 €	Nudelsuppe mit buntem Gemüse und gekochtem Hühnerfleisch, dazu Brot und ein Schälchen Erdbeerpudding Ia-Id,III,VII,2	5,50 €	3. Täglich frisch und heiß: (außer an Wochenenden und Feiertagen) Gulaschsuppe „Ungarischer Art“ mit Brötchen Ia,IX,XII,2,16	4,90 €
Di 7.7.	Gebackene Hähnchenkeule mit Sauce, Rotkohlgemüse und Kartoffeln Ia,VII	5,50 €	Gyrosgeschnetzeltes vom Schwein mit Reis, dazu Zaziki und Weißkohlsalat Ia,VII,X	5,90 €	4. Angebot der Woche: (außer an Wochenenden und Feiertagen) Frischer Spirelli-Gemüseauflauf mit Kochschinkenstreifen und Käse gratiniert Ia,III,VI,VII,2,3,4,5	4,90 €
Mi 8.7.	Hausgemachter, geschmorter Hackbraten mit Sauce und Porree, dazu Kartoffeln Ia,III,VI,X	5,50 €	Vier gedämpfte Hefeklöße mit Pflaumen Ia,III,VII	5,50 €	Kaltgericht: Hähnchenschnitzel nach Art „Cordon Bleu“ mit Dipsauce Bombay, buntem Kartoffelsalat sowie Garnitur Ia,III,VII,X,1-6,9,18	5,90 €
Do 9.7.	Geschmortes Schweinegulasch mit Spirelli, dazu ein Fruchtojoghurt Ia,III,IX,XII,16	5,50 €	Matjeshering nach „Hausfrauen Art“ in bunter Remouladensauce, dazu Dampfkartoffeln und einen Becher Fruchtojoghurt Ia,III,IV,VI,VII,IX,X,XII,1,2,3,6,9	6,00 €	Frischer Salatteller mit Thunfisch Gartenfrisch! Frische Blattsalate der Saison (Eisberg, Radicchio, Chinakohl, Lollo Bionda), Kartoffelsalat, Wachsbohnenalat, Perlzwiebeln, Rettich, Möhrenstreifen, Gurkenscheiben, Tomaten, dazu gekochte Eischeiben, Thunfischfilet und Dilldressing Ia,III,IV,VII,X,1,3,9	4,70 €
Fr 10.7.	Geschmorter Putenrollbraten mit Sauce, Mischgemüse und Kartoffeln Ia,VII	5,70 €	Grützwurst mit Hausmacher Sauerkraut und Salzkartoffeln Ia,X,4,6,9	5,80 €		
Sa 11.7.	Gelbe Erbsensuppe mit Bockwurst, dazu frisches Obst Ia-Id,VII,IX,X,3-6		6,00 €			
So 12.7.	Geschmorte Schweineroulade nach „Hausfrauen Art“ mit Sauce, Fingermöhren und zwei Kartoffelklößen Ia,X,XII,1,3,5,16		7,90 €			
Mo 13.7.	Schweineschnitzel nach „Braumeister Art“ paniert mit Erbsengemüse, Sauce und Petersilienkartoffeln Ia,VII,3,4	5,50 €	Blumenkohlentopf mit Schweinefleisch, dazu Brot und ein Becher Fruchtojoghurt Ia-Id	5,50 €	3. Täglich frisch und heiß: (außer an Wochenenden und Feiertagen) Käse-Lauchsuppe mit Gehacktem Ia,VII	4,80 €
Di 14.7.	Thüringer Kohlroulade, geschmort, mit Rahmsauce und Kartoffeln Ia,III,VII,X	5,50 €	Hähnchenbruststreifen in Chili-Sahnesauce, dazu Farfalle und ein Becher Grießdessert Ia,III,VII,18	5,90 €	4. Angebot der Woche: (außer an Wochenenden und Feiertagen) Zwei Seelachsfilets in Backteig mit herzhafter Senfsauce und Kartoffelbrei Ia,IV,VII,IX,X	4,90 €
Mi 15.7.	Gedünstetes Pangasiusfilet mit Zitronen-Kräutersauce, Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln Ia,Ic,III,IV,VI,VII,X	5,50 €	Geschmorter Krustenbraten mit Ananasrotkohl, Rahmsauce und Kartoffeln Ia,VII,IX	7,20 €	Kaltgericht: Vier Scheiben Kochschinken mit Sahnemeerrettich gefüllt, dazu klarer Kartoffelsalat und bunte Rohkost-Beilagen VII,X,1,3,4,5,9	5,90 €
Do 16.7.	Tomatisierter Wurstgulasch mit Hörnchennudeln, dazu frisches Obst Ia,III,IX,X,2,3,4,5,6	5,50 €	Geschmortes Rindergulasch mit Brechbohnen und Klößen Ia,IX,X,XII,1,16	8,60 €	Frischer Salatteller mit Kochschinken und Mozzarella I Gartenfrisch! Bunte Salate der Region (Eisberg, Chinakohl, Radicchio), Kartoffelsalat, Weißkrautsalat, Paprika, Karottenstreifen, Mais, Tomaten, Gurken, dazu Kochchinkenstreifen, Mozzarella, gekochte Eiviertel und frisches Schnittlauch-Joghurtdressing Ia,III,VII,X,1,3,5,9	4,70 €
Fr 17.7.	Schweinegeschnetzeltes nach „Züricher Art“ mit Champignons und Spätzle, dazu Karottensalat Ia,III,VII,IX	5,50 €	Geschmortes Nierenragout mit Kartoffelbrei, dazu ein Schälchen Senfgurken Ia,VII,IX,X,3,9	5,80 €		
Sa 18.7.	Linsensuppe mit zwei Wiener Würstchen, dazu ein Becher rote Grütze mit Sahnehaube Ia-Id,IX,1,3,5		5,90 €			
So 19.7.	Geschmorter Schweinebraten nach „Ungarischer Art“ mit Sauce, Kohlrabistreifen und Kartoffeln Ia,VII		7,30 €			

Änderungen und Druckfehler vorbehalten!