



BESTELLSCHEIN

vom 09.12.2024 bis 15.12.2024

Name, Vorname _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Tel.-Nr.* _____

Geburtsdatum* _____

* kein Pflichtfeld

Frische, köstliche Menüs täglich ins Haus gebracht!

Menü	1	2	3	4	5	6	7
Kostform	Tagesgericht 1	Tagesgericht 2	Suppenmenü	Sondergerichte	Salat	Kaltgericht	Obstschale
Montag	6,00 € Paniertes Putenschnitzel mit Soße, dazu Schwarzwurzelgemüse und Kartoffeln a, aw, 13	5,70 € Hühnerfrikassee mit Kapernsoße, dazu Gemüsereis und Rote Beete Salat a, g, i, aw, 5, 10, 13	5,50 € Porreesuppe mit Schweinefleisch, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a, i, aw, ar, 13	6,70 € Klassischer Hühnersuppentopf a, c, aw, 13 2,5 BE 346 kcal	5,80 € Hausgemachter Heringssalat, dazu Weißbrot a, c, d, g, i, j, aw, 2, 3, 13	6,10 € Hausgemachter Hackbratenaufschnitt mit Garnitur, dazu hausgemachter Nudelsalat a, c, g, j, aw, 13	
09.12.							
Dienstag	6,00 € Kasslerbraten mit Soße, dazu Sauerkraut und Kartoffeln a, i, aw, 13	5,70 € Schichtkraut mit Kartoffeln, dazu frisches Obst a, i, aw, 13	5,50 € Porreesuppe mit Schweinefleisch, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a, i, aw, ar, 13	6,70 € Paniertes Alaska-Seelachsfilet in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel 4,0 BE/545 kcal/a, i, j, g, aw, 13	5,80 € Hausgemachter Heringssalat, dazu Weißbrot a, c, d, g, i, j, aw, 2, 3, 13	6,10 € Hausgemachter Hackbratenaufschnitt mit Garnitur, dazu hausgemachter Nudelsalat a, c, g, j, aw, 13	
10.12.							
Mittwoch	6,00 € Thüringer Rostbrätel mit Röstzwiebeln, dazu hausgemachter Kartoffelsalat c, g, j, 13	5,70 € Geschmorte Putenleber mit Zwiebelrotweinsauce, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree und Selleriesalat a, g, i, aw, 13	5,50 € Linsensuppe mit 1 Wiener Wurst, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a, g, i, aw, ar, 2, 3, 6, 13	6,70 € Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott 4,2 BE/442 kcal/ a, g, aw, 5, 13	5,80 € Hausgemachter Heringssalat, dazu Weißbrot a, c, d, g, i, j, aw, 2, 3, 13	6,10 € Hausgemachter Hackbratenaufschnitt mit Garnitur, dazu hausgemachter Nudelsalat a, c, g, j, aw, 13	
11.12.							
Donnerstag	6,60 € Rinder/Schweinegulasch mit Soße, dazu Schmorbraten und Thüringer Klöße a, l, aw, 3, 13	5,70 € Geflügelbällchen mit Rahmsauce, dazu Kartoffeln und hausgemachter Pudding a, c, f, g, i, aw, 1, 13	5,50 € Linsensuppe mit 1 Wiener Wurst, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a, g, i, aw, ar, 2, 3, 6, 13	6,70 € Rührei mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln 3,6 BE/509 kcal/ g, 13	5,80 € Hausgemachter Heringssalat, dazu Weißbrot a, c, d, g, i, j, aw, 2, 3, 13	6,10 € Hausgemachter Hackbratenaufschnitt mit Garnitur, dazu hausgemachter Nudelsalat a, c, g, j, aw, 13	
12.12.							
Freitag	6,30 € Gedünstetes Buntbarschfilet mit Dillrahmsauce, dazu Reis und Eisbergsalat a, d, g, i, aw, 6, 13	5,70 € Lasagne mit Tomatencremesauce, dazu frisches Obst a, c, g, i, aw, 2, 13	5,50 € Kürbiscremesuppe (veg.), dazu 1 Scheibe Brot und Dessert g, i, aw, 13	6,70 € Spaghetti "Napoli" mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße 6,4 BE/503 kcal/a, g, aw, 13	5,80 € Hausgemachter Heringssalat, dazu Weißbrot a, c, d, g, i, j, aw, 2, 3, 13	6,10 € Hausgemachter Hackbratenaufschnitt mit Garnitur, dazu hausgemachter Nudelsalat a, c, g, j, aw, 13	
13.12.							
Samstag	5,90 € Gebratener Bayerischer Fleischkäse mit Zwiebelsoße, dazu Kohlrabi/Möhrengemüse und Kartoffeln a, i, j, aw, 13			6,70 € Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein 2,9 BE/429 kcal/a,i,aw,13			
14.12.							
Sonntag	6,30 € Hähnchenschnitzel "Diana" mit Soße, dazu Brokkoli-gemüse und Kartoffeln a, g, i, aw, 13			7,10 € Sauerbraten vom Rind mit Rosinensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 5,1 BE/388 kcal/a,g,i,aw,13			
15.12.							

Allergene: a - Gluten, b - Krebstiere, c - Ei, d - Fisch, e - Erdnüsse, f - Soja (gen-tech-frei), g - Milch einschl. Laktose, h - Schalenfrüchte, i - Sellerie, j - Senf, k - Sesam, l - Schwefeldioxid/Sulfite, m - Lupinen, n - Weichtiere, aw - Weizen, ar - Roggen, ag - Gerste, ah - Hafer, ad - Dinkel, ak - Kamut, hm - Mandeln, hh - Haselnuss, hw - Walnuss, hc - Cashewnuss, he - Pekannuss, hp - Paranuss, hz - Pistazie, hq - Macadamianuss **Zusatzstoffe:** 1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoffe, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Geschmacksverstärker, 5 - Süßungsmittel, 6 - Phosphat, 7 - gewachst, 8 - geschwärzt, 9 - geschwefelt, 10 - Zuckerart und Süßungsmittel, 11 - koffeinhaltig, 12 - chitinhaltig, 13 - Jodsalz, 14 - Alkohol

Bestellhinweise:

- Bitte den Bestellschein bis Donnerstag abgeben!
- Täglich Änderungen möglich Montag bis Freitag bis 7.30 Uhr
- Vorbestellungen für Menü 4, 5, 6 und 7 bitte 1 Tag im Voraus
- Wochenendmenüs werden am Freitag als Kühlkost ausgeliefert (gekühlt 3 Tage haltbar)
- Vorbestellungen bis Donnerstag 14.00 Uhr



Menü Express

regional.
gesund.
kochen.

Menü Express

Lindenstraße 21

99947 Bad Langensalza

Bestell-Telefon: 03603 - 81 38 24

Fax: 03603 - 81 51 18

Homepage: www.menü-express.de

E-Mail: info@menü-express.de

*Wir wünschen Ihnen
"Guten Appetit"!*

Änderungen vorbehalten!



Tragen Sie bitte die Anzahl ihrer Wunsch-Menüs ein und geben Sie den abgeschnittenen Bestellschein dem Service-Fahrer mit.