



BESTELLSCHEIN

vom 20.01.2025 bis 26.01.2025

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 € Kochfisch mit Senfsoße, dazu Kartoffeln und Rotkohlsalat a, d, i, j, aw 13	5,70 € Spirelli mit Tomatensoße und Wurst, dazu 1 Joghurt a, i, aw 2, 3, 13	5,50 € Kohlrübensuppe mit Schweinefleisch, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a, g, i, aw, ar 13	6,70 € Klassischer Hühnersuppentopf 2,5 BE, 503 kcal a, c, aw, 13	5,80 € Hausgemachte Kochschinkenröllchen mit Spargel, dazu 1 Stück Butter und Bauernbrot a, g, 13	6,10 € Hausgemachter Boulette mit Garnitur, dazu hausgemachter Nudelsalat a, c, g, j, aw, 13	
20.01.							
Dienstag	6,00 € Thüringer Schweinebraten mit Soße, dazu Speckbohnen und Kartoffeln a, aw 13	5,70 € Lebergulasch mit hausgemachtem Kartoffelpüree, dazu Selleriesalat a, g, i, aw, 13	5,50 € Kohlrübensuppe mit Schweinefleisch, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a, g, i, aw, ar, 13	6,70 € Spaghetti "Napoli" mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße 6,4 BE/503 kcal, a, g, aw, 13	5,80 € Hausgemachte Kochschinkenröllchen mit Spargel, dazu 1 Stück Butter und Bauernbrot a, g, 13	6,10 € Hausgemachter Boulette mit Garnitur, dazu hausgemachter Nudelsalat a, c, g, j, aw, 13	
21.01.							
Mittwoch	7,30 € Rinderroulade mit Soße, dazu Schmorkraut und Thüringer Klöße a, g, j, l, aw, 2, 3, 13	5,70 € Käsespätzle "Allgäuer Art", dazu frisches Obst a, c, g, aw 13	5,50 € Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch, dazu 1 Brötchen und Dessert a, f, g, i, 13	6,70 € Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln 3,4 BE, 489 kcal a, g, i, j, aw, 13	5,80 € Hausgemachte Kochschinkenröllchen mit Spargel, dazu 1 Stück Butter und Bauernbrot a, g, 13	6,10 € Hausgemachter Boulette mit Garnitur, dazu hausgemachter Nudelsalat a, c, g, j, aw, 13	
22.01.							
Donnerstag	6,00 € Schweinerahmgeschnetzeltes mit Pilzen, dazu Gemüsereis und frisches Obst a, f, g, i, aw, 13	5,70 € Schinkenkrüstchen mit Soße, dazu Kaisergemüse und Kartoffeln a, c, g, aw, 1, 13	5,50 € Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch, dazu 1 Brötchen und Dessert a, f, g, i, 13	6,70 € Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße 4,3 BE, 564 kcal a, c, g, aw, 13	5,80 € Hausgemachte Kochschinkenröllchen mit Spargel, dazu 1 Stück Butter und Bauernbrot a, g, 13	6,10 € Hausgemachte Boulette mit Garnitur, dazu hausgemachter Nudelsalat a, c, g, j, aw, 13	
23.01.							
Freitag	6,00 € Hähnchenroulade mit Soße, dazu Blumenkohl Gemüse und Kartoffeln a, aw, 13	5,70 € Hausgemachte Kartoffelpuffer, dazu Apfelmus a, c, aw, 3, 13	5,50 € Klare Gemüsesuppe mit Suppenfleischklößchen und Eierstich, dazu 1 Brötchen und Dessert a, c, f, g, i, 13	6,70 € Herzh. Mini-Frikadellen (Rind/Schwein) in Zwiebelsoße, dazu bayr. Weißkohl und Stampfkartoffeln 4,0 BE, 599 kcal, a, c, g, i, j, aw, 13	5,80 € Hausgemachte Kochschinkenröllchen mit Spargel, dazu 1 Stück Butter und Bauernbrot a, g, 13	6,10 € Hausgemachte Boulette mit Garnitur, dazu hausgemachter Nudelsalat a, c, g, j, aw, 13	
24.01.							
Samstag	5,90 € Gefüllte Eierkuchen, dazu Vanillesoße a, c, g, 4			6,70 € Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein 2,9 BE/429 kcal, a, j, aw, 13			
25.01.							
Sonntag	6,30 € Spanferkelrollbraten mit Sahnemeerrettichsoße, dazu Kartoffeln und Bohnensalat a, g, i, aw, 13			7,10 € Rindersaftgulasch in herzhafter Soße, dazu Spätzle 4,4 BE, 437 kcal a, c, aw, 13			
26.01.							

Menü	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Menü 6	Menü 7
Montag							
20.01.							
Dienstag							
21.01.							
Mittwoch							
22.01.							
Donnerstag							
23.01.							
Freitag							
24.01.							
Samstag							
25.01.							
Sonntag							
26.01.							

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 - Pekanuss, 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.