



regional. gesund. kochen.

# BESTELLSCHEIN

vom 25.03.2024 bis 31.03.2024

Menü	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Menü 6	Menü 7
Montag							
25.03.							
Dienstag							
26.03.							
Mittwoch							
27.03.							
Donnerstag							
28.03.							
Freitag							
29.03.							
Samstag							
30.03.							
Sonntag							
31.03.							

Menü	1	2	3	4	5	6	7
Kostform	Tagesgericht 1	Tagesgericht 2	Suppenmenü	Sondergerichte	Salat	Kaltgericht	Obstschale
<b>Montag</b>							
25.03.	5,80 € Hähnchenbrustfilet mit Soße, dazu Möhrengemüse und Kartoffeln a, g, aw, 13	5,50 € Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Kräutersoße, dazu Kartoffeln und frisches Obst a, c, g, i, aw, 1, 13	5,30 € Weißkrautsuppe mit Schweinefleisch, dazu Brot und Dessert a, i, aw, ar, 13	6,10 € Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingzwiebel Garnitur a,g,aw,13 2,4 BE, 578 kcal	5,60 € Hausgemachter Käse-Lauch-Salat, dazu Weißbrot a,c,g,i,j,aw,13	5,90 € Schweineschnitzel mit Garnitur, dazu hausgemachter Kartoffelsalat a, c, j, aw, 13	
<b>Dienstag</b>							
26.03.	5,80 € Putenrahmgescchnetzeltes mit Pilzen, dazu Kartoffeln und Blumenkohlsalat a, g, i, aw, 13	5,50 € Spirelli mit Tomatensoße und Wurst, dazu 1 Wackelpeter a, aw 2, 3, 13	5,30 € Weißkrautsuppe mit Schweinefleisch, dazu Brot und Dessert a, i, aw, ar, 13	6,10 € Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln a,d,g,i,aw,13, 4,0 BE,435 kcal	5,60 € Hausgemachter Käse-Lauch-Salat, dazu Weißbrot a,c,g,i,j,aw,13	5,90 € Schweineschnitzel mit Garnitur, dazu hausgemachter Kartoffelsalat a, c, j, aw, 13	
<b>Mittwoch</b>							
27.03.	5,80 € Rinderfrikadelle mit Soße, dazu Rahmporree und Kartoffeln a, c, g, aw, 13	5,50 € Rührei mit Schinkenstreifen, dazu Röstkartoffeln und Eisbergsalat c, g 2, 3, 13	5,30 € Vegetarischer toskanischer Bauernintopf, dazu Brot und Dessert a, g, i, aw, 13	6,10 € Schweinebraten "Altdeutscher Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln g, i, j, 13 2,9 BE, 346 kcal	5,60 € Hausgemachter Käse-Lauch-Salat, dazu Weißbrot a,c,g,i,j,aw,13	5,90 € Schweineschnitzel mit Garnitur, dazu hausgemachter Kartoffelsalat a, c, j, aw, 13	
<b>Donnerstag</b>							
28.03.	5,80 € Bratfisch vom Alaska Seelachs mit Zitrone, dazu hausgemachter Kartoffelsalat a,c,d,g,j,aw,13	5,50 € Grießbrei mit Zucker und Zimt, dazu Kirschkompott a, g, aw 13	5,30 € Vegetarischer toskanischer Bauernintopf, dazu Brot und Dessert a, g, i, aw, 13	6,10 € Rührei mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln c, g 13	5,60 € Hausgemachter Käse-Lauch-Salat, dazu Weißbrot a,c,g,i,j,aw,13	5,90 € Schweineschnitzel mit Garnitur, dazu hausgemachter Kartoffelsalat a, c, j, aw, 13	
<b>Freitag</b>							
29.03.	8,90 € Kaninchenkeule mit Soße, dazu Schmorkraut und Thüringer Klöße a, aw, 13				6,10 € Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott a, g, aw, 5, 13 4,1 BE, 441 kcal		
<b>Samstag</b>							
30.03.	5,70 € Lasagne mit Tomatensoße, dazu frisches Obst a, c, g, i, aw 2, 13				6,10 € Cremige Erbsensuppe mit bunter Gemüseeinlage a, g, i, aw, 13 3,1 BE, 421 kcal		
<b>Sonntag</b>							
31.03.	8,90 € Wildgulasch mit Rosenkohl und Kartoffeln, dazu Kompott a, c, i, j, aw 13				6,40 € Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Leipziger Allerlei und Kartoffelklöße c,g,i,13, 3,8 BE,378 kcal		

**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 - geschwärtzt, 9 - geschwefelt, 10 - Zuckerart und Süßungsmittel, 11 - koffeinhaltig, 12 - chitinhaltig, 13 - Jodsalz, 14 - Alkohol

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



Bitte den Bestellschein bis Donnerstag abgeben.

Änderungen vorbehalten!



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](http://www.menü-express.de)  
E-Mail: [info@menü-express.de](mailto:info@menü-express.de)