



BESTELLSCHEIN

vom 15.04.2024 bis 21.04.2024

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	5,80 € Kochfisch mit Senfsoße, dazu Kartoffeln und Rotkohlsalat a, d, i, j, aw 13	5,50 € Spirelli mit Tomatensoße und Wurst, dazu 1 Joghurt a, i, aw 2, 3, 13	5,30 € Kohlrübensuppe mit Schweinefleisch, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a, g, i, aw, ar 13	6,10 € Klassischer Hühnersuppentopf 2,5 BE, 503 kcal a, c, aw, 13	5,60 € Hausgemachte Kochschinkenröllchen mit Spargel, dazu 1 Stück Butter und Bauernbrot a, g, 13	5,90 € Hausgemachte Boulette mit Garnitur, dazu hausgemachter Nudelsalat a, c, g, j, aw, 13	
15.04.							
Dienstag	5,80 € Thüringer Schweinebraten mit Soße, dazu Speckbohnen und Kartoffeln a, aw 13	5,50 € Lebergulasch mit hausgemachtem Kartoffelpüree, dazu Selleriesalat a, g, i, aw, 13	5,30 € Kohlrübensuppe mit Schweinefleisch, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a, g, i, aw, ar, 13	6,10 € Spaghetti "Napoli" mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße 6,4 BE/503 kcal, a, g, aw, 13	5,60 € Hausgemachte Kochschinkenröllchen mit Spargel, dazu 1 Stück Butter und Bauernbrot a, g, 13	5,90 € Hausgemachte Boulette mit Garnitur, dazu hausgemachter Nudelsalat a, c, g, j, aw, 13	
16.04.							
Mittwoch	7,10 € Rinderroulade mit Soße, dazu Schmorbraten und Thüringer Klöße a, g, j, l, aw, 2, 3, 13	5,50 € Käsespätzle "Allgäuer Art", dazu frisches Obst a, c, g, aw 13	5,30 € Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch, dazu 1 Brötchen und Dessert a, f, g, i, 13	6,10 € Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln 3,4 BE, 489 kcal a, g, i, j, aw, 13	5,60 € Hausgemachte Kochschinkenröllchen mit Spargel, dazu 1 Stück Butter und Bauernbrot a, g, 13	5,90 € Hausgemachte Boulette mit Garnitur, dazu hausgemachter Nudelsalat a, c, g, j, aw, 13	
17.04.							
Donnerstag	5,80 € Schweinerahmgeschnetzeltes mit Pilzen, dazu Gemüsereis und frisches Obst a, f, g, i, aw, 13	5,50 € Schinkenkrustchen mit Soße, dazu Kaisergemüse und Kartoffeln a, c, g, aw, 1, 13	5,30 € Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch, dazu 1 Brötchen und Dessert a, f, g, i, 13	6,10 € Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße 4,3 BE, 564 kcal a, c, g, aw, 13	5,60 € Hausgemachte Kochschinkenröllchen mit Spargel, dazu 1 Stück Butter und Bauernbrot a, g, 13	5,90 € Hausgemachte Boulette mit Garnitur, dazu hausgemachter Nudelsalat a, c, g, j, aw, 13	
18.04.							
Freitag	5,80 € Hähnchenroulade mit Soße, dazu Blumenkohl Gemüse und Kartoffeln a, aw, 13	5,50 € Hausgemachte Kartoffelpuffer, dazu Apfelsauce a, c, aw, 3, 13	5,30 € Klare Gemüsesuppe mit Suppenfleischklößchen und Eierstich, dazu 1 Brötchen und Dessert a, c, f, g, i, 13	6,10 € Herzh. Mini-Frikadellen (Rind/Schwein) in Zwiebelsoße, dazu bayr. Weißkohl und Stampfkartoffeln 4,0 BE, 599 kcal, a, c, g, i, j, aw, 13	5,60 € Hausgemachte Kochschinkenröllchen mit Spargel, dazu 1 Stück Butter und Bauernbrot a, g, 13	5,90 € Hausgemachte Boulette mit Garnitur, dazu hausgemachter Nudelsalat a, c, g, j, aw, 13	
19.04.							
Samstag	5,70 € Gefüllte Eierkuchen, dazu Vanillesoße a, c, g, 4			6,10 € Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein 2,9 BE/429 kcal, a, i, aw, 13			
20.04.							
Sonntag	6,10 € Spanferkelrollbraten mit Sahnemeerrettichsoße, dazu Kartoffeln und Bohnensalat a, g, i, aw, 13			6,40 € Rindersaftgulasch in herzhafter Soße, dazu Spätzle 4,4 BE, 437 kcal a, c, aw, 13			
21.04.							

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 - Macadmanuss **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
 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.