



regional. gesund. kochen.

# BESTELLSCHEIN

vom 06.05.2024 bis 12.05.2024

Menü	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Menü 6	Menü 7
<b>Montag</b>							
06.05.							
<b>Dienstag</b>							
07.05.							
<b>Mittwoch</b>							
08.05.							
<b>Donnerstag</b>							
09.05.							
<b>Freitag</b>							
10.05.							
<b>Samstag</b>							
11.05.							
<b>Sonntag</b>							
12.05.							

Menü	1	2	3	4	5	6	7
Kostform	Tagesgericht 1	Tagesgericht 2	Suppenmenü	Sondergerichte	Salat	Kaltgericht	Obstschale
<b>Montag</b>							
06.05.	6,30 € Pan. Hähnchenschnitte "Cordon Bleu" mit Soße, dazu Blumenkohlgemüse und Kartoffeln a, g, aw, 2, 13	5,50 € Spaghetti "Carbonara Art" (Schinken-Käse-Soße), dazu 1 Wackelpeter a, c, f, g, aw, 13	5,30 € Weißkrautsuppe mit Schweinefleisch, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a, g, i, aw, ar, 13	6,10 € Kartoffelsuppe "Holsteiner Art" mit Wurzelgemüse und geschn. Mettwurst (Schwein) g,i,2,3,13,3,3 BE/574 kcal	5,60 € Hausgemachter Eiersalat mit Champignons, dazu Weißbrot a, c, j, aw, 13	5,90 € Hähnchenschnitzel mit Garnitur, dazu hausgemachter Kartoffelsalat a, c, j, aw, 13	
<b>Dienstag</b>							
07.05.	5,80 € Rindergeschnetzeltes mit Knospfätzle, dazu Rotkohlsalat a, c, g, aw, 13	5,50 € Rührei, dazu Rahmspinat und Kartoffeln a, c, g, aw 13	5,30 € Weißkrautsuppe mit Schweinefleisch, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a, g, i, aw, ar, 13	6,10 € Schweinebraten "Altdeutscher Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln g,i,j,13 2,7 BE / 316 kcal	5,60 € Hausgemachter Eiersalat mit Champignons, dazu Weißbrot a, c, j, aw, 13	5,90 € Hähnchenschnitzel mit Garnitur, dazu hausgemachter Kartoffelsalat a, c, j, aw, 13	
<b>Mittwoch</b>							
08.05.	5,80 € Einmarinierter Hering nach "Hausfrauen Art" mit Kartoffeln, dazu frisches Obst c, d, g, j, 2, 13	5,50 € Bockwurstigel mit Soße, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln a, aw, 13	5,30 € Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a, i, aw, ar, 13	6,10 € Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweinefleisch, dazu Rote Beete Gemüse und Salzkartoffeln a,c,i,aw,13,3,9 BE/504 kcal	5,60 € Hausgemachter Eiersalat mit Champignons, dazu Weißbrot a, c, j, aw, 13	5,90 € Hähnchenschnitzel mit Garnitur, dazu hausgemachter Kartoffelsalat a, c, j, aw, 13	
<b>Donnerstag</b>							
09.05.	6,30 € Paniertes Schweineschnitzel mit Soße, dazu Leipziger Allerleigemüse und Kartoffeln a, aw, 13			6,10 € Herzhafte Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur a,c,g,aw,13 6,7 BE / 780 kcal			
<b>Freitag</b>							
10.05.	5,80 € Gefüllte rote Paprikaschote mit Soße, dazu Kartoffeln und frisches Obst a, f, g, i, j, aw, 13	5,50 € Hausgemachter Kräuterquark mit 1 Stück Butter, dazu Kartoffeln und frisches Obst g, 13	5,30 € Möhrensuppe mit Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a, g, i, aw, ar, 13	6,10 € Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinstückchen g,10,13,5,1 BE/349 kcal	5,60 € Hausgemachter Eiersalat mit Champignons, dazu Weißbrot a, c, j, aw, 13	5,90 € Hähnchenschnitzel mit Garnitur, dazu hausgemachter Kartoffelsalat a, c, j, aw, 13	
<b>Samstag</b>							
11.05.	5,70 € Bratklößchen mit Soße, dazu Mischgemüse und Kartoffeln a, c, g, aw 13			6,10 € Grüne-Bohneneintopf mit geschnittenem Rindfleisch i,13 2,6 BE / 413 kcal			
<b>Sonntag</b>							
12.05.	6,10 € Burgunderbraten mit Soße, dazu Butterbohnen und Kartoffeln a, aw, 13			6,40 € Goldgelb panierte Hähnchen-Happen mit Erbsen und Möhren in Sauce Hollandaise und Kartoffelpüree a,g,i,aw,13,4,2 BE/599 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 - 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 - coffeinhaltig, 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!



**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)