



# BESTELLSCHEIN

vom 13.10.2025 bis 19.10.2025

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	
<b>Montag</b>	<b>6,00 €</b> Schweineschnitzel mit Soße, dazu Leipziger Allerleigemüse und Kartoffeln a, aw 13	<b>5,70 €</b> Bratklößchen mit Soße, dazu Mischgemüse und Kartoffeln a, c, aw, 13	<b>5,50 €</b> Graupensuppe mit Schweinefleisch, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a, g, i, aw, ar 13	<b>6,70 €</b> Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf i 13 2,3 BE, 286 kcal	<b>5,80 €</b> Hausgemachter Rindfleischsalat, dazu Weißbrot a, c, g, i, aw, 13	<b>6,10 €</b> Hausgemachte Partyklößchen mit Garnitur, dazu hausgemachter Nudelsalat a, c, g, i, aw, 13	
<b>Dienstag</b>	<b>6,00 €</b> Kohlroulade mit Soße, dazu Kartoffeln und frisches Obst a, c, j, aw, 13	<b>5,70 €</b> Lebergulasch vom Rind mit Zwiebelsoße, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree und Mexikosalat a, g, aw,, 13	<b>5,50 €</b> Graupensuppe mit Schweinefleisch, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a, g, i, aw, ar, 13	<b>6,70 €</b> Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln 3,8 BE/402 kcal,a,d,g,i,aw,13	<b>5,80 €</b> Hausgemachter Rindfleischsalat, dazu Weißbrot a, c, g, i, aw, 13	<b>6,10 €</b> Hausgemachte Partyklößchen mit Garnitur, dazu hausgemachter Nudelsalat a, c, g, i, aw, 13	
<b>Mittwoch</b>	<b>6,00 €</b> Alaska Seelachs im Backteig mit Dillsoße, dazu Kartoffeln und Gurken/Tomatensalat a, d, g, i, j, aw, 13	<b>5,70 €</b> Hefeklöße mit Beerenteller a, c, g, aw	<b>5,50 €</b> Linsensuppe mit 1 Wiener, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a, g, ,i, aw, ar, 2, 3, 6, 13	<b>6,70 €</b> Thüringer Schweinebraten "Altdeutscher Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln 2,7 BE/316 kcal,g,i,j,13	<b>5,80 €</b> Hausgemachter Rindfleischsalat, dazu Weißbrot a, c, g, i, aw, 13	<b>6,10 €</b> Hausgemachte Partyklößchen mit Garnitur, dazu hausgemachter Nudelsalat a, c, g, i, aw, 13	
<b>Donnerstag</b>	<b>6,30 €</b> Sauerbraten vom Rind mit Soße, dazu Böhmisches Knödel und Weißkrautsalat a, c, g, i, aw, 13	<b>5,70 €</b> Spirelli mit Hackfleischsoße, dazu frisches Obst a, c, f, aw, 2, 13	<b>5,50 €</b> Linsensuppe mit 1 Wiener, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a, g, ,i, aw, ar, 2, 3, 6, 13	<b>6,70 €</b> Rührei mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln 3,6 BE / 509 kcal g, 13	<b>5,80 €</b> Hausgemachter Rindfleischsalat, dazu Weißbrot a, c, g, i, aw, 13	<b>6,10 €</b> Hausgemachte Partyklößchen mit Garnitur, dazu hausgemachter Nudelsalat a, c, g, i, aw, 13	
<b>Freitag</b>	<b>6,00 €</b> Hähnchenbrustfilet mit Tomatensoße, dazu Nudelreis und Rote Grütze mit Vanillesoße a, c, i, aw, 2, 13	<b>5,70 €</b> Jägerschnitzel mit Soße, dazu Bayrischkraut und Rote Grütze mit Vanillesoße a, c, aw, 2, 3, 6, 13	<b>5,50 €</b> Gemüsesuppe mit Schweinefleisch, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a, g, i, aw, ar, 13	<b>6,70 €</b> Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott (Süßungsmittel)4,2 BE/442 kcal a, g, aw, 5, 10, 13	<b>5,80 €</b> Hausgemachter Rindfleischsalat, dazu Weißbrot a, c, g, i, aw, 13	<b>6,10 €</b> Hausgemachte Partyklößchen mit Garnitur, dazu hausgemachter Nudelsalat a, c, g, i, aw, 13	
<b>Samstag</b>	<b>5,90 €</b> Geflügelfrikadelle mit Soße, dazu Mischgemüse und Kartoffeln a, c, g, aw, 13			<b>6,70 €</b> Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch 3,2 BE / 340 kcal,i,j,13			
<b>Sonntag</b>	<b>6,30 €</b> Schweinegulasch mit Schmorkraut, dazu Kartoffeln a, aw, 13			<b>7,10 €</b> Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Leipziger Allerlei und Kartoffelklöße 3,8 BE, 378 kcal, c, g, i, 13			

Menü	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Menü 6	Menü 7
<b>Montag</b>							
<b>13.10.</b>							
<b>Dienstag</b>							
<b>14.10.</b>							
<b>Mittwoch</b>							
<b>15.10.</b>							
<b>Donnerstag</b>							
<b>16.10.</b>							
<b>Freitag</b>							
<b>17.10.</b>							
<b>Samstag</b>							
<b>18.10.</b>							
<b>Sonntag</b>							
<b>19.10.</b>							

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