



BESTELLSCHEIN

vom 13.04.2026 bis 19.04.2026

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	
Montag 13.04.	6,30 € Paniertes Putenschnitzel mit Soße, dazu Schwarzwurzelgemüse und Kartoffeln a, aw, 13	6,00 € Hühnerfrikassee mit Kapernsoße, dazu Gemüseris und Rote Beete Salat a, g, i, aw 5, 10, 13	5,80 € Porreesuppe mit Schweinefleisch, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a, i, aw, ar, 13	7,00 € Klassischer Hühnersuppentopf a, c, aw, 13 2,5 BE 346 kcal	6,10 € Hausgemachter Heringssalat, dazu Weißbrot a, c, d, g, i, j, aw, 2, 3, 13	6,40 € Hausgemachter Hackbratenaufschnitt mit Garnitur, dazu hausgemachter Nudelsalat a, c, g, j, aw, 13	
Dienstag 14.04.	6,30 € Kasslerbraten mit Soße, dazu Sauerkraut und Kartoffeln a, i, aw, 13	6,00 € Schichtkraut mit Kartoffeln, dazu frisches Obst a, i, aw 13	5,80 € Porreesuppe mit Schweinefleisch, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a, i, aw, ar, 13	7,00 € Paniertes Alaska-Seelachsfilet in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel 4,0 BE/545 kcal/a, i, j, g, aw, 13	6,10 € Hausgemachter Heringssalat, dazu Weißbrot a, c, d, g, i, j, aw, 2, 3, 13	6,40 € Hausgemachter Hackbratenaufschnitt mit Garnitur, dazu hausgemachter Nudelsalat a, c, g, j, aw, 13	
Mittwoch 15.04.	6,30 € Thüringer Rostbrätl mit Röstzwiebeln, dazu hausgemachter Kartoffelsalat c, g, j, 13	6,00 € Geschmorte Putenleber mit Zwiebelrotweinssoße, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree und Selleriesalat a, g, i, aw, 13	5,80 € Linsensuppe mit 1 Wiener Wurst, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a, g, i, aw, ar 2, 3, 6, 13	7,00 € Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott 4,2 BE/442 kcal/ a, g, aw, 5, 13	6,10 € Hausgemachter Heringssalat, dazu Weißbrot a, c, d, g, i, j, aw, 2, 3, 13	6,40 € Hausgemachter Hackbratenaufschnitt mit Garnitur, dazu hausgemachter Nudelsalat a, c, g, j, aw, 13	
Donnerstag 16.04.	6,90 € Rinder/Schweinegulasch mit Soße, dazu Schmorkraut und Thüringer Klöße a, l, aw, 3, 13	6,00 € Geflügelbällchen mit Rahmsauce, dazu Kartoffeln und hausgemachter Pudding a, c, f, g, i, aw, 1, 13	5,80 € Linsensuppe mit 1 Wiener Wurst, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a, g, i, aw, ar 2, 3, 6, 13	7,00 € Rührei mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln 3,6 BE/509 kcal/ g, 13	6,10 € Hausgemachter Heringssalat, dazu Weißbrot a, c, d, g, i, j, aw, 2, 3, 13	6,40 € Hausgemachter Hackbratenaufschnitt mit Garnitur, dazu hausgemachter Nudelsalat a, c, g, j, aw, 13	
Freitag 17.04.	6,60 € Gedünstetes Buntbarschfilet mit Dillrahmsauce, dazu Reis und Eisbergsalat a, d, g, i, aw, 6, 13	6,00 € Lasagne mit Tomatencremesoße, dazu frisches Obst a, c, g, i, aw, 2, 13	5,80 € Kürbiscremesuppe (veg.), dazu 1 Scheibe Brot und Dessert g, i, aw 13	7,00 € Spaghetti "Napoli" mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße 6,4 BE/503 kcal/a, g, aw, 13	6,10 € Hausgemachter Heringssalat, dazu Weißbrot a, c, d, g, i, j, aw, 2, 3, 13	6,40 € Hausgemachter Hackbratenaufschnitt mit Garnitur, dazu hausgemachter Nudelsalat a, c, g, j, aw, 13	
Samstag 18.04.	6,20 € Gebratener Bayrischer Fleischkäse mit Zwiebelsoße, dazu Kohlrabi/Möhrengemüse und Kartoffeln a, i, j, aw, 13			7,00 € Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein 2,9 BE/429 kcal/a,i,aw,13			
Sonntag 19.04.	6,60 € Hähnchenschnitte "Diana" mit Soße, dazu Brokkoligemüse und Kartoffeln a, g, i, aw, 13			7,40 € Sauerbraten vom Rind mit Rosinensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 5,1 BE/388 kcal/a,g,i,aw,13			

Menü	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Menü 6	Menü 7
Montag 13.04.							
Dienstag 14.04.							
Mittwoch 15.04.							
Donnerstag 16.04.							
Freitag 17.04.							
Samstag 18.04.							
Sonntag 19.04.							

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 - 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
 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.