



# BESTELLSCHEIN

vom 22.06.2026 bis 28.06.2026

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	
<b>Montag</b>	<b>6,30 €</b> Paniertes Putenschnitzel mit Soße, dazu Schwarzwurzelgemüse und Kartoffeln a, aw, 13	<b>6,00 €</b> Hühnerfrikassee mit Kapernsoße, dazu Gemüseris und Rote Beete Salat a, g, i, aw, 5, 10, 13	<b>5,80 €</b> Porreesuppe mit Schweinefleisch, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a, i, aw, ar, 13	<b>7,00 €</b> Klassischer Hühnersuppentopf a, c, aw, 13 2,5 BE 346 kcal	<b>6,10 €</b> Hausgemachter Heringssalat, dazu Weißbrot a, c, d, g, i, j, aw, 2, 3, 13	<b>6,40 €</b> Hausgemachter Hackbratenaufschnitt mit Garnitur, dazu hausgemachter Nudelsalat a, c, g, j, aw, 13	
<b>22.06.</b>							
<b>Dienstag</b>	<b>6,30 €</b> Kasslerbraten mit Soße, dazu Sauerkraut und Kartoffeln a, i, aw, 13	<b>6,00 €</b> Schichtkraut mit Kartoffeln, dazu frisches Obst a, i, aw, 13	<b>5,80 €</b> Porreesuppe mit Schweinefleisch, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a, i, aw, ar, 13	<b>7,00 €</b> Paniertes Alaska-Seelachsfilet in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel 4,0 BE/545 kcal/a, i, j, g, aw, 13	<b>6,10 €</b> Hausgemachter Heringssalat, dazu Weißbrot a, c, d, g, i, j, aw, 2, 3, 13	<b>6,40 €</b> Hausgemachter Hackbratenaufschnitt mit Garnitur, dazu hausgemachter Nudelsalat a, c, g, j, aw, 13	
<b>23.06.</b>							
<b>Mittwoch</b>	<b>6,30 €</b> Thüringer Rostbrätl mit Röstzwiebeln, dazu hausgemachter Kartoffelsalat c, g, j, 13	<b>6,00 €</b> Geschmorte Putenleber mit Zwiebelrotweinsauce, dazu hausgemachte Kartoffelpüree und Selleriesalat a, g, i, aw, 13	<b>5,80 €</b> Linsensuppe mit 1 Wiener Wurst, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a, g, i, aw, ar, 2, 3, 6, 13	<b>7,00 €</b> Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott 4,2 BE/442 kcal/a, g, aw, 5, 13	<b>6,10 €</b> Hausgemachter Heringssalat, dazu Weißbrot a, c, d, g, i, j, aw, 2, 3, 13	<b>6,40 €</b> Hausgemachter Hackbratenaufschnitt mit Garnitur, dazu hausgemachter Nudelsalat a, c, g, j, aw, 13	
<b>24.06.</b>							
<b>Donnerstag</b>	<b>6,90 €</b> Rinder/Schweinegulasch mit Soße, dazu Schmorbraten und Thüringer Klöße a, l, aw, 3, 13	<b>6,00 €</b> Geflügelbällchen mit Rahmsauce, dazu Kartoffeln und hausgemachter Pudding a, c, f, g, i, aw, 1, 13	<b>5,80 €</b> Linsensuppe mit 1 Wiener Wurst, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a, g, i, aw, ar, 2, 3, 6, 13	<b>7,00 €</b> Rührei mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln 3,6 BE/509 kcal/ g, 13	<b>6,10 €</b> Hausgemachter Heringssalat, dazu Weißbrot a, c, d, g, i, j, aw, 2, 3, 13	<b>6,40 €</b> Hausgemachter Hackbratenaufschnitt mit Garnitur, dazu hausgemachter Nudelsalat a, c, g, j, aw, 13	
<b>25.06.</b>							
<b>Freitag</b>	<b>6,60 €</b> Gedünstetes Buntbarschfilet mit Dillrahmsauce, dazu Reis und Eisbergsalat a, d, g, i, aw, 6, 13	<b>6,00 €</b> Lasagne mit Tomatencremesauce, dazu frisches Obst a, c, g, i, aw, 2, 13	<b>5,80 €</b> Kürbiscremesuppe (veg.), dazu 1 Scheibe Brot und Dessert g, i, aw, 13	<b>7,00 €</b> Spaghetti "Napoli" mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße 6,4 BE/503 kcal/a, g, aw, 13	<b>6,10 €</b> Hausgemachter Heringssalat, dazu Weißbrot a, c, d, g, i, j, aw, 2, 3, 13	<b>6,40 €</b> Hausgemachter Hackbratenaufschnitt mit Garnitur, dazu hausgemachter Nudelsalat a, c, g, j, aw, 13	
<b>26.06.</b>							
<b>Samstag</b>	<b>6,20 €</b> Gebratener Bayrischer Fleischkäse mit Zwiebelsoße, dazu Kohlrabi/Möhren-gemüse und Kartoffeln a, i, j, aw, 13			<b>7,00 €</b> Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein 2,9 BE/429 kcal/a,i,aw,13			
<b>27.06.</b>							
<b>Sonntag</b>	<b>6,60 €</b> Hähnchenschnitte "Diana" mit Soße, dazu Brokkoli-gemüse und Kartoffeln a, g, i, aw, 13			<b>7,40 €</b> Sauerbraten vom Rind mit Rosinensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 5,1 BE/388 kcal/a,g,i,aw,13			
<b>28.06.</b>							

Menü	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Menü 6	Menü 7
<b>Montag</b>							
<b>22.06.</b>							
<b>Dienstag</b>							
<b>23.06.</b>							
<b>Mittwoch</b>							
<b>24.06.</b>							
<b>Donnerstag</b>							
<b>25.06.</b>							
<b>Freitag</b>							
<b>26.06.</b>							
<b>Samstag</b>							
<b>27.06.</b>							
<b>Sonntag</b>							
<b>28.06.</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 - Pekannuss, 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

## 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.