



# BESTELLSCHEIN

vom 06.07.2026 bis 12.07.2026

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>	6,30 € Kalbsgeschnetzeltes mit Knopfspätzle, dazu frisches Obst a, f, g, i, aw, 13	6,00 € Thüringer Bratwurst mit Soße, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln a, g, aw, 6, 13	5,80 € Nudelsuppe mit Hühnerfleisch, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a,c,g,i,aw,ar,13	7,00 € Herzhafter Linseneintopf "Hausfrauen Art" mit deftiger Bauernwurst vom Schwein i, 2, 3, 13 4,9 BE, 697 kcal	6,10 € Hausgemachter Frühlingssalat mit Weißbrot a,c,f,g,i,aw,13	6,40 € Hausgemachte Boulette mit Garnitur, dazu hausgemachter Nudelsalat a,c,g,i,j,aw,13	
<b>06.07.</b>							
<b>Dienstag</b>	6,30 € Alaska Seelachs in Butter-Zitronensoße, dazu Kartoffeln und frisches Obst a,c,d,g,j,aw,13	6,00 € Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren und Spargel, dazu Reis und Rote-Bete-Salat a, g, i, aw, 13	5,80 € Nudelsuppe mit Hühnerfleisch, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a,c,g,i,aw,ar,13	7,00 € Mini-Frikadellen in Bratensoße mit Rüben Gemüse und Kartoffeln a,c,g,i,j,aw,13 3,6 BE, 453 kcal	6,10 € Hausgemachter Frühlingssalat mit Weißbrot a,c,f,g,i,aw,13	6,40 € Hausgemachte Boulette mit Garnitur, dazu hausgemachter Nudelsalat a,c,g,i,j,aw,13	
<b>07.07.</b>							
<b>Mittwoch</b>	6,30 € Paniertes Schweineschnitzel mit Letscho, dazu Kartoffeln und Pudding a, c, i, aw, 13	6,00 € Geflügelfrikadelle mit Soße, dazu Mischgemüse und Kartoffeln a,c,g,i,j,aw,13	5,80 € Kessulgulasch, dazu 1 Brötchen und Dessert a, f, g, i, aw, 13	7,00 € Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln a, i, j, aw, 13 4,2 BE, 423 kcal	6,10 € Hausgemachter Frühlingssalat mit Weißbrot a,c,f,g,i,aw,13	6,40 € Hausgemachte Boulette mit Garnitur, dazu hausgemachter Nudelsalat a,c,g,i,j,aw,13	
<b>08.07.</b>							
<b>Donnerstag</b>	6,30 € Sauerbraten vom Schwein mit Soße, dazu Böhmisches Knödel und Rotkrautsalat a, c, i, aw, 13	6,00 € Wurstgulasch mit Spirelli, dazu 1 Joghurt a, aw, 2, 3, 13	5,80 € Kessulgulasch, dazu 1 Brötchen und Dessert a, f, g, i, aw, 13	7,00 € Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Leipziger Allerlei und Stampfkartoffeln a, c, g, i, aw, 13 3,2 BE, 527 kcal	6,10 € Hausgemachter Frühlingssalat mit Weißbrot a,c,f,g,i,aw,13	6,40 € Hausgemachte Boulette mit Garnitur, dazu hausgemachter Nudelsalat a,c,g,i,j,aw,13	
<b>09.07.</b>							
<b>Freitag</b>	6,30 € Thüringer Knacker mit Soße, dazu Grünkohl und Kartoffeln a, g, i, aw 2, 3, 13	6,00 € Milchreis mit Zucker und Zimt, dazu Kirschkompott g 13	5,80 € Möhrensuppe mit Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a, g, i, aw, ar, 13	7,00 € Spaghetti Bolognese mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein a, c, i, aw, 13 5,9 BE, 522 kcal	6,10 € Hausgemachter Frühlingssalat mit Weißbrot a,c,f,g,i,aw,13	6,40 € Hausgemachte Boulette mit Garnitur, dazu hausgemachter Nudelsalat a,c,g,i,j,aw,13	
<b>10.07.</b>							
<b>Samstag</b>	6,20 € Köttbullar in Rahmsoße, dazu Kartoffeln und Kompott a, c, f, g, aw 13			7,00 € Gemüseintopf "Gärtnerin Art" mit frittierten Mettbällchen vom Schwein a, c, i, aw, 13 2, 9 BE, 427 kcal			
<b>11.07.</b>							
<b>Sonntag</b>	6,60 € Paniertes Putenschnitzel mit Soße, dazu Brokkoli und Kartoffeln a, c, g, i, aw, 13			7,40 € Schweinegulasch "Hausfrauen Art" mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln a, g, i, aw, 13			
<b>12.07.</b>							

Menü	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Menü 6	Menü 7
<b>Montag</b>							
<b>06.07.</b>							
<b>Dienstag</b>							
<b>07.07.</b>							
<b>Mittwoch</b>							
<b>08.07.</b>							
<b>Donnerstag</b>							
<b>09.07.</b>							
<b>Freitag</b>							
<b>10.07.</b>							
<b>Samstag</b>							
<b>11.07.</b>							
<b>Sonntag</b>							
<b>12.07.</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 - 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.