



regional. gesund. kochen.

BESTELLSCHEIN

vom 13.07.2026 bis 19.07.2026

Menü	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Menü 6	Menü 7
Montag							
13.07.							
Dienstag							
14.07.							
Mittwoch							
15.07.							
Donnerstag							
16.07.							
Freitag							
17.07.							
Samstag							
18.07.							
Sonntag							
19.07.							

Menü	1	2	3	4	5	6	7
Kostform	Tagesgericht 1	Tagesgericht 2	Suppenmenü	Sondergerichte	Salat	Kaltgericht	
Montag	6,30 € Hähnchenbrustfilet mit Soße, dazu Kaisergemüse und Kartoffeln a, g, aw, 13	6,00 € Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Kräutersoße, dazu Kartoffeln und frisches Obst a, c, g, i, aw, 1, 13	5,80 € Weißkrautsuppe mit Schweinefleisch, dazu Brot und Dessert a, i, aw, ar, 13	7,00 € Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur a,g,aw,13 2,4 BE, 578 kcal	6,10 € Hausgemachter Thunfischsalat Mexiko mit Kidneybohnen und Sonnenmais, dazu Weißbrot a, c, d, j, aw, 13	6,40 € Schweineschnitzel mit Garnitur, dazu hausgemachter Kartoffelsalat a, c, j, aw, 13	
Dienstag	6,30 € Putenrahmgeschneitzeltes mit Pilzen, dazu Kartoffeln und Coleslaw (Weißkrautsalat mit Karotten) a, g, i, aw, 13	6,00 € Spirelli mit Tomatensoße und Wurst, dazu 1 Wackelpeter a, aw 2, 3, 13	5,80 € Weißkrautsuppe mit Schweinefleisch, dazu Brot und Dessert a, i, aw, ar, 13	7,00 € Spaghetti "Napoli" mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße a, g, aw, 13 6,4 BE, 503 kcal	6,10 € Hausgemachter Thunfischsalat Mexiko mit Kidneybohnen und Sonnenmais, dazu Weißbrot a, c, d, j, aw, 13	6,40 € Schweineschnitzel mit Garnitur, dazu hausgemachter Kartoffelsalat a, c, j, aw, 13	
Mittwoch	6,30 € Rinderfrikadelle mit Soße, dazu Rahmporree und Kartoffeln a, c, g, aw, 13	6,00 € Rührei mit Schinkenstreifen, dazu Röstkartoffeln und Eisbergsalat c, g 2, 3, 13	5,80 € Vegetarischer toskanischer Bauereintopf, dazu Brot und Dessert a, g, i, aw, 13	7,00 € Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln a,g,i,j,aw, 13 3,4 BE, 489 kcal	6,10 € Hausgemachter Thunfischsalat Mexiko mit Kidneybohnen und Sonnenmais, dazu Weißbrot a, c, d, j, aw, 13	6,40 € Schweineschnitzel mit Garnitur, dazu hausgemachter Kartoffelsalat a, c, j, aw, 13	
Donnerstag	6,30 € Bratfisch vom Alaska Seelachs mit Zitrone, dazu hausgemachter Kartoffelsalat a,c,d,g,j,aw,13	6,00 € Grießbrei mit Zucker und Zimt, dazu Kirschkompott a, g, aw 13	5,80 € Vegetarischer toskanischer Bauereintopf, dazu Brot und Dessert a, g, i, aw, 13	7,00 € Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Lpz. Allerlei und Kartoffelklöße c, g, i, 13 3,8 BE, 378 kcal	6,10 € Hausgemachter Thunfischsalat Mexiko mit Kidneybohnen und Sonnenmais, dazu Weißbrot a, c, d, j, aw, 13	6,40 € Schweineschnitzel mit Garnitur, dazu hausgemachter Kartoffelsalat a, c, j, aw, 13	
Freitag	6,30 € Paniertes Hähnchenschnitzel mit Soße, dazu Balkangemüse und Kartoffeln a, aw 2, 3, 13	6,00 € Königsberger Klopse mit Kapernsoße, dazu Reis und Rote-Bete-Salat a, c, g, i, aw 5, 10, 13	5,80 € Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a, g, i, aw, ar, 13	7,00 € Mini-Frikadellen (Rind/Schwein) in Zwiebelsoße, dazu bayrischer Weißkohl und Stampfkartoffeln a,c,g,i,j,aw,13,4,0 BE,599 kcal	6,10 € Hausgemachter Thunfischsalat Mexiko mit Kidneybohnen und Sonnenmais, dazu Weißbrot a, c, d, j, aw, 13	6,40 € Schweineschnitzel mit Garnitur, dazu hausgemachter Kartoffelsalat a, c, j, aw, 13	
Samstag	6,20 € Lasagne mit Tomatensoße, dazu frisches Obst a, c, g, i, aw 2, 13			7,00 € Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein a, i, a, 13, 2,9 BE, 429 kcal			
Sonntag	6,60 € Schwalbennest (Hackbraten mit Eifüllung) mit Soße, dazu Erbsengemüse und Kartoffeln a, c, i, j, aw, 13			7,40 € Bandnudeln "Carbonara" mit geräuchertem Speck in Käsesoße a, c, aw, 13 4,4 BE, 437 kcal			

Allergene: a - Gluten, b - Krebstiere, c - Ei, d - Fisch, e - Erdnüsse, f - Soja (gen-tech-frei), g - Milch einschli. 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 - 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 - 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
E-Mail: info@menü-express.de