



BESTELLSCHEIN

vom 20.07.2026 bis 26.07.2026

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	
Montag	6,30 € Schweineschnitzel mit Soße, dazu Leipziger Allerleigemüse und Kartoffeln a, aw 13	6,00 € Bratklößchen mit Soße, dazu Mischgemüse und Kartoffeln a, c, aw, 13	5,80 € Graupensuppe mit Schweinefleisch, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a, g, i, aw, ar 13	7,00 € Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf i 13 2,3 BE, 286 kcal	6,10 € Hausgemachter Rindfleischsalat, dazu Weißbrot a, c, g, i, aw, 13	6,40 € Hausgemachte Partyklößchen mit Garnitur, dazu hausgemachter Nudelsalat a, c, g, i, aw, 13	
20.07.							
Dienstag	6,30 € Kohlroulade mit Soße, dazu Kartoffeln und frisches Obst a, c, j, aw, 13	6,00 € Lebergulasch vom Rind mit Zwiebelsoße, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree und Mexikosalat a, g, aw,, 13	5,80 € Graupensuppe mit Schweinefleisch, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a, g, i, aw, ar, 13	7,00 € Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseinlage und Salzkartoffeln 3,8 BE/402 kcal,a,d,g,i,aw,13	6,10 € Hausgemachter Rindfleischsalat, dazu Weißbrot a, c, g, i, aw, 13	6,40 € Hausgemachte Partyklößchen mit Garnitur, dazu hausgemachter Nudelsalat a, c, g, i, aw, 13	
21.07.							
Mittwoch	6,30 € Alaska Seelachs im Backteig mit Dillsoße, dazu Kartoffeln und Gurken/Tomatensalat a, d, g, i, j, aw, 13	6,00 € Hefeklöße mit Beerenteller a, c, g, aw	5,80 € Linsensuppe mit 1 Wiener, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a, g, j, aw, ar, 2, 3, 6, 13	7,00 € Thüringer Schweinebraten "Altdeutscher Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln 2,7 BE/316 kcal,g,i,j,13	6,10 € Hausgemachter Rindfleischsalat, dazu Weißbrot a, c, g, i, aw, 13	6,40 € Hausgemachte Partyklößchen mit Garnitur, dazu hausgemachter Nudelsalat a, c, g, i, aw, 13	
22.07.							
Donnerstag	6,60 € Sauerbraten vom Rind mit Soße, dazu Böhmsche Knödel und Weißkrautsalat a, c, g, i, aw, 13	6,00 € Spirelli mit Hackfleischsoße, dazu frisches Obst a, c, f, aw, 2, 13	5,80 € Linsensuppe mit 1 Wiener, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a, g, j, aw, ar, 2, 3, 6, 13	7,00 € Rührei mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln 3,6 BE / 509 kcal g, 13	6,10 € Hausgemachter Rindfleischsalat, dazu Weißbrot a, c, g, i, aw, 13	6,40 € Hausgemachte Partyklößchen mit Garnitur, dazu hausgemachter Nudelsalat a, c, g, i, aw, 13	
23.07.							
Freitag	6,30 € Hähnchenbrustfilet mit Tomatensoße, dazu Nudelreis und Rote Grütze mit Vanillesoße a, c, i, aw, 2, 13	6,00 € Jägerschnitzel mit Soße, dazu Bayrischkraut und Kartoffeln a, c, aw, 2, 3, 6, 13	5,80 € Gemüsesuppe mit Schweinefleisch, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a, g, i, aw, ar, 13	7,00 € Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott (Süßungsmittel)4,2 BE/442 kcal a, g, aw, 5, 10, 13	6,10 € Hausgemachter Rindfleischsalat, dazu Weißbrot a, c, g, i, aw, 13	6,40 € Hausgemachte Partyklößchen mit Garnitur, dazu hausgemachter Nudelsalat a, c, g, i, aw, 13	
24.07.							
Samstag	6,20 € Geflügelfrikadelle mit Soße, dazu Mischgemüse und Kartoffeln a, c, g, aw, 13			7,00 € Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch 3,2 BE / 340 kcal,i,j,13			
25.07.							
Sonntag	6,60 € Schweinegulasch mit Schmorkraut, dazu Kartoffeln a, aw, 13			7,40 € Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Leipziger Allerlei und Kartoffelklöße 3,8 BE, 378 kcal, c, g, i, 13			
26.07.							

Menü	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Menü 6	Menü 7
Montag							
20.07.							
Dienstag							
21.07.							
Mittwoch							
22.07.							
Donnerstag							
23.07.							
Freitag							
24.07.							
Samstag							
25.07.							
Sonntag							
26.07.							

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 - geschwärtzt, 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

regional.
gesund.
kochen.

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.