



regional. gesund. kochen.

BESTELLSCHEIN							
vom		27.07.2026		bis		02.08.2026	
Menü	Menü	Menü	Menü	Menü	Menü	Menü	Menü
1	2	3	4	5	6	7	
Montag							
27.07.							
Dienstag							
28.07.							
Mittwoch							
29.07.							
Donnerstag							
30.07.							
Freitag							
31.07.							
Samstag							
01.08.							
Sonntag							
02.08.							

Menü	1	2	3	4	5	6	7
Kostform	Tagesgericht 1	Tagesgericht 2	Suppenmenü	Sondergerichte	Salat	Kaltgericht	
Montag	6,30 € Putengulasch mit Makkaroni, dazu frisches Obst a, aw, 13	6,00 € Thüringer Bratwurst mit Soße, dazu Sauerkraut und Kartoffeln a, g, aw, 6, 13	5,80 € Wirsingsuppe mit Schweinefleisch, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a, g, i, aw, ar, 13	7,00 € Kartoffelsuppe "Holsteiner Art" mit Wurzelgemüse und geschnittener Mettwurst vom Schwein 3, 3 BE/574 kcal,g,i,13	6,10 € Hausgemachter Geflügelsalat mit Pfirsich, dazu Weißbrot a, c, j, aw, 2	6,40 € Pan. Schweineschnitzel mit Garnitur, dazu hausgemachter Kartoffelsalat a, c, j, aw, 13	
27.07.							
Dienstag	6,30 € Einmarinierter Hering nach "Hausfrauen Art" mit Kartoffeln, dazu frisches Obst c, d, g, j, 2, 13	6,00 € Grießbrei mit Zucker und Zimt, dazu Erdbeerkompott a, g, aw	5,80 € Wirsingsuppe mit Schweinefleisch, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a, g, i, aw, ar, 13	7,00 € Feines Hühnerfrikassee "Frühlingsart", dazu Langkornreis 4,6 BE/510 kcal a, g, i, aw, 13	6,10 € Hausgemachter Geflügelsalat mit Pfirsich, dazu Weißbrot a, c, j, aw, 2	6,40 € Pan. Schweineschnitzel mit Garnitur, dazu hausgemachter Kartoffelsalat a, c, j, aw, 13	
28.07.							
Mittwoch	7,80 € Hausgem. pan. Kassler- schnittel mit Soße, dazu Spargel mit Hollandaise und Kartoffeln a, c, g, aw, 2, 3, 13	6,00 € Spirelli "Bolognese Art", dazu 1 Wackelpeter a, aw, 2, 13	5,80 € Weiße Bohnensuppe mit Räucherfleisch, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a, g, i, aw, ar 2, 3, 6, 13	7,00 € Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 5,1 BE / 388 kcal a, g, i, aw, 13	6,10 € Hausgemachter Geflügelsalat mit Pfirsich, dazu Weißbrot a, c, j, aw, 2	6,40 € Pan. Schweineschnitzel mit Garnitur, dazu hausgemachter Kartoffelsalat a, c, j, aw, 13	
29.07.							
Donnerstag	6,30 € Feiner Rinderbraten mit Soße, dazu Leipziger Allerlei- gemüse und Kartoffeln a, i, aw, 13	6,00 € Thüringer Fleischsülze mit Remouladensoße, dazu Schwenkkartoffeln und frisches Obst c, g, j, 13	5,80 € Weiße Bohnensuppe mit Räucherfleisch, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a, g, i, aw, ar 2, 3, 6, 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 Geflügelsalat mit Pfirsich, dazu Weißbrot a, c, j, aw, 2	6,40 € Pan. Schweineschnitzel mit Garnitur, dazu hausgemachter Kartoffelsalat a, c, j, aw, 13	
30.07.							
Freitag	6,30 € Szegediner Gulasch mit Kartoffeln, dazu Dessert a, aw, 13	6,00 € Chinapfanne mit Hühnerfleisch, dazu Reis und frisches Obst a, f, aw, 13	5,80 € Kesselgulasch, dazu 1 Brötchen und Dessert a, f, g, i, aw, 13	7,00 € Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze, dazu Joghurtsoße 5,5 BE/501 kcal a, g, aw, 10, 13	6,10 € Hausgemachter Geflügelsalat mit Pfirsich, dazu Weißbrot a, c, j, aw, 2	6,40 € Pan. Schweineschnitzel mit Garnitur, dazu hausgemachter Kartoffelsalat a, c, j, aw, 13	
31.07.							
Samstag	6,20 € Hirtenrolle mit Soße, dazu Balkangemüse und Kartoffeln a, aw, 13			7,00 € Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch 2,6 BE/413 kcal,i,13			
01.08.							
Sonntag	6,60 € Dicke Rippe mit Soße, dazu Sauerkraut und Kartoffeln a, aw, 13			7,40 € Fleischklößchen v.Rind/Schwein mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln a, c, aw, 13, 3,3 BE, 450 kcal			
02.08.							

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

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