



regional. gesund. kochen.

BESTELLSCHEIN							
vom 10.08.2026 bis 16.08.2026							
Menü	Menü	Menü	Menü	Menü	Menü	Menü	Menü
1	2	3	4	5	6	7	
Montag							
10.08.							
Dienstag							
11.08.							
Mittwoch							
12.08.							
Donnerstag							
13.08.							
Freitag							
14.08.							
Samstag							
15.08.							
Sonntag							
16.08.							

Menü	1	2	3	4	5	6	7
Kostform	Tagesgericht 1	Tagesgericht 2	Suppenmenü	Sondergerichte	Salat	Kaltgericht	
Montag	6,30 € Bratklößchen mit Soße, dazu Mischgemüse und Kartoffeln a, c, aw, 13	6,00 € Italienische Nudelpfanne, dazu frisches Obst a, aw, 2, 13	5,80 € Serbischer Bohneneintopf mit Räucherfleisch, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a, g, i, 13	7,00 € Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 1,7 BE/927 kcal,i,j,13	6,10 € Hausgemachter Wurstsalat mit Käse, dazu Weißbrot a, g, aw 13	6,40 € 1 Paar Wiener mit Garnitur, dazu hausgemachter Kartoffelsalat c, g, j, aw, 2, 3, 6, 13	
Dienstag	6,30 € Rindergulasch mit Knopfspätzle und Blumenkohlsalat a, c, aw, 13	6,00 € Hausgemachte Eierkuchen mit Beerenfüllung, dazu Vanillesoße a, c, g, aw, 1, 13	5,80 € Serbischer Bohneneintopf mit Räucherfleisch, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a, g, i, 13	7,00 € Hackbraten in Kräutersoße,dazu grüne Bohnen "naturell" und Salzkartoffeln 3,7 BE/510 kcal,a,g,i,aw,13	6,10 € Hausgemachter Wurstsalat mit Käse, dazu Weißbrot a, g, aw 13	6,40 € 1 Paar Wiener mit Garnitur, dazu hausgemachter Kartoffelsalat c, g, j, aw, 2, 3, 6, 13	
Mittwoch	6,30 € Bratfisch vom Alaska-Seelachs mit 1 Zitronenscheibe, dazu hausgemachter Kartoffelsalat a, c, d, g, j, 13	6,00 € Tortellini mit Spinatfüllung in Käsesahnesoße, dazu frisches Obst a, g, aw 13	5,80 € Kartoffelsuppe mit 1 Wiener Wurst, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a, g, i, aw, ar, 2, 3, 6, 13	7,00 € Gefüllter Schweinebraten in Soße,dazu Apfelrotkohl und Knöpfe-Spätzle 4,2 BE / 448 kcal a, j, c, aw, 2, 13	6,10 € Hausgemachter Wurstsalat mit Käse, dazu Weißbrot a, g, aw 13	6,40 € 1 Paar Wiener mit Garnitur, dazu hausgemachter Kartoffelsalat c, g, j, aw, 2, 3, 6, 13	
Donnerstag	6,30 € Paniertes Schweinekotelett mit Soße, dazu Rahmporree und Kartoffeln a, g, aw, 13	6,00 € Eieromlett mit Rahmspinat, dazu Kartoffeln a, c, g, h, aw, 13	5,80 € Kartoffelsuppe mit 1 Wiener Wurst, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a, g, i, aw, ar, 2, 3, 6, 13	7,00 € Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfelkompott 5,1 BE / 349 kcal g, 10, 13	6,10 € Hausgemachter Wurstsalat mit Käse, dazu Weißbrot a, g, aw 13	6,40 € 1 Paar Wiener mit Garnitur, dazu hausgemachter Kartoffelsalat c, g, j, aw, 2, 3, 6, 13	
Freitag	6,30 € Putenrahmgeschnetzeltes mit Pilzen, dazu Gemüserais und grüner Bohnensalat a, f, g, i, aw, 13	6,00 € Currywurst mit Tomatencurrysoße, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree und frisches Obst a, g, i, aw, 2, 3, 6, 13	5,80 € Reissuppe mit Hühnerfleisch, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a, g, i, aw, ar, 13	7,00 € Gebackene Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 4,4 BE / 579 kcal a, d, g, aw, 13	6,10 € Hausgemachter Wurstsalat mit Käse, dazu Weißbrot a, g, aw 13	6,40 € 1 Paar Wiener mit Garnitur, dazu hausgemachter Kartoffelsalat c, g, j, aw, 2, 3, 6, 13	
Samstag	6,20 € Geflügelbratwurst mit Soße, dazu Wirsinggemüse und Kartoffeln a, g, i, aw, 13			7,00 € Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein 4,2 BE / 614 kcal i, j, 2, 3, 13			
Sonntag	6,60 € Schweineroulade mit Soße, dazu Schwarzwurzelgemüse und Kartoffeln a, i, j, aw, 2,3,13			7,40 € Goldgelb panierte Hähnchen-Happen mit Erbsen und Möhren in Sauce Hollandaise und Kartoffelpüree 4,2 BE, 599 kcal, a, g, i, aw, 13			

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!

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