









regional. gesund. kochen.

BESTELLSCHEIN

vom 30.11.2026 bis 06.12.2026

Menü	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Menü 6	Menü 7
Montag 30.11.							
Dienstag 01.12.							
Mittwoch 02.12.							
Donnerstag 03.12.							
Freitag 04.12.							
Samstag 05.12.							
Sonntag 06.12.							

Menü	1	2	3	4	5	6	7
Kostform	Tagesgericht 1	Tagesgericht 2	Suppenmenü	Sondergerichte	Salat	Kaltgericht	
Montag 30.11.	6,60 € Hähnchenbrustfilet mit Soße, dazu Kaisergemüse und Kartoffeln a, g, aw, 13	6,30 € Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Kräutersoße, dazu Kartoffeln und frisches Obst a, c, g, i, aw, 1, 13	6,00 € Weißkrautsuppe mit Schweinefleisch, dazu Brot und Dessert a, i, aw, ar, 13	7,30 € Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur a,g,aw,13 2,4 BE, 578 kcal	6,30 € Hausgemachter Thunfischsalat Mexiko mit Kidneybohnen und Sonnenmais, dazu Weißbrot a, c, d, j, aw, 13	6,60 € Schweineschnitzel mit Garnitur, dazu hausgemachter Kartoffelsalat a, c, j, aw, 13	
Dienstag 01.12.	6,60 € Putenrahmgeschnetzeltes mit Pilzen, dazu Kartoffeln und Coleslaw (Weißkrautsalat mit Karotten) a, g, i, aw, 13	6,30 € Spirelli mit Tomatensoße und Wurst, dazu 1 Wackelpeter a, g, aw 2, 3, 13	6,00 € Weißkrautsuppe mit Schweinefleisch, dazu Brot und Dessert a, i, aw, ar, 13	7,30 € Spaghetti "Napoli" mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße a, g, aw, 13 6,4 BE, 503 kcal	6,30 € Hausgemachter Thunfischsalat Mexiko mit Kidneybohnen und Sonnenmais, dazu Weißbrot a, c, d, j, aw, 13	6,60 € Schweineschnitzel mit Garnitur, dazu hausgemachter Kartoffelsalat a, c, j, aw, 13	
Mittwoch 02.12.	6,60 € Rinderfrikadelle mit Soße, dazu Rahmporree und Kartoffeln a, c, g, aw, 13	6,30 € Rührei mit Schinkenstreifen, dazu Röstkartoffeln und Eisbergsalat c, g 2, 3, 13	6,00 € Vegetarischer toskanischer Bauerneintopf, dazu Brot und Dessert a, g, i, aw, 13	7,30 € Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln a,g,i,j,aw, 13 3,4 BE, 489 kcal	6,30 € Hausgemachter Thunfischsalat Mexiko mit Kidneybohnen und Sonnenmais, dazu Weißbrot a, c, d, j, aw, 13	6,60 € Schweineschnitzel mit Garnitur, dazu hausgemachter Kartoffelsalat a, c, j, aw, 13	
Donnerstag 03.12.	6,60 € Bratfisch vom Alaska Seelachs mit Zitrone, dazu hausgemachter Kartoffelsalat a,c,d,g,j,aw,13	6,30 € Grießbrei mit Zucker und Zimt, dazu Kirschkompott a, g, aw 13	6,00 € Vegetarischer toskanischer Bauerneintopf, dazu Brot und Dessert a, g, i, aw, 13	7,30 € Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Lpz. Allerlei und Kartoffelklöße c, g, i, 13 3,8 BE, 378 kcal	6,30 € Hausgemachter Thunfischsalat Mexiko mit Kidneybohnen und Sonnenmais, dazu Weißbrot a, c, d, j, aw, 13	6,60 € Schweineschnitzel mit Garnitur, dazu hausgemachter Kartoffelsalat a, c, j, aw, 13	
Freitag 04.12.	6,60 € Paniertes Hähnchenschnitzel mit Soße, dazu Balkangemüse und Kartoffeln a, aw 2, 3, 13	6,30 € Königsberger Klopse mit Kapernsoße, dazu Reis und Rote-Bete-Salat a, c, g, i, aw 5, 10, 13	6,00 € Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a, g, i, aw, ar, 13	7,30 € Mini-Frikadellen (Rind/Schwein) in Zwiebelsoße, dazu bayrischer Weißkohl und Stampfkartoffeln a,c,g,i,j,aw,13,4,0 BE,599 kcal	6,30 € Hausgemachter Thunfischsalat Mexiko mit Kidneybohnen und Sonnenmais, dazu Weißbrot a, c, d, j, aw, 13	6,60 € Schweineschnitzel mit Garnitur, dazu hausgemachter Kartoffelsalat a, c, j, aw, 13	
Samstag 05.12.	6,60 € Lasagne mit Tomatenoße, dazu frisches Obst a, c, g, i, aw 2, 13			7,30 € Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein a, i, a, 13, 2,9 BE, 429 kcal			
Sonntag 06.12.	6,90 € Schwalbennest (Hackbraten mit Eifüllung) mit Soße, dazu Erbsengemüse und Kartoffeln a, c, i, j, aw, 13			7,70 € 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 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 - Macadmianuss **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
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