

Speisewirtschaft Weimar-Menü

Alle Speisen täglich frisch zubereitet!

WOCHE VOM 13.05. BIS 17.05.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
5,00 € Menü 1	Hochzeitsuppe mit Hackbällchen, Eierstich, Maultaschen, Griefsklößchen a1befkm 550 kcal	Gekochte Eier Senfsoße, Salzkartoffeln, Dessert 1)a1bcmo (vegetarisch) 450 kcal	Schinkenrührei Rahmspinat, Salzkartoffeln 1)a1beg 515 kcal	Spaghetti Bolognese Hartkäse gerieben 1) 2) a1bck 650 kcal	Möhreneintopf mit Schweinefleischeinlage, Hackfleischklößchen 1)2)3)a1k 380 kcal
5,00 € Menü 2	Wirsingroulade Soße, Salzkartoffeln 1)a1bfkm 570 kcal	Putengeschnetzeltes Spätzle, Dessert 1) a1bfc 650 kcal	Pfannengyros Gemüsereis, Tzatziki 1)2)4) a1bk 750 kcal	Marinierter Hering Salzkartoffeln 3)4) bcdem 635 kcal	Schweine-Hackbällchen in Tomatensoße, Nudeln a1bc 680 kcal
5,20 € Menü 3	Schnitzel Mailänder Art m. Tomate-Mozzarella überb., Tomatensoße, Spaghetti a1bc 610 kcal	Hacksteak mit Frischkäse- Knoblauchcreme gefüllt, Rahmgemüse, Spätzle 3)5) a1bc 680 kcal	Bratwurst Soße, Schlachtekraut, Salzkartoffeln 1)a1km 605 kcal	Rinderhacksteak Soße, Apfelrotkohl, Kartoffeln a1a2a3bcfkm 570 kcal	Schweineschnitzel Ananas, Schinken, Hollandaise, Käse überbacken, Kartoffelpüree 3)a1befkm 610 kcal
5,00 € Menü 4	Griesbrei mit Apfelmus, 3)a1bf Zucker, Zimt 450 kcal	Schweineschnitzel pan. Kartoffelsalat, Garnitur a1bcm 580 kcal	Pikanter Nudelsalat mit Kochschinken, Apfel und Käse 2) 3) a1bcm 690 kcal	Hähnchenbrust nat. Kaisergemüse 3)a1bk 320 kcal	Hausgemachter Geflügelsalat Ananas und Mandarinen, Weißbrot 2) a1bcdik 680 kcal

Bitte beachten Sie, dass Zu- und Abbestellungen für den jeweiligen Tag nur von **07.00 Uhr bis 8.00 Uhr** entgegengenommen werden können.

Bestellen Sie Ihr Essen bis Freitag 15.00 Uhr der Vorwoche per Bestellschein, Tel. oder Fax.

Rufen Sie uns an! Tel. 03643/ 426212 Fax 03643/ 426213 Internet <http://www.weimar-menü.de>

Reklamationen bis 24 h nach Anlieferung!!

Änderungen vorbehalten, Aufbewahrung 2 Tage bei max. 4° C im Kühlschrank

Enthaltene Zusatzstoffe Stand 01/2023 : 1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverst., 5) Phosphat, 6) geschwefelt 7) geschwärzt 8) gewachst 9) Süßungsmittel 10) coffeinhaltig 11) chininhaltig 12) taurinhaltig

Enthaltene Allergene Stand 01/2023: a Gluten, a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Dinkel, a5 Kamut, b Milchprod., c Ei, d mit Fisch, e mit Krebstiere, f Soja, g Erdnüsse h Schalenfrüchte, h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Kaschnüsse, h5 Pecanüsse,

h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadamia, i Sesam, k Sellerie, m Senf, o Sulfid, p Lupine, q Weichtiere

Hinweis: Durch die Voraussetzungen bei der Herstellung und Portionierung, kann das Vorhandensein anderer Allergene nicht ausgeschlossen werden.

Speisewirtschaft Weimar-Menü

Essenbestellung für die Woche vom:

13.05. BIS 17.05.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
1					
2					
3					
4					

Firma/ Einrichtung/ Name

Alle bestellten Speisen (Menü 1 bis 4)
der Woche sind anzuliefern

in Mikrowellenschalen

in Aluminiumschalen

Alu- und PP- Schalen müssen über das
Duale System (gelber Sack oder gelbe Tonne)
entsorgt werden.