

# Speisewirtschaft Weimar-Menü

Alle Speisen täglich frisch zubereitet!

WOCHE VOM 09.09. BIS 13.09.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>5,00</b> € Menü <b>1</b>	<b>Hochzeitsuppe</b> mit Hackbällchen, Eierstich, Ravioli, Grießklößchen a1bfckm 550 kcal	<b>Gekochte Eier</b> Senfsoße, Salzkartoffeln, Dessert 1)a1bcmo <b>(vegetarisch)</b> 450 kcal	<b>Schinkenrührei</b> Rahmspinat, Salzkartoffeln 1)a1beg 515 kcal	<b>Spaghetti Bolognese</b> Hartkäse gerieben 1) 2) a1bck 650 kcal	<b>Möhreneintopf</b> mit Schweinefleischeinlage, Hackfleischklößchen 1)2)3)a1k 380 kcal
<b>5,00</b> € Menü <b>2</b>	<b>Wirsingroulade</b> Soße, Salzkartoffeln 1)a1bfckm 570 kcal	<b>Putengeschnetzeltes</b> Spätzle, Dessert 1) a1bfc 650 kcal	<b>Pfannengyros</b> Gemüsereis, Tzatziki 1)2)4) a1bk 750 kcal	<b>Marinierter Hering</b> Salzkartoffeln 3)4) bcdem 635 kcal	<b>Gebratene Hackfleischröllchen</b> in Tomatensoße, Nudeln a1bc 680 kcal
<b>5,20</b> € Menü <b>3</b>	<b>Schnitzel Mailänder Art</b> m. Tomate-Mozzarella überb., Tomatensoße, Spaghetti a1bc 610 kcal	<b>Bratwurst</b> Soße, Schlachtekraut, Salzkartoffeln 1)a1km 605 kcal	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> süß-sauer mit Möhre, Lauch, Sprossen, Paprika, Ananas, Spätzle a1cffi 680 kcal	<b>Schweine Cordon Bleu</b> Soße, Kaisergemüse, Salzkartoffeln a1bko 610 kcal	<b>Gekochtes Rindfleisch</b> Meerrettichsoße, Salzkartoffeln 1)3) a1bcmo 680 kcal
<b>5,00</b> € Menü <b>4</b>	<b>Griesbrei</b> mit Apfelmus, 3)a1bf Zucker, Zimt 450 kcal	<b>Schweineschnitzel pan.</b> Kartoffelsalat, Garnitur a1bcm 580 kcal	<b>Bandnudeln</b> mit Rahmchampignons 1)3)a1bcm <b>(vegetarisch)</b> 590 kcal	<b>Pikanter Nudelsalat</b> mit Kochschinken, Apfel und Käse 2) 3) a1bcm 690 kcal	<b>Hausgemachter Geflügelsalat</b> Ananas und Mandarinen, Weißbrot 2) a1bedik 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 Kaschunüsse, 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:

09.09. BIS 13.09.2024

	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.