

## Speisewirtschaft Weimar-Menü

Alle Speisen täglich frisch zubereitet!

**WOCHE VOM 25.10. BIS 29.10.2021**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>3,90</b> € Menü <b>1</b>	<b>Gemüseeeintopf</b> mit Wiener 1)2)3)4) km  505 kcal	<b>Bratwurst</b> Kartoffelpüree und Röstzwiebeln 3)abefkm  600 kcal	<b>Spaghetti Bolognese</b> Hartkäse gerieben 1) 2) abck  710 kcal	<b>Gebr. Hackfleischröllchen</b> Tomaten-Bolognese, Spaghetti 1) 2) abefkm  675 kcal	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit Rauchfleischeinlage 2)3) k  280 kcal
<b>4,00</b> € Menü <b>2</b>	<b>Krustenbraten</b> Sauce, Bayrisch Kraut, Salzkartoffeln 2) 3) abko  520 kcal	<b>Rindergulasch</b> Spiralnudeln abk  830 kcal	<b>Marinierter Hering</b> Salzkartoffeln 3)4) bedm  630 kcal	<b>Hausgemachte</b> Kartoffelpuffer, Apfelmus 3)ac <b>(vegetarisch)</b> 510 kcal	<b>Kasselerkammbraten</b> Sauce, Sauerkraut, Salzkartoffeln abck  580 kcal
<b>4,20</b> € Menü <b>3</b>	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> Kaisergemüse, Salzkartoffeln 1)3) abefkm  510 kcal	<b>Schnitzel Mailänder Art</b> m. Tomate-Mozzarella überbacken, Tomatensauce, Spaghetti abc  610 kcal	<b>Geschmorte Kotelett-Rippchen</b> Sauce, Sauerkraut, Salzkartoffeln 1)akm  605 kcal	<b>Eisbein ausgelöst</b> Meerrettichsauce, Semmelknödel 1)3) abcmo  680 kcal	<b>Thüringer Rostbrätl</b> gedünstete Zwiebeln, Kartoffelpüree, Salat 3)abefkm  580 kcal
<b>4,00</b> € Menü <b>4</b>	<b>Hefeklöße</b> mit Birnenkompott 1) abefh <b>(vegetarisch)</b> 630 kcal	<b>Hacksteak</b> Kartoffelsalat, Garnitur 3) abefkm  585 kcal	<b>Rührei</b> Kartoffelpüree, Gurkensalat 3)abefkm <b>(vegetarisch)</b> 540 kcal	<b>2 Backfischfilets</b> Kartoffelsalat, Garnitur abcdm  550 kcal	<b>Bandnudeln</b> mit Spinatsauce und Gorgonzola abek <b>(vegetarisch)</b> 470 kcal

### Werte Kunden,

wir weisen darauf hin, dass bis auf weiteres zur Kontakteinschränkung keine Menü- Schalen von privaten Haushalten zurückgenommen werden. Entsorgen Sie Diese über das duale System (gelber Sack bzw gelbe Tonne). Um eine weitere Kontaktaufnahme zu unterbinden, können wir Ihnen leihweise, nach Absprache, eine Thermobox zur Verfügung stellen. In Dieser wird dann die Menüschale abgestellt.

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 16.00 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 nach LVO vom 1/98 : 1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverst., 5) Phosphat, 6) geschwefelt 7) geschwärzt 8) gewachst 9) Süßungsmittel 10) coffeinhaltig 11) chininhaltig 12) tauri

Enthaltene Allergene nach LMIV Nr. 1169/2011: a) Gluten b) Milchprod., c) Ei, d) mit Fisch, e) mit Krebstiere, f) Soja, g) Erdnüsse, h) Schalenfrüchte, i) Sesam, k) Sellerie, m) Senf, o) Sulfid p) Lupine q) Weichtiere

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

## Speisewirtschaft Weimar-Menü

Essenbestellung für die Woche vom:

25.10. BIS 29.10.2021

	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.