

Menü Express Gotha GmbH & CO.KG
Schlegelstr.25 b
99867 Gotha



SPEISENPLAN für die Woche vom 16.09. - 22.09.2019

38. Woche



Tel: 03621 / 5144612 od.13 Fax: 5144629

MENÜ I

(ohne Kennzeichnung)

MENÜ II

(rot gekennzeichnet)

MENÜ III Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

16.09. Mo **Linseintopf**
mit 2 Wiener Würstchen,⁴ Speck und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,G,I

Frikassee vom Huhn
in Holländischer Soße, mit Gemüserais Dessert a1,F,I

Eieromelett
mit Rahmspinat¹⁰, mit Salzkartoffeln,⁶ Dessert a1,F,G,I 3,0 BE

Allergene:
A=Gluten
a1=Weizen,a2 Roggen
a3 Gerste, a4 Hafer
B=Krebstiere
C=Eier
D=Fisch;
E=Erdsüsse
F=Soja
G=Laktose
h1=Wandeln,
h2 Haselnüsse
h3 Walnüsse
h4 Kaschunüsse
h5 Pecannüsse
h6 Paranüsse
h7 Pistazien
h8Macaadamia

17.09. Di **Thüringer Bratwurst ⁴**
auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree Senf F,G,I

Hähnchenbrustfilet paniert
mit Geflügelsoße dazu Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J

Italienisches Tomatenfleisch
Schweinefl., ¹⁰ mit Tomatenwür. dazu Spiralen, Eisbergs. Dres. ⁵, a1,F,G,I,3,5 BE

Schweinesteak gedünstet
mit Soße ¹⁰ dazu Romanesco Mix und Kartoffeln a1,F,I 3,0 BE

18.09. Mi **gefüllte Paprikaschote**
mit Schinkentomatensoße,⁹ dazu Reisrisotto Obst a1,C,F,I

Heringfilet „Matjes Art“
in pikanter Tunke mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, Salzkartoffeln(extra verp.) ,c,g,r

Gedünsteter Seelachs
in Dillsoße ¹⁰ dazu Salz- Kartoffeln, Karottensalat ⁵ a1,F,G,I 3,0 BE

Hausgemachter Hackbraten
mit Soße ¹⁰, dazu Fingerringhörn und Kartoffeln, Obst a1,C,F,I, 3,0 BE

19.09. Do **Gulasch vom Rind und Schwein**
mit Butternudeln und Wachstrebbohnen Salat in S. Sahne a1,F,G,I

geschmorte Dicke Rippe
mit Soße und Mischgemüse, dazu Salzkartoffeln, a1,C,F,G,I,J

Kasselerkamm ⁹
mit Soße und Apfelrotkohl, 2 Thür. Klöße, Obst a1,F,I

Putenbrustbraten
in Sahnesoße dazu Sommergemüse und Kn. Salzkartoffeln. Obst a1,F,I

20.09. Fr **Feiertag**

Putenrahmgulasch
mit Spiralen und Rote Beete Salat Dessert a1,G,C,I,F

Putenbrustbraten
in Sahnesoße dazu Sommergemüse und Kn. Salzkartoffeln. Obst a1,F,I

MENÜ II

MENÜ III Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

21.09. Sa **Putenrahmgulasch**
mit Spiralen und Rote Beete Salat Dessert a1,G,C,I,F

Kartoffeleintopf
mit 2 Wiener Würstchen,⁴ und feinem Gemüse, Dessert a1,F,I 3,0 BE

Gedünsteter Seelachs
in Dillsoße ¹⁰ dazu Salz- Kartoffeln, Karottensalat ⁵ a1,F,G,I 3,0 BE

Hausgemachter Hackbraten
mit Soße ¹⁰, dazu Fingerringhörn und Kartoffeln, Obst a1,C,F,I, 3,0 BE

22.09. So **Schweinekeulenbraten**
in Sahnesoße, ¹⁰ dazu Sommergemüse Semmelknödel. Obst a1,C,F,G,I,J. 3.0 BE

Putenbrustbraten
in Sahnesoße dazu Sommergemüse und Kn. Salzkartoffeln. Obst a1,F,I

Schweinesteak gedünstet
mit Soße ¹⁰ dazu Romanesco Mix und Kartoffeln a1,F,I 3,0 BE

Putenbrustbraten
in Sahnesoße dazu Sommergemüse und Kn. Salzkartoffeln. Obst a1,F,I

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Geschmacksverstärker
- 4 = mit Phosphat
- 5 = mit Süßungsmittel
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = gewachst
- 8 = kann Gräten enthalten
- 9 = mit Nitritpökelsalz
- 10 = gebunden mit Johanneskernehl od. Garbkernehl

Essen zum Verzehr am selbigen Tag.

Guten Appetit!

MENÜ IV Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

MENÜ V I Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

MENÜ VII Sondermenü

2 Bratklopse

mit Mayonaisse Salat, Garnitur, dazu Senf und Dessert C,F,G,J

Blumenkohl-Käse-Medaillon

mit Rahmsauce, dazu Petersilienkartoffeln, Dessert a1,C,G,I

Schweinelendchen „Fürsterin“

mit Champ.-Sahne-Soße u. hausgem. Spätzle, Eisberg m. Dress, Dess a1,C,F,G,I,J

2 Schinkenröllchen

gefüllt mit Spargel auf Nudelsalat a1,F,G,J

Vegetarische Pizza a1,G,I

mit Tomaten, Champ. u. Brokkoli überb. mit Käse dazu Eisbergsalat, Dress., Obst

Schweinsteak „au four“, a1,F,G,I,J

mit Würzfleisch überbacken dazu Röst-Kartoffel, gem. Salat, Dressing, Dessert

Gegrillte Hähnchenkeule

mit Reissalat F,G,J

Linse-Tomatengemüse

mit Couscous, dazu gemischter Salat und Dessert a1,F,G,

Lachspfanne, a1,C,F,G,I,J

Lachswürfel mit Champ. in Sauce Bern. Bandnudeln und Gurkensalat, Obst

Paniertes Schweinschnitzel

mit mexikanischem Bohnensalat Obst a1,C,F

Vanillereisbrei

mit heißen Sauerkirschen, Baguette-Brötchen mit Käse und Tomaten a1,G,

Mutzbraten

mit Soße dazu Serviettenknödel und Waldorfsalat, Obst, a1,C,F,G,I,J

Fr

Feiertag

Täglich

Von

Montag bis Donnerstag

Guten Appetit

MENÜ V

Salatpokal

mit frischen Salaten der Saison und Schweinefiletstreifen dazu Himbeer-Balsamico-Dressing
1 Brötchen a1,C,F

MENÜ VIII

1/2 Broiler

mit

Nudelsalat, Obst a1,F,G,J

Montag bis Donnerstag

38. Woche