



19. Woche

Kundenname:  
Tour:

MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

**05.05. Mo** Thüringer Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen 4 Speck, Zwiebeln u. frischem Gemüse, Bröt., Dessert a1,F,1

**06.05. Di** 3 Hefeklöße mit heißen Birnenwürfel, dazu Kompott a1,G,C

**07.05. Mi** Gepökelter Schweinekamm,9 mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln, dazu Rote-Beete-Salat 5, a1,G,1,J

**08.05. Do** Jagdwurstwürfel 4 in Tomatensoße dazu Butternudeln und Gurkensalat a1,G,1,J

**09.05. Fr** Schweinerollbraten mit Soße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln a1,C,F,G,1,J

MENÜ 2

**(rot gekennzeichnet)**  
Kohlroulade mit Hackfleischfüllung dazu Bratensoße und Salzkartoffeln, dazu Dessert a1,F,G,1,J

Schweinesteak „Ziguner Art“ mit Zigeunersoße, dazu Reis und Partysalat a1,F,1

Putenschnitzel paniert mit Rahmsoße, dazu Babykarotten und Salzkartoffeln a1,G,F,G,

2 Rostbratwürstchen 4 auf Rahmspinat 10 mit Salzkartoffeln a1 F,1 3,0 BE

Seehechtfilet 8, paniert Zitronenbuttersoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat in saurer Sahne a1,C,G,F,1

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

3 gebratene Fleischklößchen auf Spargelgemüse 10 mit Petersilien-Kartoffeln, Dessert a1,F,G,1 4,5 BE

Hähnchenbruststreifen mit einer Spinatkäsesoße dazu Makkaroni, Obst a1,1,1,F,G 3,5 BE

Gedämpftes Seelachsfilet 8 mit Dillsoße 10 Salzkartoffeln und 1 Eisbergsalat, Dressing a1,C,F,G,1,J 3,0 BE

Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, Brokkoli und Salzkartoffeln, a1,C,F,G,1 3,5 BE

Gedünstetes Hähnchenbrustfilet in Geflügeljus 10 mit Sommergemüse und Salzkartoffeln a1 F,1 3,0 BE

MENÜ 2 (auch als Mini)

**10.05. Sa** Wirsinggemüse mit Hackfleischbällchen dazu Salzkartoffeln, Dessert a1,F,1

MENÜ 3 Schonkost

Rindfleischsuppe mit Nudeln, feinem Gemüse und Gartenkräutern, Dessert F,1 3,5 BE

**11.05. So** Schweinegulasch mit 2 Th. Klöße, dazu Farmersalat und Obst a1,G,

Kasselerkamm mit Soße dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln, Obst a1,G,1,J

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

- a3 Gerste, a4 Hafer
- B=Krebstiere
- C=Eier
- D=Fisch;
- E=Erndnisse
- F=Soja
- G=Laktose
- h1=Mandeln,
- h2 Haselnüsse
- h3 Walnüsse
- h4 Kaschunisse
- h5 Pecannüsse
- h6 Paranüsse
- h7 Pistazien
- h8/Macadamia
- I=Sellerie
- J=Senf
- K=Sesamsamen
- L=Schwefeldioxid
- M=Lupinen
- N=Weichtiere
- X= kann Spuren von Allergenen enthalten

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Geschmacksverstärker
- 4 = mit Phosphat
- 5 = mit Süßungsmittel
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = gewaschen
- 8 = kann Gräten enthalten
- 9 = mit Nitritpökelsalz
- 10 = gebunden mit Johannesskeremehl oder Guarkeermehl

	Eiw.	Fett	KH	KJ	Kcal
3 gebratene Fleischklößchen	29	24	43	2228	532
Hähnchenbruststreifen	36	34	36	2475	591
Gedämpftes Seelachsfilet 8	32	6	36	1649	392
Hähnchenkeule	42	19	42	2175	514
Gedünstetes Hähnchenbrustfilet	25	34	37	2423	576

## MENÜ 4 Kaltmenü

(grün  
gekennzeichnet)

## MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb  
gekennzeichnet)

## MENÜ 7 Sondermenü

### Schweizer Wurstsalat

mit Emmentaler, Gurken und Zwiebeln,  
dazu Brot und Butter, Dessert a1,G

### Panierter Fetakäse

mit Tomatensoße und Reissotto, dazu  
Gurkensalat und Dessert a1,G.

### Spargelwoche

**Di**

### Verschiedene Salate der Saison

mit einem kleinen Steak und Saure-  
Sahne-Dressing G

### Käsespätzle a1,G,G.

mit Rahmsoße, überbacken mit Käse  
Röstzwiebeln, Eisbergsalat Dres., Dess.

### Siehe Extrablatt

**Mi**

### Paniertes Schnitzel

mit Kartoffelsalat und Senf,  
dazu Obst a1,G,I,G

### Tomaten-Zucchini-Gemüse a1,G

in Kräuter-Tomatensoße mit Käse  
überbacken, dazu Reis, Dessert

### Siehe Extrablatt

**Do**

### Griechischer Bauernsalat

mit Tomaten, Gurken, Paprika und  
Fetakäse, dazu Baguette und Butter a1,G

### Brokkoli Auflauf a1, C,G

mit Salzkartoffeln und Dessert

**Fr**

### Bunter Eiersalat

mit gekochtem Schinken 9, dazu Brot und  
Butter a1,G,I

### Nudel-Spinat- Auflauf

mit Käse überbacken, dazu Eisbergsalat  
mit Dressing, Obst a1,C,G

## Täglich

Von

Montag bis Freitag

## MENÜ 5

### Salatpokal

Frische Salate der Saison mit  
Minischnitzel, Paprikastreifen,  
Croutons, Peperoni dazu 1 Brötchen,  
Joghurdressing  
a1, G.

## MENÜ 8

### Milchreis

mit Zucker und Zimt, dazu ein  
großer Becher Rote Grütze  
G  
Montag bis Freitag

# 19. Woche

## Guten Appetit

Änderungen vorbehalten

# Menü Express



Gotha GmbH & Co KG

KW 19 vom 05.05. bis 11.05.2025

## SPARGELWOCHE

(Sondermenü auf Menü 7)

### MONTAG

Schweinesteak mit Stängenspargel,  
Sauce Hollandaise und Kartoffeln,  
dazu Obst <sup>6,A,F,I</sup>

### DIENSTAG

Große Portion Stängenspargel  
mit holländischer Sauce und Kartoffeln,  
dazu Dessert <sup>6,A,F,I</sup>

### MITTWOCH

Spargel-Kartoffelauflauf  
mit gekochtem Schinken  
Obst <sup>9,C,G</sup>

### DONNERSTAG

Stängenspargel  
mit zerlassener Butter,  
Kartoffeln und roher Schinken,  
dazu Dessert <sup>6,G</sup>

### FREITAG

Fischfilet  
mit Spargel überzogen,  
holländischer Sauce und Kartoffeln,  
dazu Obst <sup>6,A,F,I</sup>

**jedes Menü 8,00 €**

**GUTEN APPETIT**

**wünscht Ihr Menü Express Gotha**

#### Allergene:

A=Gluten  
B=Krebstiere  
C=Eier  
D=Fisch  
E=Erdnüsse

F=Soja  
G=Milch/Lactose  
H=Schalenfrüchte  
I=Sellerie  
J=Senf

K=Sesamsamen  
L=-Schwefeldioxid  
M=Lupinen  
N=Weichtiere  
X=kann Spuren von Allergenen enthalten

Abendbrot vom 05.05. – 11.05.2025

Änderungen vorbehalten

**Mo**

**Heringssalat „Hausfrauen Art“**

Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu  
2 Scheiben Mischbrot und Butter <sub>A,C,G</sub>

**Di**

**Käseplatte**

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke  
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter <sub>A,G</sub>

**Mi**

**Kräuterquark**

2 Scheiben Mischbrot  
und Butter <sub>F,G,I</sub>

**Do**

**Gemischte Wurstplatte**

Bierschinken, Leberkäse und Teewurst, dazu  
2 Scheiben Mischbrot und Butter <sub>A,G</sub>

**Fr**

**1 Frikadelle**

mit Kartoffelsalat  
und Senf <sub>A,C,G,J</sub>

**Sa**

**Streichwurstplatte**

mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, dazu  
2 Scheiben Mischbrot und Butter <sub>A,G</sub>

**So**

**2 Schinkenröllchen**

mit Spargelfüllung,  
dazu Nudelsalat <sub>A,G,C</sub>

- 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 Nitrit/Pökelsalz
- 10 = gebunden mit Johanniskernmehl oder Guarkeermehl

- Allergene:**
- A = Gluten
  - B = Krebstiere
  - C = Eier
  - D = Fisch
  - E = Erdnüsse
  - F = Soja
  - G = Milch/Lactose
  - H = Schalenfrüchte
  - I = Sellerie
  - J = Senf
  - K = Sesamsamen
  - L = Schwefeldioxid
  - M = Lupinen
  - N = Weichtiere
  - X = kann Spuren von Allergenen enthalten

1  
1  
1  
1

Abendbrot vom 05.05.– 11.05.2025

Änderungen vorbehalten

**Mo**

**Heringssalat „Hausfrauen Art“**

Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu  
2 Scheiben Mischbrot und Butter <sub>A,C,G</sub>

**Di**

**Käseplatte**

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke  
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter <sub>A,G</sub>

**Mi**

**Kräuterquark**

2 Scheiben Mischbrot  
und Butter <sub>F,G,I</sub>

**Do**

**Gemischte Wurstplatte**

Bierschinken, Leberkäse und Teewurst, dazu  
2 Scheiben Mischbrot und Butter <sub>A,G</sub>

**Fr**

**1 Frikadelle**

mit Kartoffelsalat  
und Senf <sub>A,C,G,J</sub>

**Sa**

**Streichwurstplatte**

mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, dazu  
2 Scheiben Mischbrot und Butter <sub>A,G</sub>

**So**

**2 Schinkenröllchen**

mit Spargelfüllung,  
dazu Nudelsalat <sub>A,G,C</sub>

- 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 Nitrit/Pökelsalz
- 10 = gebunden mit Johanniskernmehl oder Guarkeermehl

- Allergene:**
- A = Gluten
  - B = Krebstiere
  - C = Eier
  - D = Fisch
  - E = Erdnüsse
  - F = Soja
  - G = Milch/Lactose
  - H = Schalenfrüchte
  - I = Sellerie
  - J = Senf
  - K = Sesamsamen
  - L = Schwefeldioxid
  - M = Lupinen
  - N = Weichtiere
  - X = kann Spuren von Allergenen enthalten