

Menü Express Gotha

GmbH & CO.KG

Schlegelstr.25 b

99867 Gotha



SPEISENPLAN für die Woche vom 07.07. - 13.07.2025

28. Woche

Kundenname:
Tour: _____

Tel: 03621 / 5144612 od.13 Fax: 5144629

MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

07.07. Mo
Hühnersuppeintopf
mit Reis und feinem Gemüse
dazu 1 Brötchen, Dessert a1,G,C

Hähnchenschnitte „Cordon Bleu“
mit Käse und Schinken gefüllt Soße
Erbsengemüse, Kartoffeln, Dessert a1,C,G,I,J

Gekochtes Rindfleisch
mit Dillsosse 10 dazu Bouillon-
Kartoffeln, Dessert a1,C,F,G,I,F 3,0 BE
Kcal 525

08.07. Di
Pikantes Eierragout
mit Erbsen u. Möhren,
dazu Kartoffeln, 5a1,C,F,I,J

Panierte Jagdwurst 2,4,9
mit Tomatensoße, dazu Spiralen, Eisbergsalat
Dressing a1,G,I,J

Thüringer Bratwurst 4
mit Soße, Mischgemüse und Salz-
kartoffeln a1,C,G,I,I, 3,0 BE
Kcal 485

09.07. Mi
Griesflammerie
mit Zucker, Zimt und Pflirsichwürfeln, dazu 1
Brötchen mit Fleischsalat (ext. verpackt) a1,J,G,

Thüringer Krautwickel
mit Hackfleischfüllung, dazu Bratensoße und
Kartoffelpüree, Kompott a1,G,I,F

Putenbrustfilet natur
mit Rahmsoße, 10 dazu Blumenkohl
und Salzkartoffeln, a1,F,G,I,I 3,0 BE
Kcal 392

10.07. Do
Kasselerkamm,9
auf Sauerkraut und Kartoffeln, Obst a1,G,I,J

Jägerschnitzel
mit Pilzrahmsoße dazu Petersilienkartoffeln
Krautsalat in saurer Sahne a1,C,F,I,I,

Grüppcheneintopf
mit Rauchauffleisch 9 und Gemüse,
dazu Dessert a1,F,G,I 3,0 BE
Kcal 433

11.07. Fr
Currywurst
mit Currysoße dazu Kartoffelpüree
Gurkensalat a1,G,I,J

Gebraatenes Schollenfilet
mit warmen Kartoffelsalat und
Remouladensoßes a1,C,F,I,J

Würzfleisch vom Hähnchen
mit Käse überbacken dazu
Gemüsereis, Obst a1 G,I,J 3,5 BE
Kcal 1450 348

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

12.07. Sa
Weißer Bohneneintopf
mit 2 Krakauer Würstchen und Kartoffeln,
dazu 1 Brötchen, Dessert a1,I,

3 Geflügelhack Klößchen
auf Rahmkohlraubi, 10 mit Salzkartoffeln
Dessert a1,F,G,I,J 3,0 BE
Kcal 585

13.07. So
Rindersauerbraten
mit Soße, und Apfelrotkohl, 2 Thüringer
Klößen, Obst a1,I,J

Schweinesteak natur
mit Soße, 10 Erbsengemüse und
Kartoffeln, Obst, a1,C,F,G,I, 4,0 BE
Kcal 466

- 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 Nitrtpökelsalz
- 10 = gebunden mit Johannesskernmehl oder Guarkeirnmehl

- Allergene:**
A= Gluten
a1=Weizen, a2 Roggen
a3 Gerste, a4 Hafer
B=Krebstiere
C=Eier
D=Fisch;
E=Erdnüsse
F=Soja
G=Laktose
h1=Mandeln,
h2 Haselnüsse
h3 Walnüsse
h4 K. aschunüsse
h5 Pecannüsse
h6 Paranüsse
h7 Pistazien
h8 Macadamia
I=Senf
J=Sellerie
K=Seesam
L=Schwefeldioxid
M=Lupinen
N=Weichtiere
X= kann Spuren von Allergenen enthalten

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo **Thunfischsalat**
mit frischen Tomaten, Zwieb. u. Bohnen,
dazu 1 Baguettebr. mit Butter, Des. a1.G

Di **Fruchtpokal „Jogger Becher“**
Sahnequark mit Früchten, Schokoladen-
raspeln und Bircher Müsli, a1, a2, a3, a4 .G

Mi **Panieretes Schnitzel**
mit Garnitur, Senfübchen und
Farnersalat, a1.G

Do **Wurstsalat**
mit Gurke und Zwiebeln, dazu Brot und
Butter, Obst, a1.G

Fr **Ungarischer Rindfleischsalat**
mit Baguettebrötchen und Butter, a1.G

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

Spätzle/ Pilzpfanne
mit Rahmsoße, dazu gemischter Salat mit
Dressing, Dessert a1, C, F, G, I

vegetarische Bolognese
dazu Spaghetti und Chinakohlsalat mit
Dressing, Dessert G, F, I

Champignonpfanne
Frische Champignons in Sahnesoße, dazu
bunte Nudeln und Salat, Dessert, a1, F, G, I, J

Vegane Hackbällchen
mit einem Paprika -Tomaten- Sugo dazu
Risotto, Dessert a1, F, I, G

Süße Schnupfnudeln
mit warmen Pflaumenkompott, dazu
Puderzucker und Zimt, Dessert, a1.G

MENÜ 7 Sondermenü

Hirschrollbraten „ Diana“
mit Waldpilzen in Preiselbeerrahmsoße
Rosenkohl, 2 TH. Klöße, Dessert, A, F, G, I

Schweinerückensteak
mit Ratatouillegemüse und
Blattspinat Risotto, Dessert a1, J, I, F

Schweineroulade
mit Soße dazu Rotkohlgemüse und
2 Th. Klöße , Obst, a1, J, I, G,

gefüllte Schweinelende
mit Champignonrahmsoße und Spätzle
dazu Gurkensalat, Obst a1, G, I, F

Putenbrustgeschnetzeltes
dazu Kurkumagemüesoße und
Bandnudel, Dessert a1, G, F, J, I

Täglich
Von
Montag – Freitag

Änderungen vorbehalten
Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal
mit frischen Salaten der Saison u.
Putenbruststreifen, Pinienkerne,
Mandarinen, Croutons
Kräuterdressing 1 Brötchen
a1, G, C

MENÜ 8

Kesselgulasch
mit Brötchen und Obst
a1, F, J
Montag bis Freitag

28. Woche

Abendbrot vom 07.07. bis 13.07.2025

Abendbrot vom 07.07. bis 13.07.2025

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

Wurstsalat
mit Zwiebeln und Tomaten, dazu
1 Baguettebrötchen, Butter A, G

Mo

Wurstsalat
mit Zwiebeln und Tomaten, dazu
1 Baguettebrötchen, Butter A, G

Di

Schweineschnitzel (kalt)
mit Thüringer Kartoffelsalat
A, C, G, I, J

Di.

Schweineschnitzel (kalt)
mit Thüringer Kartoffelsalat
A, C, G, I, J

Mi

Käseplatte
2 Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu
2 Scheiben Pumpernickel und Butter A, G

Mi

Käseplatte
2 Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu
2 Scheiben Pumpernickel und Butter A, G

Do

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
dazu 2 Scheiben Mischbrot A

Do

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
dazu 2 Scheiben Mischbrot A

Fr

Gyrosbraten
mit Mix Pickles und
Kartoffelsalat A, C, G, I, J

Fr

Gyrosbraten
mit Mix Pickles und
Kartoffelsalat A, C, G, I, J

Sa

Aufschnittplatte
mit 2 versch. Sorten Wurst) dazu saure
Gurke, 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

Sa

Aufschnittplatte
mit 2 versch. Sorten Wurst) dazu saure
Gurke, 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

So

Heringsfilet „Matjes Art“
dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter
A, G, I, J

So

Heringsfilet „Matjes Art“
dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter
A, G, I, J

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

Guarkernmehl

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

Guarkernmehl