Menü Express Gotha
GmbH & CO.KG
Schlegelstr.25 b
99867 Gotha
Tel: 03621 / 5144612 od.13 Fax: 5144629

DE
TH 03515
EG

SPEISENPLAN für die Woche vom 18.08. – 24.08.2025

34.Woche

Kundenname:
Tour:

	MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)	MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)	MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)
18.08. Mo	**Nudeleintopf mit Hühnerfleisch** und frischem Gemüse, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,G,I,F	**Kasselerrücken,** 9 auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Senf, dazu Dessert a1,F,G,I	**Schweinekammbraten** mit Soße dazu Wirsinggemüse 10 und Salzkart., Dessert a1,F,I 3,5 BE Eiw. 32 Fett 19 KH 42 KJ 2175 Kcal 514
19.08. Di	**Eieromelett** auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln, Obst a1,C,F,G,I,J	**Hähnchenschnitzel** mit Geflügelsoße, dazu Salzkartoffeln 6 und fruchtiger Krautsalat a1,F,G,I,J	**Bolognese Fleisch- Kräuter-Soße** 10 mit Spaghetti und geriebener Käse, dazu Obst, a1,F,G,I 4,0 BE Eiw. 41 Fett 40 KH 48 KJ 3256 Kcal 777
20.08. Mi	**Thüringer Bratwurst** 4 auf Sauerkraut 5 mit Kartoffelpüree und Senf a1,F,G,I,J	**Chinapfanne** Hähnchenbruststreifen auf Süß-Saurem-Gemüse mit Risotto, dazu Obst F,I,J	**Kohlrübeneintopf** mit Rauchfleisch 9 und Kartoffelwürfel, dazu Dessert a1,F,I 3,0 BE Eiw. 34 Fett 20 KH 38 KJ 2114 Kcal 504
21.08. Do	**Heringsfilet in Dillsoße** mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Kartoffeln (getrennt verpackt) F,G,I,J	**Jägergulasch vom Schwein** mit Champignons u. Kräutern, 3 Servietten-Knödel Selleriesalat m. Saurer Sahne C,F,G,I,J	**3 Königsberger Klopse** auf Möhren-Kohlrabi-Gemüse 10 mit Petersilienkartoffeln F,G,I,J 3,0 BE Eiw. 50 Fett 18 KH 36 KJ 1953 Kcal 466
22.08. Fr	**Gebratener Fleischkäse** mit Soße, dazu Lauchgemüse und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J,	**Paniertes Flunderfilet** mit Remouladensoße und heißem Specksalat a1,C,F,G,I,J,	**Schaschlikgulasch** mit Letscho, dazu Nudeln und Balkansalat 3,0 BE Eiw. 26 Fett 27 KH 38 KJ 2353 Kcal 583

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 Kaschunüsse
h5 Pecannüsse
h6 Paranüsse
h7 Pistazien
h8Macadamia
I=Sellerie
J=Senf
K=Sesamsamen
L=Schwefeldioxid
M=Lupinen
N=Weichtiere
X= kann Spuren von Allergenen enthalten

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

	MENÜ 2 (auch als Mini)	MENÜ 3 Schonkost
23.08. Sa	**Bunter Gemüseeintopf** mit 2 Krakauer Würstchen4 und Kartoffeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,I,	**Gegrillte Hähnchenkeule** mit Soße 10, Vitalgemüse und Salzkartoffeln 6, Dessert a1,F,I, 3,5 BE Eiw. 36 Fett 20 KH 48 KJ 2335 Kcal 557
24.08. So	**Burgunderbraten** 9 mit Bratensoße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln, Kompott a1,G,I,J	**Putenkeulenbraten** mit Bratensoße 10, dazu Fingermöhren und Salzkart., Kompott a1,F,I 3,0 BE Eiw. 33 Fett 12 KH 44 KJ 2148 Kcal 513

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 Johanneskernmehl oder Guarkernmehl

	MENÜ 4 Kaltmenü (grün gekennzeichnet)	MENÜ 6 Vegetarisch (gelb gekennzeichnet)	MENÜ 7 Sondermenü
Mo	**2 kleine Frikadellen** mit Kartoffelsalat, dazu Senf und Vollkornbrot, Dessert a1,C,F,G,I,J	**1 Hefekloß** a1,G, gefüllt mit Sauerkirschen, dazu Vanillesoße und Käsebrötchen, Dessert	**Forelle „Müllerin Art“** 8 mit zerl. Butter und Salzkartoffeln 6, dazu Gurkensalat in Sauerrahm, Dessert G
Di	**Bunter Schichtsalat** a1,F,G,I m. Chinak., Tom., Paprika, Lauch, gek. Ei Schinken u. Schmand, 1 Baguettebrötchen	**Nudelplatte „Verona“** a1,F,G,I Käsetortellini, Gorgonzolasoße, Penne Nudel, Tomatensoße, gem. Salat, Dessert	**Rotbarschfilet paniert** 8 mit Remouladensoße, dazu warmer Speckkartoffelsalat, Obst G,J
Mi	**Schweinefiletstreifen** auf frischen Salaten der Saison mit Saure-Sahne-Dressing F,G	**Blumenkohl in Backteig** mit Petersilienkartoffeln 6 und Cocktail-Dipp, dazu Obst a1,C,F,G,I,J	**Lachsfilet** 8 auf Blattspinat mit Bandnudeln, dazu Dessert a1,G
Do	**Paniertes Schweineschnitzel** mit buntem Nudelsalat, dazu Obst a1,C,F,G,I,J	**Grießbrei** mit Kirschkompott, dazu Käsebaguette mit Tomaten garniert a1,G	**Thunfischsteak gegrillt** 8 mit Kräuterbutter, dazu Salzkartoffeln und Tomatensalat, Dessert a1,C,F,G
Fr	**Großer Brathering** mit Essig-Öl-Marinade, Zwiebelringe, Brot und Butter, dazu Dessert a1,G	**Gnocchi** mit Blattspinat- Käsesoße dazu Eisbergsalat und Dressing, Obst a1,F,G,I	**Viktoria Seebarschfilet** 8 mit Limonen- Meerrettich-Soße dazu Kart. u. Kopfsalat, Dressing, Dessert a1,G,

Täglich
Von
Montag bis Freitag

Änderungen vorbehalten
Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

Hähnchen Nuggets, auf frischen Salaten der Saison, Kürbiskerne Croutons, Mandarinen Italienisches Dressing, dazu 1 Brötchen a1,F,

MENÜ 8

Soljanka

mit Kasselerfleisch, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,I

Montag bis Freitag

34.Woche

Menü Express Gotha, Schlegelstr. 25b, 99867 Gotha, Tel 03621/514412

Abendbrot vom 18.08.25 – 24.08.25

Änderungen vorbehalten

Mo	**Schweizer Wurstsalat** dazu 1 Baguettebrötchen und Butter A, G
Di	**Bratenplatte** 3 verschiedene Sorten Braten, Senf 2 Scheiben Weißbrot und Butter A,G
Mi	**Frikadelle** mit Nudelsalat und Senf A, G, C
Do	**Schinken-Käseplatte** 2 verschiedene Sorten Schinken, Schnittkäse, 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A, G
Fr	**Gegrillte Hähnchenkeule** mit buntem Reissalat G, C
Sa	**Salamiplatte** 3 versch. Sorten Salami mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G
So	**2 Schinkenröllchen** mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat A, G, C

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 = 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

Name: Tour:

Abendbrot vom 18.08.25 – 24.08.25

Änderungen vorbehalten

Mo	**Schweizer Wurstsalat** dazu 1 Baguettebrötchen und Butter A, G
Di.	**Bratenplatte** 3 verschiedene Sorten Braten, Senf 2 Scheiben Weißbrot und Butter A,G
Mi	**Frikadelle** mit Nudelsalat und Senf A, G, C
Do	**Schinken-Käseplatte** 2 verschiedene Sorten Schinken, Schnittkäse, 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A, G
Fr	**Gegrillte Hähnchenkeule** mit buntem Reissalat G, C
Sa	**Salamiplatte** 3 versch. Sorten Salami mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G
So	**2 Schinkenröllchen** mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat A, G, C

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 = 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