

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

DE
TH 03515
EG

SPEISENPLAN für die Woche vom 01.09. - 07.09.2025

36. Woche

Kundenname:
Tour: _____

Tel: 03621 / 5144612 od.13 Fax: 5144629

MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (tot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

01.09. 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 Boullion-
Kartoffeln, Dessert a1,C,F,G,I,F 3,0 BE
Kcal 525

Allergene:
A=Gluten
a1=Wizen,a2 Roggen
a3 Gerste, a4 Hafer
B=Krebstiere
C=Eier

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

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

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

D=Fisch;
E=Erdnüsse
F=Soja
G=Laktose
h1=Mandeln,
h2 Haselnüsse
h3 Walnüsse
h4 Kaschunisse
h5 Pecannüsse
h6 Paranüsse
h7 Pistazien
h8Mandamä

03.09. Mi
Griesflammerie
mit Zucker, Zimt und Pfirsichwürfeln, dazu 1
Brötchen mit Fleischsalat (ext.verpackt)a1,I,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,J 3,0 BE
Kcal 392

I=Sellerie
J=Senf
K=Sesamsamen
L=Schwefeldioxid
M=Lupinen
N=Weichtiere
X= kann Spuren von
Allergenen enthalten

04.09. 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,J,

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

Eiw. 22
Fett 20
KH 39
KJ 1825

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

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

Würzfleisch vom Hähnchen
mit Käse überbacken dazu
Gemüserais, Obst a1 G,F,I 3,5 BE
Kcal 1450

Eiw. 37
Fett 12
KH 35
KJ 1450

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

06.09. Sa
Pichelsteiner Gemüseintopf
mit Kasselerwürfel 9 und Kartoffeln, dazu 1
Brötchen, Dessert a1,I,

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

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Geschmacksverstärker
4 = mit Phosphat
5 = mit Süßungsmittel
6 = mit Antioxidationsmittel
7 = gewachst

07.09. 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

8 = kann Gräten enthalten
9 = mit Nitritpökelsalz
10 = gebunden mit Johannesskermehl
oder Guarkeimehl

Eiw. 50
Fett 12
KH 36
KJ 1953

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Thunfischsalat

mit frischen Tomaten, Zwiebel, u. Bohnen,
dazu 1 Baguettebr. mit Butter, Des. a1,G

Fruchtpokal „Jogger Becher“

Sahnequark mit Frichten, Schokoladen-
raspeln und Bircher Müsli, a1,a2,a3,a4 .G

Panieretes Schnitzel

mit Garnitur, Senfübchen und
Farmersalat, a1,G

Wurstsalat

mit Gurke und Zwiebeln, dazu Brot und
Butter, Obst, a1,G

Ungarischer Rindfleischsalat

mit Baguettebrötchen und Butter, a1,G

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

Spätzle/ Pilzpfanne

mit Rahmsöße, 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 Sahnesöße, 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 Schupfnudeln

mit warmen Pflaumenkompott, dazu
Puderzucker und Zimt, Dessert, a1,G

MENÜ 7 Sondermenü

Hirschrollbraten “ Diana “

mit Waldpilzen in Preiselbeerrahmsöße
Rosenkohl, 2 TH. Klöße, Dessert, a,F,G,I

Schweinerückensteak

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

Schweineroulade

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

gefüllte Schweinelende

mit Champignonrahmsöße und Spätzle
dazu Gurkensalat, Obst a1,G,I,I,F

Putenbrustgeschnetzeltes

dazu Kurkumagemüsesöße und
Bandnudel, Dessert a1,G,F,I,I

Täglich

Von

Montag – Freitag

MENÜ 5

Salatpokal

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

MENÜ 8

Kesselgulasch

mit Brötchen und Obst
a1,F,I
Montag bis Freitag

36. Woche

Änderungen vorbehalten
Guten Appetit

Abendbrot vom 01.09. bis 07.09.2025

Änderungen vorbehalten

Wurstsalat

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

Mo

Schweineschnitzel (kalt)

mit Thüringer Kartoffelsalat
A, C, G, I, J

Di

Käseplatte

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

Mi

Streichwurstplatte

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

Do

Gyrosbraten

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

Fr

Aufschnittplatte

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

Sa

Heringfilet „Matjes Art“

dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter
A, G, I, J

So

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 01.09. bis 07.09.2025

Änderungen vorbehalten

Wurstsalat

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

Mo

Schweineschnitzel (kalt)

mit Thüringer Kartoffelsalat
A, C, G, I, J

Di.

Käseplatte

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

Mi

Streichwurstplatte

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

Do

Gyrosbraten

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

Fr

Aufschnittplatte

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

Sa

Heringfilet „Matjes Art“

dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter
A, G, I, J

So

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

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