

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



Tel: 03621 / 5144612 od.13 Fax: 5144629

SPEISENPLAN für die Woche vom 13.10. – 19.10.2025

Kundename:
Tour:

42. Woche

13.10. **Mo** **MENÜ 1**(auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

Nudeleintopf mit Hühnerfleisch und frischem Gemüse, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,G,I,F

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

Kaselerücken 9 auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Senf, dazu Dessert a1,F,G,I

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

Schweinekammbraten mit Soße, dazu Wirsinggemüse 10 und Salzkartoffeln, Dessert a1,F,I 3,5 BE

EW.	32
Fett	19
KH	42
KJ	2175
Kcal	514

Allergene:
A=Gluten
a1=W-eizen, a2 Roggen
a3 Gerste, a4 Hafer
B=Krebstiere

14.10. **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

EW.	41
Fett	40
KH	48
KJ	3256
Kcal	777

C=Eier
D=Fisch;
E=Erdnüsse
F=Soja
G=Laktose
h1=Mandeln,
h2 Haselnüsse

15.10. **Mi** Thüringer Bratwurst 4 auf Sauerkraut s mit Kartoffelpüree und Senf a1,F,G,I,J

Chinapfanne Hähnchenbruststreifen auf Süß-Saurem-Gemüse mit Risotto, dazu Obst F,I,J

Kohlribeneintopf mit Rauchfleisch 9 und Kartoffelwürfel, dazu Dessert a1,F,I 3,0 BE

EW.	34
Fett	20
KH	38
KJ	2114
Kcal	504

h3 Walnüsse
h4 Kaschunisse
h5 Pecannüsse
h6 Paranüsse
h7 Pistazien
h8Macadamia

16.10. **Do** Heringfilet in Dillsoße mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Kartoffeln (getrennt verpackt) F,G,I,J

Jägergulasch vom Schwein mit Champignons u. Kräutern, 3 Serviетtenknödel 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

EW.	50
Fett	18
KH	36
KJ	1953
Kcal	466

I=Sellerie
J=Senf
K= Sesamsamen
L=Schwefeldioxid
M=Lupinen

17.10. **Fr** Gebratener Fleischkäse mit Soße, dazu Lauchgemüse und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J

Paniertes Flunderfilet mit Remouladensoße und heißem Speckkartoffelsalat a1,C,F,G,I,J

Schachtligulasch mit Letscho, dazu Nudeln und Balkansalat 3,0 BE

EW.	26
Fett	27
KH	38
KJ	2353
Kcal	383

N=Weichtiere
X= kann Spuren von Allergenen enthalten

18.10. **Sa** Bunter Gemüseintopf mit 2 Krakauer Würstchen 4 und Kartoffeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,I,

Gegrillte Hähnchenkeule mit Soße 10, Vitalgemüse und Salzkartoffeln 6, Dessert a1,F,I, 3,5 BE

EW.	36
Fett	20
KH	48
KJ	2335
Kcal	557

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Geschmacksverstärker
4 = mit Phosphat
5 = mit Süßungsmittel
6 = mit Antioxidationsmittel
7 = gewachst
8 = kann Geräten enthalten
9 = mit Niftripökelsalz
10 = gebunden mit Johannedkermehl oder Guarkermehl

19.10. **So** Burgunderbraten 9 mit Bratensoße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln, Kompott a1,C,I,J

Putenkeulenbraten mit Bratensoße 10, dazu Fingerringen und Salzkart., Kompott a1,F,I 3,0 BE

EW.	33
Fett	12
KH	44
KJ	2148
Kcal	513

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

2 kleine Frikadellen

mit Kartoffelsalat, dazu Senf und Vollkornbrot, Dessert a1,C,F,G,I,J

Mo

Bunter Schichtsalat a1,F,G,I

m. Chinak., Tom., Paprika, Lauch, gek. Ei Schinken u. Schmand, 1 Baguettebrötchen

Di

Schweinefiletstreifen

auf frischen Salaten der Saison mit Saure-Sahne-Dressing F,G

Mi

Paniertes Schweineschnitzel

mit buntem Nudelsalat, dazu Obst a1,C,F,G,I,J

Do

Großer Brathering

mit Essig-Öl-Marinade, Zwiebelringe, Brot und Butter, dazu Dessert a1,G

Fr

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

1 Hefekloß a1,G,

gefüllt mit Sauerkirschen, dazu Vanillesoße und Käsebrötchen, Dessert

Nudelplatte „Verona“ a1,F,G,I

Käsetortellini, Gorgonzolasoße, Penne Nudel, Tomatensoße, gem. Salat, Dessert

Blumenkohl in Backteig

mit Petersilienkartoffeln 6 und Cocktail-Dipp, dazu Obst a1,C,F,G,I,J

Grießbrei

mit Kirschkompott, dazu Käsebaguette mit Tomaten garniert a1,G

Gnocchi

mit Blattspinat- Käsesoße, dazu Eisbergsalat und Dressing, Obst a1,F,G,I

MENÜ 7 Sondermenü

Forelle „Müllerin Art“ 8

mit zerr. Butter und Salzkartoffeln 6, dazu Gurkensalat in Sauerrahm, Dessert G

Rotbarschfilet paniert 8

mit Remouladensoße, dazu warmer Speckkartoffelsalat, Obst G,J

Lachsfilet 8

auf Blattspinat mit Bandnudeln, dazu Dessert a1,G

Thunfischsteak gegrillt 8

mit Kräuterbutter, dazu Salzkartoffeln und Tomatensalat, Dessert a1,C,F,G

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

42. Woche

Abendbrot vom 13.10.25 bis 19.10.25

Abendbrot vom 13.10.25 bis 19.10.25

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

Schweizer Wurstsalat

dazu 1 Baguettebrötchen und Butter
A, G

Mo

Schweizer Wurstsalat

dazu 1 Baguettebrötchen und Butter
A, G

Di

Bratenplatte

3 verschiedene Sorten Braten, Senf
2 Scheiben Weißbrot 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

Mi

Frikadelle

mit Nudelsalat und
Senf A, G, C

Do

Schinken-Käseplatte

2 verschiedene Sorten Schinken, Schnittkäse,
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A, G

Do

Schinken-Käseplatte

2 verschiedene Sorten Schinken, Schnittkäse,
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A, G

Fr

Gegrillte Hähnchenkeule

mit buntem Reissalat
G, C

Fr

Gegrillte Hähnchenkeule

mit buntem Reissalat
G, C

Sa

Salamiplatte

3 versch. Sorten Salami mit Garnitur, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

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

So

2 Schinkenröllchen

mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat
A, G, C

1 = mit Farbstoff

5 = mit Süßungsmittel

9 = mit Nitrit Pökelsalz

2 = mit Konservierungsstoff

6 = mit Antioxidationsmittel

10 = gebunden mit
Johanniskernmehl oder

3 = mit Geschmacksverstärker

7 = gewachst

Guarkernmehl

4 = mit Phosphat

8 = kann Gräten enthalten

Guarkernmehl

1 = mit Farbstoff

5 = mit Süßungsmittel

9 = mit Nitrit Pökelsalz

2 = mit Konservierungsstoff

6 = mit Antioxidationsmittel

10 = gebunden mit
Johanniskernmehl oder

3 = mit Geschmacksverstärker

7 = gewachst

Guarkernmehl

4 = mit Phosphat

8 = kann Gräten enthalten

Guarkernmehl

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

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