

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



Tel: 03621 / 5144612 od.13 Fax: 5144629

SPEISENPLAN für die Woche vom 20.10. – 26.10.2025

43. Woche

Kundenname:
Tour:

MENÜ 1 (auch als Mini)		(ohne Kennzeichnung)	MENÜ 2		(rot gekennzeichnet)	MENÜ 3 Schonkost		(schwarz gekennzeichnet)
20.10. Mo	Thüringer Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen 4, Speck, Zwiebeln u. frischem Gemüse, Bröt., Dessert a1,F,I		Kohlroulade mit Hackfleischfüllung dazu Bratensoße und Salzkartoffeln, dazu Dessert a1,F,G,I,J		3 gebratene Fleischklößchen auf Spargelgemüse 10 mit Petersilienkartoffeln, Dessert a1,F,G,I 4,5 BE	Eiw. 29 Fett 24 KH 43 KJ 2228 Kcal 532		Allergene: A = Gluten a1 = Weizen, a2 Roggen a3 Gerste, a4 Hafer a3 Krebstiere B = Krebstiere C = Eier D = Fisch; E = Erdnüsse 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
21.10. Di	3 Hefeklöße mit heißen Birnenwürfel, dazu Kompott a1,G,C		Schweinesteak „Zigeuner Art“ mit Zigeunersoße, dazu Reis und Partysalat a1,F,I		Hähnchenbruststreifen mit einer Spinatkäsesoße, dazu Makaroni, Obst a1,I,J,FG 3,5 BE	Eiw. 36 Fett 34 KH 36 KJ 2475 Kcal 591		
22.10. Mi	Gepökelter Schweinekamm 9 mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln, dazu Rote-Beete-Salat 5, a1,G,I,J		Putenschnitzel paniert mit Rahmsoße, dazu Babykarotten und Salzkartoffeln a1,G,F,G,		Gedämpftes Seelachsfilet 8 mit Dillsoße 10 Salzkartoffeln und Eisbergsalat, Dressing a1,C,F,G,I,J 3,0 BE	Eiw. 32 Fett 6 KH 36 KJ 1649 Kcal 392		
23.10. Do	Jagdwurstwürfel 4 in Tomatensoße mit Butternudeln und Gurkensalat a1,G,I,J		2 Rostbratwürstchen 4 auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree, Obst a1 F,I		Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, Balkangemüse und Salzkartoffeln, a1,C,F,G,I 3,5 BE	Eiw. 42 Fett 19 KH 42 KJ 2175 Kcal 514		
24.10. Fr	Schweinerollbraten mit Soße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J		Seehechtfilet 8, paniert, Zitronenbuttersoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat in saurer Sahne a1,C,G,F,I		Gedünstetes Hähnchenbrustfilet in Geflügeljus 10 mit Sommergemüse und Salzkartoffeln a1 F,I 3,0 BE	Eiw. 25 Fett 34 KH 37 KJ 2423 Kcal 576		
MENÜ 2 (auch als Mini)			MENÜ 3 Schonkost		BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert			
25.10. Sa	Wirsinggemüse mit Hackfleischbällchen, dazu Salzkartoffeln, Dessert a1,F,I		Rindfleischsuppe mit Nudeln, feinem Gemüse und Gartenkräutern, Dessert F,I 3,5 BE		Eiw. 26 Fett 23 KH 42 KJ 2005 Kcal 478		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 Natriumpyruvatsalz 10 = gebunden mit Johanniskeimkeim oder Guarkeimkeim	
26.10. So	Schweinegulasch mit 2 Thüringer Klöße, dazu Farmersalat und Obst a1,G		Putenbraten mit Soße, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln, Obst a1,G,I,J		Eiw. 26 Fett 18 KH 48 KJ 2214 Kcal 530			

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 Reisrisotto, dazu
Gurkensalat und Dessert a1,G

Hähnchenbrust natur

mit Gorgonzolasoße und Reis
Eisbergs, Dressing, Dessert 9,a1,G,I,J

Mo

Verschiedene Salate der Saison

mit einem kleinen Steak und
Saure-Sahne-Dressing G

Käsespätzle

a1,C,G,
mit Rahmsoße, überbacken mit Käse,
Röstzwiebeln, Eisbergsalat, Dres., Dess.

Krustenbraten

mit Soße, dazu 2 Thüringer Klöße und
Krautsalat, Dessert a1,G,I,J

Di

Paniertes Schnitzel

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

Tomaten-Zucchini-Gemüse

a1,G
in Kräuter-Tomatensoße mit Käse
überbacken, dazu Reis, Dessert

Kalbsgeschnetzeltes

mit Champignonrahmsoße, dazu frische
Eierspätzle, ge. Salat, Dres., Obst a1,C,F,G,I

Mi

Griechischer Bauernsalat

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

Brokkoli-Auflauf

mit Salzkartoffeln und Dessert
a1,C,G

Schweinesteak

mit Tomaten-Zuchinigemüse überbacken
dazu Grüne Bandnudel, Dessert a1,F,G,I,L

Do

Bunter Eiersalat

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

Nudel-Spinat- Auflauf

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

Gebackene Kalbsleber

mit Apfel-Röstzwiebelsoße, dazu Püree
und Gurkensalat, Dessert 9,a1,I,J,G

Fr

Täglich

Von

Montag bis Freitag

Änderungen vorbehalten

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

43. Woche

Guten Appetit

Abendbrot vom 20.10. – 26.10.2025

Änderungen vorbehalten

Mo Heringssalat „Hausfrauen Art“
Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter A, C, J, G

Di Käseplatte
2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke,
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A, G

Mi Kräuterquark
2 Scheiben Mischbrot
und Butter F, G, I

Do Gemischte Wurstplatte
Bierschinken, Leberkäse und Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

Fr 1 Frikadelle
mit Kartoffelsalat
und Senf A, C, G, J

Sa Streichwurstplatte
mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

So 2 Schinkenröllchen
mit Spargelfüllung,
dazu Nudelsalat A, G, C

- 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

Abendbrot vom 20.10. – 26.10.2025

Änderungen vorbehalten

Mo Heringssalat „Hausfrauen Art“
Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter A, C, J, G

Di. Käseplatte
2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A, G

Mi Kräuterquark
2 Scheiben Mischbrot
und Butter F, G, I

Do Gemischte Wurstplatte
Bierschinken, Leberkäse und Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

Fr 1 Frikadelle
mit Kartoffelsalat
und Senf A, C, G, J

Sa Streichwurstplatte
mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

So 2 Schinkenröllchen
mit Spargelfüllung,
dazu Nudelsalat A, G, C

- 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