Menü Express Gotha

Schlegelstr.25 b GmbH & CO.KG

99867 Gotha

TH 03515

SPEISENPLAN für die Woche vom

03.11. - 09.11.2025

45.Woche

Tour: Kundenname:

Tel: 03621 / 5144612 od.13 Fax: 5144629

			07.11 Fr	06.11. Do	05.11. Mi	04.11. Di	03.11. Mo
99.11. Gefüllter Schweinekamm (mit Hackfl.) So mit Soße, dazu Sommergemüse, Semmelknödel, Kompott a1,C,F,G,I,J,	Sa mit Spiralen und Rote Beete Salat, Dessert a1,G,C,I,F	MENÜ 2 (auch als Mini)	Gefüllte Paprikaschote mit Schinkentomatensoße 9, dazu Reisrisotto und Obst a1,C,F,I	Gebratener Fleischkäse auf Bayrischkraut, dazu Salzkartoffeln G,F,J,I	Gulasch vom Rind und Schwein mit Butternudeln und Rohkostsalat al,F,G,I	Thüringer Bratwurst 4 auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree Senf F,G,I	MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung) Nudeleintopf mit Rindfleisch und feinem Gemüse, dazu Brötchen, Dessert al,F,I,G
Putenbrustbrat in Sahnesoße, dazu Sommerge Salzkartoffeln, Kompott a1,F,I	Kartoffeleintopf mit 2 Wiener Würstchen 4 und feinem Gemüse, Dessert al,F,I 3,0 BE	MENÜ 3 Schonkost	Geschmorte Dicke Rippe mit Soße und Mischgemüse, dazu Salzkartoffeln al,C,F,G,I,J	Thüringer Rostbrätl mit Zwiebelsoße, dazu Kartoffelpüree und Bohnensalat a1,C,F,G,I,J	Heringsfilet "Matjes Art" in pikanter Tunke mit Apfeln, Zwiebeln und Gurken, Salzkartoffeln (extra verp.) c,c,J	Hähnchenbrustfilet paniert mit Geflügelsoße, dazu Schwarzwurzel- gemüse und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J	MENÜ 2 (rot gekennzeichnet) Frikassee vom Huhn in Holländischer Soße, mit Gemüsereis Dessert al,F,I
Eiw. 42 Fett 16 KH 37 3E KJ 1953	Eiw. 25 Fett 18 KH 45 KJ 2617 KGal 625 SE KGal 625 T = gewachst A = mit Konservierungsstorr A =	BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert 1 = mit Farbstoff	Gedünsteter Seelachs Fett 21 in Dillsoße 10, dazu Salzkartoffeln, KH 36 Karottensalat 5 a1,F,G,I 3,0 BE KJ 2039 Kael 487	Hausgemachter Hackbraten Eiw. 38 J=Sellerie mit Soße 10, dazu Fingermöhren KH 38 J=Semf K=Sesamsamen und Kartoffeln, Obst a1,C,F,I, 3,0 BE K=Sesamsamen K=Sehwefeldioxid M=Lupinen N=Weichtiere	Schweinesteak gedünstet Eiw. 40 h3 Walnüsse mit Soße 10, dazu Romanesco Mix KH 38 h5 Pecannüsse und Kartoffeln a1 F, I 3,0 BE KJ 239 h8 Macadamiia	Italienisches Tomatenfleisch Eiw. 41 DeFisch; Schweinefl.10, mit Tomatenwü., dazu KH 55 F=Soja Spiralen, Eisbergs.,Dres.5,a1,F,G,I 3,5 BE Kal 777 h1=Mandeln,	MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet) Eieromelett Eiw. 30 Allergene: Eit 20 A= Gluten mit Rahmspinat 10, mit Salzkartoffeln, KH 36 al=Weizen, a2 Roggen Dessert a1,F,G,I,6 3,0 BE Kgal 457 B=Krebstiere

MENU 4 Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENU 6 vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

mit Mayonaisensalat, Garnitur, dazu Senf und Dessert c,F,G,J 2 Bratklopse

Blumenkohl-Käse-Medaillon

Dessert a1,C,G,I mit Rahmsoße, dazu Petersilienkartoffeln,

Schweinelendchen "Försterin"

2 Schinkenröllchen

al,F,G,J gefüllt mit Spargel auf Nudelsalat

D

2 Pfannkuchen

dazu warme Vanillesoße, Dessert al, c, G mit Äpfeln gefüllt,

Spätzle, Eisberg m. Dress, Dess. a1,C,F,G,I,J mit Champ.-Sahne-Soße, hausgemachten

Gegrillte Hähnchenkeule

F,G,J mit Reissalat

3

Bunte Nudeln mit Tomatenragout

al,F,G mit Gurkensalat und Dessert

Lachspfanne at, C, F, G, I, J

Kartoffeln, gem. Salat, Dressing, Dessert

mit Würzfleisch überbacken, dazu Röst-

Schweinesteak "au four" a1,F,G,I,J

Bandnudeln und Gurkensalat, Obst Lachswürfel mit Champ. in Sauce Bern.,

mit mexikanischem Bohnensalat, Paniertes Schweineschnitzel

Do

dazu Obst a1,c,F

mit Gouda, Paprika, Tomaten, Gurken und Zwiebeln, dazu Baguettebr. u. Butter Holländischer Käsesalat al,G

Ţ

Brokkoli- Kohlrabi- Auflauf

Kartoffeln, Dessert al, F,G,I, mit Käse überbacken, dazu Rahm-

Mutzbraten

Waldorfsalat, Obst ai,c,f,g,i,J mit Soße, dazu Serviettenknödel und

Vanillereisbrei a1,G

Baguettebrötchen mit Käse und Tomaten mit heißen Sauerkirschen, dazu

mit Bratensoße und Kartoffeln 6, Hausgemachtes gefülltes Kraut

dazu Dessert a1,C,F,I

Täglich Von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

Änderungen vorbehalten

MENU 5

Salatpokal

Schweinefiletstreifen, dazu Himbeer-Balsamico-Dressing und Brötchen Peperoni, Croutons, Sojasprossen, mit frischen Salaten der Saison,

MENU 8

Gegrillte Schweinehaxe mit Kartoffelsalat, Senf (extra verpackt)

Montag bis Freitag

45. Woche

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

Abendbrot vom 03.11. - 09.11.2025

Änderungen vorbehalten

30 Gurke, Zwiebeln und saure Sahne Heringssalat "Hausfrauen Art"

dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, c, J, G Käseplatte

U

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käseecke, Scheiben Vollkornbrot und Butter A, G

Kräuterquark

3 2 Scheiben Mischbrot und Butter F, G, I

Gemischte Wurstplatte

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

Į Frikadelle

und Senf A, C, G, J mit Kartoffelsalat

Streichwurstplatte

S

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

S 2 Schinkenröllchen

mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat A, G, c

10= gebunden mit 9 = mit Nitrit Pökelsalz

Allergene:

A = Gluten

K = Sesamsamen J = Senf L = Schwefeldioxid G = Milch/Lactose F = SojaM = Lupinen I = Sellerie H = Schalenfrüchte E = Erdnüsse D = Fisch C = EierB = Krebstiere

X = kann Spuren von N = Weichtiere Allergenen enfhalten

Tour:

Name:

Abendbrot vom 03.11.-09.11.2025

Änderungen vorbehalten

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

Käseplatte

D 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A, G 2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käseecke,

Kräuterquark

2 Scheiben Mischbrot und Butter F, G, 1

Gemischte Wurstplatte

Do

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

1 Frikadelle

B = Krebstiere

D = Risch C = EierA = GlutenAllergene:

und Senf A, C, G, J mit Kartoffelsalat

H = Schalenfrüchte S

I = Sellerie

G = Milch/Lactose F = SojaE = Erdnüsse

Streichwurstplatte

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

2 Schinkenröllcher

mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat A.G.C

X = kann Spuren von SO

N = Weichtiere L = Schwefeldioxid K = Sesamsamen J = Senf

M = Lupinen

Allergenen enthalten 3 = mit Geschmacksverstärker 2 = mit Konservierungsstoff 5 = mit Süßungsmittel 6 = mit Antioxidationsmittel 7 = gewachst

10= gebunden mit 9 = mit Nitrit Pökelsalz

8 = kann Gräten enthalten Guarkernmehl Johanniskernmehl oder

4 = mit Phosphat

1 = mit Farbstoff

1 = mit Farbstoff

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

8 = kann Gräten enthalten

Johanniskernmehl oder Guarkernmehl