

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



Tel: 03621 / 5144612 od.13 Fax: 5144629

SPEISENPLAN für die Woche vom 12.01. - 18.01.2026

03. Woche

Kundenname:
Tour: _____

MENÜ 1 (auch als Mini)		(ohne Kennzeichnung)	MENÜ 2		(rot gekennzeichnet)	MENÜ 3 Schonkost		(schwarz gekennzeichnet)
12.01. Mo	Nudeleintopf mit Rindfleisch und frischem Gemüse, dazu Brötchen, Dessert a1,F,G,I,F		Kasselerkamm 9 auf Schnittbohnenngemüse, dazu Salzkartoffeln, Dessert a1,F,G,I,		Fleischkäse auf Rahmspinat, dazu Kartoffeln, Dessert 10,a1,F,G,I	31 Eiw., 20 Fett, 41 KH, 2045 KJ, 489 Kcal		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 Kaschnüsse h5 Pecannüsse h6 Paranüsse h7 Pistazien h8Macedania I = Sellerie J = Senf K = Sesamsamen L = Schwefeldioxid M = Lupinen N = Weichtiere X = kann Spuren von Allergenen enthalten
13.01. Di	Thüringer Bratwurst 4 mit Soße, Sauerkraut und Salzkartoffeln 5,a1,F,I		2 Backfischhappen mit Senf-Kräuter-Soße, Salzkartoffeln und Krautsalat a1,F,G,I		Zucchinipfanne 5,a1,F,I Rindfleisch und Zucchini in Tomatensoße 10, Nudeln, Obst 4,0 BE	35 Eiw., 17 Fett, 38 KH, 2201 KJ, 524 Kcal		
14.01. Mi	3 Hefeklöße mit heißen Zimtpfaffen, Obst a1,C,G		Hausmacher Stülze mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln, Obst a1,G,I,J (2 Folien)		3 Königsberger Klopse mit Kapernsoße 10, Kartoffeln, dazu Rote Beete Salat 5 a1,C,F,G,I	38 Eiw., 22 Fett, 51 KH, 2764 KJ, 656 Kcal		
15.01. Do	Hähnchengulasch mit Champignons, dazu Spiralen und Obst a1,G,I,J		Rahmschnitzel mit Rahmsöße, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat a1,F,G,I,C		Gegrillte Hähnchenkeule 10,a1,C,F,G,I,J in Geflügelsoße, buntes Karottengemüse u. Kartoffeln 3,0 BE	32 Eiw., 19 Fett, 38 KH, 2433 KJ, 583 Kcal		
16.01. Fr	Zwiebelhacksteak mit Soße, dazu Bohnengemüse und Kartoffelpüree a1,C,F,G,I,J		Seelachsgrillfilet auf Ratatouillegemüse, dazu Reis und Obst a1,F,G,I		Putenoberkeulenbraten mit Soße 10, dazu Erbsengemüse, Salzkartoffeln a1,F,G,I,J	40 Eiw., 21 Fett, 36 KH, 2112 KJ, 504 Kcal		

BE- Berechnune bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

17.01. Sa	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons, Spätzle, dazu Krautsalat, Dessert, a1,F,G,I,C	17 Eiw., 19 Fett, 38 KH, 1657 KJ, 393 Kcal
18.01. So	Cordon Bleu vom Schwein mit Soße, Kohlrabigemüse und Kartoffeln, dazu Kompott, a1,C,F,G,I,J	43 Eiw., 18 Fett, 48 KH, 2445 KJ, 581 Kcal

- 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 Natriumpökelsalz
10 = gebunden mit Johanneskernmehl oder Guartermehl

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

Tomatensalat
mit Fleischwurst u. Zwiebeln, dazu
Baguettebrötchen und Butter, Dessert a1,g

Di

Hähnchenbruststreifen
auf frischem Waldorfsalat,
Baguettebrötchen und Butter a1,g,g,I,J

Mi

Salatplatte
mit verschiedenen Salaten und Party-
frikadellen, Saure-Sahne-Dressing a1,g

Do

Tortellini – Salat a1,g,g,I,J
mit Schinkenstreif., Tomaten und Lauch,
dazu Baguettebrötchen, Butter, Obst

Fr

Krabbencocktail
mit Champignons und Spargel,
dazu Weißbrot und Butter a1,g,g,I,J

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

Gemüsefrikadelle, a1,g,F,g,I,J
mit Rahmsoße u. Petersilienkartoffeln 6,
Eisbergsalat mit Dressing, Dessert

Kartoffeltaschen a1,f,F,g,I,J
mit Frischkäse gefüllt, Tomatensoße,
Butternudeln und Krautsalat, Dessert

Cannelloni Verdi a1,f,F,g,I,J,
Nudeltrollen m. Spinat u. Käse gefüllt in
Tomatensoße überb., Salat, Dress. Obst

Rührei
mit Rahmspinat und Salzkartoffeln,
Dessert a1,g,F,g,I,J

Apfelstrudel
mit heißer Vanillesoße, dazu Obst a1,g

MENÜ 7 Sondermenü

Hähnchenbrust natur
mit Gorgonzolasoße und Reis
Eisbergsalat, Dressing, Dessert 9,a1,g,I,J

Krustenbraten
mit Soße dazu 2 Th Klöße und
Krautsalat, Dessert a1,g,I,J

Lachsfilet 8
auf Blattspinat mit Bandnudeln,
dazu Dessert a1,g

Schweinesteak
mit Tomaten-ZucchiniGemüse überbacken
dazu Grüne Bandnudeln, Dessert a1,f,F,g,I,J

Gebackene Kalbsleber
mit Apfel-Röstzwiebelsoße, dazu Püree
und Gurkensalat, Dessert 9,a1,I,J,g

Täglich

von

Montag bis Freitag

Änderungen vorbehalten

MENÜ 5

Salatpokal a1,g,C
mit frischen Salaten der Saison
u. Mozzarella, Sonnenblumenkerne,
Sojasprossen, Croutons, Peperoni
dazu Saure-Sahne-Dressing,
Brötchen

MENÜ 8

Käse-Lauch-Cremesuppe
mit Hackfleisch, Lauch
Champignons und Schmelzkäse,
Brötchen
a1,f,F,g,I,J,
Montag bis Freitag

03. Woche

Guten Appetit

Abendbrot vom 12.01. bis 18.01.2026

Änderungen vorbehalten

Mo

Hausgemachter Fleischsalat
mit 2 halben Eiern, 2 Scheiben Mischbrot
und Butter _{A, C, G, J}

Mo

Hausgemachter Fleischsalat
mit 2 halben Eiern, 2 Scheiben Mischbrot
und Butter _{A, C, G, J}

Di

Hausgem. Wurstplatte (3 Sorten Wurst)
Gewürzgurke, 2 Scheiben Mischbrot
und Butter _{A, G}

Di.

Hausgem. Wurstplatte (3 Sorten Wurst)
Gewürzgurke, 2 Scheiben Mischbrot
und Butter _{A, G}

Mi

Eiersalat
mit Schinkenwürfeln, dazu
1 Baguettebrötchen und Butter _{A, C, G, J}

Mi

Eiersalat
mit Schinkenwürfeln, dazu
1 Baguettebrötchen und Butter _{A, C, G, J}

Do

2 Stück Rollnops
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot
und Butter _{A, G}

Do

2 Stück Rollnops
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot
und Butter _{A, G}

Fr

Schnitzel paniert
mit Kartoffelsalat
_{A, C, G, J}

Fr

Schnitzel paniert
mit Kartoffelsalat
_{A, C, G, J}

Sa

Bunter Schichtsalat
mit Chinakohl, Paprika, Lauch, Ei, Schinken
und Schmand, dazu 1 Baguettebrötchen _{A, C, G}

Sa

Bunter Schichtsalat
mit Chinakohl, Paprika, Lauch, Ei, Schinken
und Schmand, dazu 1 Baguettebrötchen _{A, C, G}

So

Gemischte Käseplatte
verschiedene Sorten Käse, dazu 2 Scheiben
Pumpernickel und Butter _{A, G}

So

Gemischte Käseplatte
verschiedene Sorten Käse, dazu 2 Scheiben
Pumpernickel und Butter _{A, G}

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

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 = Weichfrüchte
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 = Weichfrüchte
X = kann Spuren von
Allergenen enthalten