

Menü Express Gotha
GmbH & CO.KG

Schlegelstr.25 b

99867 Gotha

Tel: 03621 / 5144612 od.13 Fax: 5144629

DE
TH 03515
EG

04. Woche

Kundenname:
Tour:

SPEISENPLAN für die Woche vom 19.01.- 25.01.2026

MENÜ 1 (auch als Mini)

(ohne
Kennzeichnung)

MENÜ 2

(rot
gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz
gekennzeichnet)

19.01. Mo mit Kasselerwürfel und Kartoffelwürfel, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a1,F,I	Erbseintopf⁹ mit Speck-Zwiebel-Soße ³ , dazu Salzkartoffeln, Dessert a1,C,F,I	Kohlroulade in milder Curryrahmsoße ¹⁰ , Früchten, dazu Risotto, Dessert a1,F,G,I 3,5 BE	Hähnchenbrustfilet mit Senfsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Wachsbrechbohnensalat a1,F,G,I,C	Hähnchenpfanne Ungarisch mit Letscho und Tomatenwürfel, dazu Nudeln, Obst a1,F,I	Dicke Rippe geräuchert und gepökelt⁹ auf Grünkohl, dazu Salzkartoffeln und Farmersalat a1,C,F,G,I	Bauernhacksteak mit Soße, Käse, Rösti zwiebeln, dazu Speckbohnen und Kartoffeln a1,C,F,G,I	Hühnersuppeintopf⁹ mit Gemüse- und Reiseinlage, Dessert F,I 3,0 BE	Hähnchenfrikassee mit Gemüsereis, dazu Obst G,F,J,aI	Gedünstetes Putenfilet mit Rahmsoße ¹⁰ , dazu Pariser- Karotten und Kartoffeln a1,F,I 3,0 BE
20.01. Di mit Rotkohl, dazu Kartoffelpüree a1,F,G,I,J	Geflügelleberragout	Seelachs panierter	Hähnchenbrustfilet mit Senfsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Wachsbrechbohnensalat a1,F,G,I,C	Hähnchenbrustfilet mit Gemüse- und Reiseinlage, Dessert F,I 3,0 BE	Bauernhacksteak mit Soße, Käse, Rösti zwiebeln, dazu Speckbohnen und Kartoffeln a1,C,F,G,I	Hähnchenfrikassee mit Gemüsereis, dazu Obst G,F,J,aI	Hähnchenbrustfilet mit Gemüse- und Reiseinlage, Dessert F,I 3,0 BE	Gedünsteter Seelachs in Dillsoße ¹⁰ , dazu Salzkartoffeln mit Gurkensalat 5,a1,F,G,I,J 3,0 BE	Gedünsteter Seelachs in Dillsoße ¹⁰ , dazu Salzkartoffeln mit Gurkensalat 5,a1,F,G,I,J 3,0 BE
21.01. Mi auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Senf, dazu Kompott a1,F,G,I,J	Eisbeinfleisch⁹	Hähnchenbrustfilet mit Letscho und Tomatenwürfel, dazu Nudeln, Obst a1,F,I	Hähnchenbrustfilet mit Gemüse- und Reiseinlage, Dessert F,I 3,0 BE	Hähnchenbrustfilet mit Gemüse- und Reiseinlage, Dessert F,I 3,0 BE	Bauernhacksteak mit Soße, Käse, Rösti zwiebeln, dazu Speckbohnen und Kartoffeln a1,C,F,G,I	Hähnchenbrustfilet mit Gemüse- und Reiseinlage, Dessert F,I 3,0 BE	Hähnchenbrustfilet mit Gemüse- und Reiseinlage, Dessert F,I 3,0 BE	Hähnchenbrustfilet mit Gemüse- und Reiseinlage, Dessert F,I 3,0 BE	Hähnchenbrustfilet mit Gemüse- und Reiseinlage, Dessert F,I 3,0 BE
22.01. Do mit Paprikarahmsoße, dazu Salzkartoffeln und Farmersalat a1,C,F,G,I	Paprikarahmschnitzel	Dicke Rippe geräuchert und gepökelt⁹ auf Grünkohl, dazu Salzkartoffeln a1,F,J,I	Bauernhacksteak mit Soße, Käse, Rösti zwiebeln, dazu Speckbohnen und Kartoffeln a1,C,F,G,I	Hähnchenbrustfilet mit Gemüse- und Reiseinlage, Dessert F,I 3,0 BE	Bauernhacksteak mit Soße, Käse, Rösti zwiebeln, dazu Speckbohnen und Kartoffeln a1,C,F,G,I	Hähnchenbrustfilet mit Gemüse- und Reiseinlage, Dessert F,I 3,0 BE	Hähnchenbrustfilet mit Gemüse- und Reiseinlage, Dessert F,I 3,0 BE	Hähnchenbrustfilet mit Gemüse- und Reiseinlage, Dessert F,I 3,0 BE	Hähnchenbrustfilet mit Gemüse- und Reiseinlage, Dessert F,I 3,0 BE
23.01. Fr mit Champignons, dazu Spaghetti und Obst a1,F,G,I	Gehacktessoße	Hähnchenfrikassee mit Gemüsereis, dazu Obst G,F,J,aI	Hähnchenfrikassee mit Gemüsereis, dazu Obst G,F,J,aI	Hähnchenfrikassee mit Gemüsereis, dazu Obst G,F,J,aI	Hähnchenfrikassee mit Gemüsereis, dazu Obst G,F,J,aI	Hähnchenfrikassee mit Gemüsereis, dazu Obst G,F,J,aI	Hähnchenfrikassee mit Gemüsereis, dazu Obst G,F,J,aI	Hähnchenfrikassee mit Gemüsereis, dazu Obst G,F,J,aI	Hähnchenfrikassee mit Gemüsereis, dazu Obst G,F,J,aI
24.01. Sa mit 2 Krakauer Würstchen ⁴ , Speck und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,I	Schnittbohnenintopf	Ofenfrischer Hackbraten⁴ mit Soße ¹⁰ , dazu Mischgemüse, Salzkartoffeln, Dessert a1,C,F,G,I 3,0 BE	Gedünsteter Seelachs in Dillsoße ¹⁰ , dazu Salzkartoffeln mit Gurkensalat 5,a1,F,G,I,J 3,0 BE	EiW. Fett KJ Kcal 30 22 1887 332	Gedünsteter Seelachs in Dillsoße ¹⁰ , dazu Salzkartoffeln mit Gurkensalat 5,a1,F,G,I,J 3,0 BE	EiW. Fett KJ Kcal 25 20 1705 406	EiW. Fett KJ Kcal 36 18 2423 576	EiW. Fett KJ Kcal 25 34 2423 576	EiW. Fett KJ Kcal 36 21 2423 576
25.01. So mit Soße, dazu Rotkohl und 2 Thüringer Klöße, Obst a1,F,G,I,J	Kasselerbraten⁹	Rindersauerbraten mit Soße ¹⁰ und Brokkoli, Kartoffeln, 4,0 BE KJ 2653 637	Rindersauerbraten mit Soße ¹⁰ und Brokkoli, Kartoffeln, 4,0 BE KJ 2653 637						

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

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 Nitritpökelsalz
10 = gebunden mit Johanniskernmehl
oder Guarankernmehl

X= kann Spuren von
Allergenen enthalten

N=Weichtiere

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

Thunfischsalat
mit frischen Tomaten, Zwieb. u. Bohnen,
dazu Baguettebr. mit Butter, Des. a1,G

Di

Fruchtpokal „Jogger Becher“
Sahnequark mit Früchten, Schokoladen-
raspeln und Bircher Müsli a1,a2,a3,a4,G

Mi

Paniertes Schnitzel
mit Garnitur, Senftübchen und
Farmersalat a1,G

Do

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

Fr

Ungarischer Rindfleischsalat
mit Baguettebrötchen und Butter
a1,G

MENÜ 6 vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

Mo

6 Kartoffelpuffer
mit einer großen Portion Apfelkompott,
dazu Obst a1

Di

Vegetarische Bolognese
mit Spaghetti, dazu Chinakohlsalat und
Dressing, Dessert G,F,I

Mi

Champignonpfanne
frische Champignons in Sahnesoße, dazu
bunte Nudeln und Salat, Dessert a1,F,G,I,J

Do

Vegane Hackbällchen
mit einer Spinatkäsesoße, dazu Risotto,
Obst a1,F,I,G

Fr

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

MENÜ 7 Sondermenü

(grau
gekennzeichnet)

Mo

Hirschrollbraten „Diana“
mit Waldpilzen in Preiselbeerrahmsoße,
Rosenkohl, 2 Thür. Klöße, Dessert A,F,G,I

Di

Schweinerückensteak
mit Ratatouillegemüse und
Blattspinatrisotto, Dessert a1,J,I,F

Mi

Schweineroulade
mit Soße, dazu Rotkohlgemüse und
2 Thüringer Klöße, Obst, a1,J,I,G,

Do

Gefüllte Schweinelende
mit Champignonrahmsoße und Spätzle,
dazu Gurkensalat, Obst a1,G,I,F

Fr

Putenbrustgeschnetzeltes
mit Kurkumagemüsesoße und
Bandnudeln, Dessert a1,G,F,I

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Täglich
von

Montag – Freitag

Änderungen vorbehalten
Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

mit frischen Salaten der Saison u.
Putenbruststreifen, Kürbiskernen,

Mandarinen, Croutons,
Kräuterdressing, Brötchen
a1,G,C

MENÜ 8

Kesselgulasch

mit Brötchen und Obst
a1,F,I

04. Woche

Name: _____ Tour: _____

Abendbrot vom 19.01. – 25.01.2026

Änderungen vorbehalten

Mo

Salami-Käseplatte
Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen
und Butter ^{A, G}

Di

Räucherfischplatte
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot
und Butter ^{A, G}

Mi

Hausmacher Wurstplatte
3 verschiedene Sorten Wurst, Gewürzgurke,
dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter ^{A, G}

Do

Schinkenröllchen
mit Nudelsalat
^{A, C, G, I, J, F}

Fr

Käseplatte
2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käseecke,
dazu 2 Scheiben Pumpernickel und Butter ^{A, G}

Sa

Hausmacher Sülze
mit Remouladensoße und
2 Scheiben Mischbrot ^{A, C, G, I, J, F}

So

Geflügelsalat
mit Spargel, Ananas und Champignons,
dazu 1 Baguettebrötchen und Butter ^{A, G, C, F, I, J}

Abendbrot vom 19.01. – 25.01.2026

Änderungen vorbehalten

Mo

Salami-Käseplatte
Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen
und Butter ^{A, G}

Di

Räucherfischplatte
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot
und Butter ^{A, G}

Mi

Hausmacher Wurstplatte
3 verschiedene Sorten Wurst, Gewürzgurke,
dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter ^{A, G}

Do

Schinkenröllchen
mit Nudelsalat
^{A, C, G, I, J, F}

Fr

Käseplatte
2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käseecke,
dazu 2 Scheiben Pumpernickel und Butter ^{A, G}

Sa

Hausmacher Sülze
mit Remouladensoße und
2 Scheiben Mischbrot ^{A, C, G, I, J, F}

So

Geflügelsalat
mit Spargel, Ananas und Champignons,
dazu 1 Baguettebrötchen und Butter ^{A, G, C, F, I, J}

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Geschmacksverstärker

4 = mit Phosphat

5 = mit Süßungsmittel

6 = mit Antioxidationsmittel

7 = gewachst

8 = kann Gräten enthalten

Guarkernmehl

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

Guarkernmehl