

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



Tel: 03621 / 5144612 od.13 Fax: 5144629

SPEISENPLAN für die Woche vom 02.02. – 08.02.2026

06. Woche

Kundenname:  
Tour:

MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 schonkost (schwarz gekennzeichnet)

02.02. **Mo** Nudleintopf mit Hühnerfleisch und frischem Gemüse, dazu Brötchen, Dessert a1,F,G,I,J

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

Schweinekammbraten mit Soße, dazu Wirsinggemüse 10 und Salzkartoffeln, Dessert a1,F,I 3,5 BE Eiw. 32 Fett 19 KH 42 KJ 2175 Kcal 514

03.02. **Di** Eieromelet 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 Eiw. 41 Fett 48 KH 40 KJ 3256 Kcal 777

04.02. **Mi** Thüringer Bratwurst 4 auf Sauerkraut 5 mit Kartoffelpüree und Senf a1,F,G,I,J

Chinapfanne Hähnchenbruststreifen auf süß-saurem Gemüse mit Risotto, dazu Obst F,I,J

Kohl-rübeneintopf mit Rauchaufschnitt 9 und Kartoffelwürfel, KH dazu Dessert a1,F,I 3,0 BE Eiw. 34 Fett 20 KH 38 KJ 2114 Kcal 504

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

Jägerschwein vom Schwein mit Champignons u. Kräutern, 3 Serviettenknödel, 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 Eiw. 50 Fett 18 KH 36 KJ 1953 Kcal 466

06.02. **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

Schachtelkugelschinken mit Letscho, dazu Nudeln und Balkansalat 3,0 BE Eiw. 26 Fett 27 KH 38 KJ 2353 Kcal 583

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

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

Gegrillte Hähnchenkeule mit Soße 10, Vitalgemüse und Salzkartoffeln 6, Dessert a1,F,I 3,5 BE Eiw. 36 Fett 20 KH 48 KJ 2335 Kcal 557

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

Putenkeulenbraten mit Bratensoße 10, dazu Fingerringen und Salzkart., Kompott a1,F,I 3,0 BE Eiw. 33 Fett 12 KH 44 KJ 2148 Kcal 513

- 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 Nitritpökelsatz  
10 = gebunden mit Johannesskörnermehl oder Guarkeimehl

- 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 = Kaschunüsse  
h5 = Pecanüsse  
h6 = Paranüsse  
h7 = Pistazien  
h8 = Macadamia  
I = Sellerie  
J = Senf  
K = Sesam  
L = Schwefeldioxid  
M = Lupinen  
N = Weichtiere  
X = kann Spuren von Allergenen enthalten

## MENÜ 4 Kaltmenü

(grün  
gekennzeichnet)

**Mo**

**2 kleine Frikadellen**  
mit Kartoffelsalat, dazu Senf und  
Vollkornbrot, Dessert a1,C,F,G,I,J

**Di**

**Bunter Schichtsalat** a1,F,G,I  
m. Chinak., Tom., Paprika, Lauch, gek. Ei  
Schinken u. Schmand, 1 Baguettebrötchen

**Mi**

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

**Do**

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

**Fr**

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

## 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 Kirschkompot, 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 zerl. 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**

## 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

**06. Woche**

Änderungen vorbehalten  
Guten Appetit

Abendbrot vom 02.02. – 08.02.26

Änderungen vorbehalten

**Mo**

**Schweizer Wurstsalat**  
Baguettebrötchen 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

**Do**

**Schinken-Käseplatte**  
2 verschiedene Sorten Schinken, Schnittkäse,  
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter a, g

**Fr**

**Gegrillte Hähnchenkeule**  
mit buntem Reissalat  
e, c

**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

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

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 Natri Pökelsalz  
10 = gebunden mit  
Johanniskernmehl oder  
Guarkernmehl

Abendbrot vom 02.02. – 08.02.26

Änderungen vorbehalten

**Mo**

**Schweizer Wurstsalat**  
Baguettebrötchen 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

**Do**

**Schinken-Käseplatte**  
2 verschiedene Sorten Schinken, Schnittkäse,  
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter a, g

**Fr**

**Gegrillte Hähnchenkeule**  
mit buntem Reissalat  
e, c

**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

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 Natri Pökelsalz  
10 = gebunden mit  
Johanniskernmehl oder  
Guarkernmehl