

Menü Express Gotha

GmbH & CO.KG
Schlegelstr.25 b

99867 Gotha

Tel: 03621 / 5144612 od.13 Fax: 5144629

DE
TH 03515
EG

07. Woche

Kundename:
Tour:

SPEISENPLAN für die Woche vom 09.02. – 15.02.2026

MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

19.02. Mo mit 2 Wiener Würstchen 4, Speck, Zwiebeln u. frischem Gemüse, Bröt., Dessert a1,F,I	Thüringer Kartoffelsuppe dazu Bratensoße und Salzkartoffeln, dazu Dessert a1,F,G,I	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung auf Spargelgemüse 10 mit Petersilienkartoffeln, Dessert a1,F,G,I 4,5 BE	3 gebratene Fleischklößchen mit Petersilienkartoffeln, Dessert a1,F,G,I 4,5 BE	Gedämpftes Seelachsfilet 8 mit Dillsoße 10, Salzkartoffeln und Eisbergsalat, Dressing a1,C,F,G,I,J 3,0 BE
10.02. Di mit heißen Birnenwürfeln, dazu Kompott a1,G,C	3 Hefeklößle	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	Wellfleisch auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree, Obst a1,F,I
11.02. Mi mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln, dazu Rote-Beete-Salat 5 a1,G,I,J	Gepökelter Schweinekamm 9 mit Rahmsoße, dazu Babykartoffeln und Salzkartoffeln a1,G,F,G,	Putenschitzel paniert mit Rahmsoße, dazu Babykartoffeln 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	Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, Balkangemüse und Salzkartoffeln, a1,C,F,G,I 3,5 BE
12.02. Do mit Butternudeln und Gurkensalat a1,G,I,J	Jagdwurstwürfel 4 in Tomatensoße mit Butternudeln und Gurkensalat	Wellfleisch auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree, Obst a1,F,I	Hähnchenbrustfilet 8 auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree, Obst a1,F,I	Gedämpftes Hähnchenbrustfilet 8 in Geflügeljus 10 mit Sommergemüse und Salzkartoffeln a1,F,I 3,0 BE
13.02. Fr mit Soße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J	Schweinerollbraten mit Soße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J	Seehechtfillet 8, paniert, Zitronenbuttersoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat in saurer Sahne a1,C,G,F,I	Gedämpftes Hähnchenbrustfilet 8 auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree, Obst a1,F,I	Gedämpftes Hähnchenbrustfilet 8 in Geflügeljus 10 mit Sommergemüse und Salzkartoffeln a1,F,I 3,0 BE
14.02. Sa dazu Salzkartoffeln, Dessert a1,F,I	Wirsinggemüse mit Hackfleischbällchen dazu Salzkartoffeln, Dessert a1,F,I	Rindfleischsuppe mit Nudeln, feinem Gemüse und Gartenkräutern, Dessert F,I 3,5 BE	Putenbraten mit Soße, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln, Obst a1,G,I,J	Putenbraten mit Soße, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln, Obst a1,G,I,J
15.02. So mit Soße dazu Apfelsrotkohl und 2 Th. Klöße Obst a1,G	Minihaxen mit Soße dazu Apfelsrotkohl und 2 Th. Klöße Obst a1,G			

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

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 Johanneskernehl oder Guarkeimzehl

Eiw.	26	Eiw.	29
Fett	23	Fett	24
KH	42	KH	43
KJ	2005	KJ	2228
Kcal	478	Kcal	532

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

Mo

Schweizer Wurstsalat
mit Emmentaler, Gurken und Zwiebeln,
dazu Brot und Butter, Dessert a1,G

Di

Verschiedene Salate der Saison
mit einem kleinen Steak und
Saure-Sahne-Dressing G

Mi

Paniertes Schnitzel
mit Kartoffelsalat und Senf,
dazu Obst a1,G,J,C

Do

Griechischer Bauernsalat
mit Tomaten, Gurken, Paprika und
FetaKäse, dazu Baguette und Butter a1,G

Fr

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

MENÜ 6 vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

Mo

Paniertes Fetakäse
mit Tomatensoße und Reisotto,
dazu Gurkensalat und Dessert a1,G

Di

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

Mi

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

Fr

Brokkoli-Auflauf
mit Salzkartoffeln und Dessert
a1,C,G

Nudel-Spinat-Auflauf
mit Käse überbacken, dazu Eisbergsalat
mit Dressing, Obst a1,C,G

MENÜ 7 Sondermenü

(gelb gekennzeichnet)

Mo

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

Di

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

Mi

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

Fr

Schweinesteak
mit Tomaten-Zucchini-Gemüse überbacken,
dazu grüne Bandnudeln, Dessert a1,F,G,I,J

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

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

**Täglich
von**

Montag bis Freitag

MENÜ 5

Salatpokal

Frische Salate der Saison mit
Minischnitzel, Paprikastreifen,
Croutons, Peperoni, dazu Brötchen,
Joghurtdressing
a1,G

MENÜ 8

Milchreis

mit Zucker und Zimt, dazu ein
großer Becher Rote Grütze
G

07. Woche

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit

Abendbrot vom 09.02. – 15.02.2026

Änderungen vorbehalten

Herringssalat „Hausfrauen Art“

Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu

2 Scheiben Mischbrot und Butter A, C, J, G

Käseplatte

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

Di.

Käseplatte

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

Mi

Kräuterquark

2 Scheiben Mischbrot und Butter F, G, I

Gemischte Wurstplatte

Bierschinken, Leberkäse und Teewurst, dazu

2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

Do

Kräuterquark

2 Scheiben Mischbrot und Butter F, G, I

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

Streichwurstplatte

mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, dazu

2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

Sa

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

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

Do

Kräuterquark

2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

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

Streichwurstplatte

mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, dazu

2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

Sa

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

Abendbrot vom 09.02. – 15.02.2026

Änderungen vorbehalten

Herringssalat „Hausfrauen Art“

Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu

2 Scheiben Mischbrot und Butter A, C, J, G

Käseplatte

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

Di.

Käseplatte

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

Mi

Kräuterquark

2 Scheiben Mischbrot und Butter F, G, I

Gemischte Wurstplatte

Bierschinken, Leberkäse und Teewurst, dazu

2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

Do

Kräuterquark

2 Scheiben Mischbrot und Butter F, G, I

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

Streichwurstplatte

mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, dazu

2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

Sa

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

Abendbrot vom 09.02. – 15.02.2026

Änderungen vorbehalten

Herringssalat „Hausfrauen Art“

Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu

2 Scheiben Mischbrot und Butter A, C, J, G

Käseplatte

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

Di.

Käseplatte

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

Mi

Kräuterquark

2 Scheiben Mischbrot und Butter F, G, I

Gemischte Wurstplatte

Bierschinken, Leberkäse und Teewurst, dazu

2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

Do

Kräuterquark

2 Scheiben Mischbrot und Butter F, G, I

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

Streichwurstplatte

mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, dazu

2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

Sa

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 Geschmackserstärker
4 = mit Phosphat
5 = mit Süßungsmittel
6 = mit Antioxidationsmittel
7 = gewachst
8 = kann Gräten enthalten
9 = mit Nitrit Pökelsalz
10= gebunden mit Johanniskernmehl oder Guarulkernmehl