

# SPEISENPLAN für die Woche vom 09.02. – 15.02.2026

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

DE  
TH 03515  
EG

07. Woche

Kundenname:  
Tour:

Tel: 03621 / 5144612 od.13 Fax: 5144629

## MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

19.02. **Mo** Thüringer Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen 4, Speck, Zwiebeln u. frischem Gemüse, Bröt., Dessert a1,F,I

10.02. **Di** 3 Hefeklöße mit heißen Birnenwürfel, dazu Kompott a1,G,C

11.02. **Mi** Gepökelter Schweinekamm 9 mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln, dazu Rote-Beete-Salat 5 a1,G,I,J

12.02. **Do** Jagdwurstwürfel 4 in Tomatensoße mit Butternudeln und Gurkensalat a1,G,I,J

13.02. **Fr** Schweinerollbraten mit Soße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J

## MENÜ 2 (tot gekennzeichnet)

Kohlroulade mit Hackfleischfüllung dazu Bratensoße und Salzkartoffeln, dazu Dessert a1,F,G,I,J

Schweinesteak „Zigeuner Art“ mit Zigeunersoße, dazu Reis und Partysalat a1,F,I

Putenschnitzel paniert mit Rahmsoße, dazu Babykarotten und Salzkartoffeln a1,G,F,G,

Wellfleisch auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree, Obst a1,F,I

Seehechtfilet 8, paniert, Zitronenbuttersoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat in saurer Sahne a1,C,G,F,I

## MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

3 gebratene Fleischklößchen auf Spargelgemüse 10 mit Petersilienkartoffeln, Dessert a1,F,G,I 4,5 BE

Hähnchenbruststreifen mit einer Spinatkäsesoße, dazu Makaroni, Obst a1,I,J,F,G 3,5 BE

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

Gedünstetes Hähnchenbrustfilet in Geflügeljus 10 mit Sommergemüse und Salzkartoffeln a1,F,I 3,0 BE

## MENÜ 2 (auch als Mini)

14.02. **Sa** Wirsinggemüse mit Hackfleischbällchen dazu Salzkartoffeln, Dessert a1,F,I

15.02. **So** Minihaxen mit Soße dazu Apfelrotkohl und 2 Th. Klöße Obst a1,G

## MENÜ 3 Schonkost

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

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 Nitritpökelsalz
- 10 = gebunden mit Johanneiskernmehl oder Quarkermehl

Allergene:  
A= Gluten  
a1=Weizen, a2 Roggen  
a3 Gerste, a4 Hafer

F=Soja  
E=Erdnüsse  
D=Fisch;  
C=Eier  
B=Krebstiere

G=Laktose

h1=Mandeln,

h2 Haselnüsse

h3 Walnüsse

h4 Kaschunüsse

h5 Pecannüsse

h6 Paranüsse

h7 Pistazien

h8Maccadamia

I=Sellerie

J=Senf

K=Sesamsamen

L=Schwefeldioxid

M=Lupinen

N=Weichtiere

X= kann Spuren von

Allergenen enthalten

## 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,I,C

**Do**

**Griechischer Bauernsalat**  
mit Tomaten, Gurken, Paprika und  
Feta-Käse, 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)

**Panierter Fetakäse**  
mit Tomatensoße und Reisrisotto,  
dazu Gurkensalat und Dessert a1,g

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

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

**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

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

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

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

**Schweinesteak**  
mit Tomaten-Zuchinigemüse überbacken,  
dazu grüne Bandnudeln, Dessert a1,F,G,I,J

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

## Täglich von Montag bis Freitag

**MENÜ 5**  
**Salatpokal**  
Frische Salate der Saison mit  
Minischnitzel, Paprikastreifen,  
Croutons, Peperoni, dazu Brötchen,  
Joghurdressing  
a1,G

**MENÜ 8**  
**Milchreis**  
mit Zucker und Zimt, dazu ein  
großer Becher Rote Grütze  
g  
Montag bis Freitag

**07. Woche**

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit



Abendbrot vom 09.02. – 15.02.2026

Änderungen vorbehalten

**Mo**

**Heringssalat „Hausfrauen Art“**

Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu  
2 Scheiben Mischbrot und Butter <sub>A, C, J, G</sub>

**Di**

**Käseplatte**

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke,  
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter <sub>A, G</sub>

**Mi**

**Kräuterquark**

2 Scheiben Mischbrot  
und Butter <sub>F, G, I</sub>

**Do**

**Gemischte Wurstplatte**

Bierschinken, Leberkäse und Teewurst, dazu  
2 Scheiben Mischbrot und Butter <sub>A, G</sub>

**Fr**

**1 Frikadelle**

mit Kartoffelsalat  
und Senf <sub>A, C, G, J</sub>

**Sa**

**Streichwurstplatte**

mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, dazu  
2 Scheiben Mischbrot und Butter <sub>A, G</sub>

**So**

**2 Schinkenröllchen**

mit Spargelfüllung,  
dazu Nudelsalat <sub>A, G, C</sub>

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 Nitrit Pökelsalz  
10 = gebunden mit  
Johanniskernmehl oder  
Guarkernmehl

Abendbrot vom 09.02. – 15.02.2026

Änderungen vorbehalten

**Mo**

**Heringssalat „Hausfrauen Art“**

Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu  
2 Scheiben Mischbrot und Butter <sub>A, C, J, G</sub>

**Di**

**Käseplatte**

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke  
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter <sub>A, G</sub>

**Mi**

**Kräuterquark**

2 Scheiben Mischbrot  
und Butter <sub>F, G, I</sub>

**Do**

**Gemischte Wurstplatte**

Bierschinken, Leberkäse und Teewurst, dazu  
2 Scheiben Mischbrot und Butter <sub>A, G</sub>

**Fr**

**1 Frikadelle**

mit Kartoffelsalat  
und Senf <sub>A, C, G, J</sub>

**Sa**

**Streichwurstplatte**

mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, dazu  
2 Scheiben Mischbrot und Butter <sub>A, G</sub>

**So**

**2 Schinkenröllchen**

mit Spargelfüllung,  
dazu Nudelsalat <sub>A, G, C</sub>

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 Nitrit Pökelsalz  
10 = gebunden mit  
Johanniskernmehl oder  
Guarkernmehl