

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



Tel: 03621 / 5144612 od.13 Fax: 5144629

SPEISENPLAN für die Woche vom 23.02. - 01.03.2026

09. Woche

Kundenname:
Tour:

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

MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (tot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

23.02. Mo Nudleintopf mit Rindfleisch und feinem Gemüse, dazu Brötchen, Dessert a1,F,I,G

Frikassee vom Huhn in Holländischer Soße, mit Gemüseris Dessert a1,F,I

Eieromelett mit Rahmspinat 10, mit Salzkartoffeln, Dessert a1,F,G,I,6 3,0 BE Kcal 457

24.02. Di Thüringer Bratwurst 4 auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree Senf F,G,I

Hähnchenbrustfilet paniert mit Geflügelsoße, dazu Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J

Italienisches Tomatenfleisch Schweinefl.10, mit Tomatenwü., dazu Spiralen, Eisbergs., Dres.5,a1,F,G,I 3,5 BE Kcal 777

25.02. Mi Gulasch vom Rind und Schwein mit Butternudeln und Rohkostsalat a1,F,G,I

Heringssfilet „Matjes Art“ in pikanter Tunke mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, Salzkartoffeln (extra verp.) C,G,I

Schweinesteak gedünstet mit Soße 10, dazu Romanesco Mix und Kartoffeln a1 F, I 3,0 BE Kcal 573

26.02. Do Gebratener Fleischkäse auf Bayrischkraut, dazu Salzkartoffeln G,F,I,I

Thüringer Rostbrätl mit Zwiebelsoße, dazu Kartoffelpüree und Bohnensalat a1,C,F,G,I,J

Hausgemachter Hackbraten mit Soße 10, dazu Fingermöhren und Kartoffeln, Obst a1,C,F,I, 3,0 BE Kcal 578

27.02. Fr Gefüllte Paprikaschote mit Schinkentomatensöße 9, dazu Reisrisotto und Obst a1,C,F,I

Geschmorte Dicke Rippe mit Soße und Mischgemüse, dazu Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J

Gedünsteter Seelachs in Dillsoße 10, dazu Salzkartoffeln, Karottensalat 5 a1,F,G,I 3,0 BE Kcal 487

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

28.02. Sa Putenrahmgulasch mit Spiralen und Rote Beete Salat, Dessert a1,G,C,I,F

Kartoffeleintopf mit 2 Wiener Würstchen 4 und feinem Gemüse, Dessert a1,F,I 3,0 BE Kcal 625

01.03. So Gefüllter Schweinekamm (mit Hackfl.) mit Soße, dazu Sommergemüse, Semmelknödel, Kompott a1,C,F,G,I,J.

Putenbrustbraten in Sahnesoße, dazu Sommergemüse, Salzkartoffeln, Kompott a1,F,I 3,0 BE Kcal 466

- 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 = kann Nitritybkeitsalz
- 10 = gebunden mit Johaaneskernmehl oder Guarkeimehl

X= kann Spuren von Allergenen enthalten

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

2 Bratklopse
mit Mayonnaisensalat, Garnitur, dazu
Senf und Dessert C,F,G,J

Di

2 Schinkenröllchen
gefüllt mit Spargel auf Nudelsalat
a1,F,G,J

Mi

Gegrillte Hähnchenkeule
mit Reissalat
F,G,J

Do

Paniertes Schweineschnitzel
mit mexikanischem Bohnensalat,
dazu Obst a1,C,F

Fr

Holländischer Käsesalat a1,G
mit Gouda, Paprika, Tomaten, Gurken
und Zwiebeln, dazu Baguettebr. u. Butter

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

Blumenkohl-Käse-Medaillon
mit Rahmsauce, dazu Petersilienkartoffeln,
Dessert a1,C,G,I

2 Pfannkuchen
mit Äpfeln gefüllt,
dazu warme Vanillesoße, Dessert a1,C,G

Bunte Nudeln mit Tomatenragout
mit Gurkensalat und Dessert
a1,F,G

Brokkoli-Kohlrabi-Auflauf
mit Käse überbacken, dazu Rahm-
Kartoffeln, Dessert a1,F,G,I,

Vanillereisbrei a1,G
mit heißen Sauerkirschen, dazu
Baguettebröckchen mit Käse und Tomaten

MENÜ 7 Sondermenü

Schweinelendchen „Försterin“
mit Champ,-Sahne-Soße, hausgemachten
Spätzle, Eisberg m. Dress, Dess. a1,C,F,G,I,J

Schweinesteak „au four“ a1,F,G,I,J
mit Würzfleisch überbacken, dazu Röst-
Kartoffeln, gem. Salat, Dressing, Dessert

gegrillte Entenkeule
mit Soße dazu Apfelrotkohl und 2 Th.
Klöße a1,C,G,I,J

Mutzbraten
mit Soße, dazu Serviettenknödel und
Waldorfsalat, Obst a1,C,F,G,I,J

Hausgemachtes gefülltes Kraut
mit Bratensoße und Kartoffeln 6,
dazu Dessert a1,C,F,I

Täglich

von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

Änderungen vorbehalten

MENÜ 5

Salatpokal

mit frischen Salaten der Saison,
Peperoni, Croutons, Sojasprossen,
Schweinefiletstreifen, dazu Himbeer-
Balsamico-Dressing und Bröckchen
a1,C,F

MENÜ 8

Gegrillte Schweinehaxe
mit Kartoffelsalat, Senf
(extra verpackt)

Montag bis Freitag

09. Woche

Abendbrot vom 23.02. – 01.03.2026

Änderungen vorbehalten

Mo

Kräuterquark

2 Scheiben Mischbrot
und Butter f, g, i

Mo

Kräuterquark

2 Scheiben Mischbrot
und Butter f, g, i

Di

Käseplatte

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke,
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter a, g

Di.

Käseplatte

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke,
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter a, g

Mi

Heringssalat „Hausfrauen Art“

Gurke, Zwiebeln und saure Sahne,
dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter a, c, i, g

Mi

Heringssalat „Hausfrauen Art“

Gurke, Zwiebeln und saure Sahne,
dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter a, c, i, g

Do

Gemischte Wurstplatte

Bierschinken, Leberkäse und Teewurst,
dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter a, g

Do

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

Fr

1 Frikadelle

mit Kartoffelsalat
und Senf a, c, g, j

Sa

Streichwurstplatte

mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst,
dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter a, g

Sa

Streichwurstplatte

mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst,
dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter a, g

So

2 Schinkenröllchen

mit Spargelfüllung,
dazu Nudelsalat a, g, c

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

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

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