

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

DE
TH 03515
EG

SPEISENPLAN für die Woche vom 30.03. – 05.04.2026

14. Woche

Kundenname:
Tour:

Tel: 03621 / 5144612 od.13 Fax: 5144629

MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2

(rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

30.03.
Mo Nudelintopf mit Hühnerfleisch und frischem Gemüse, dazu Brötchen, Dessert a1,F,G,I,F

Kasselerrücken 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

31.03.
Di Eieromelett 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 40
KH 48
KJ 3256
Kcal 777

01.04.
Mi Thüringer Bratwurst 4 auf Sauerkraut 5 mit Kartoffelpüree und Senf a1,F,G,I,J

Heringsfilet in Dillsoße mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Kartoffeln (getrennt verpackt) F,G,I,J

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

02.04.
Do Jägersulasch vom Schwein mit Champignons u. Kräutern, 3 Serviettenknödel, Selleriesalat m. saurer Sahne C,F,G,I,J

Kräuterquark mit 2 gekochten Eiern (getrennt verpackt) dazu Salzkartoffeln, Obst G,F,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

03.04.
Fr Karfreitag Wir wünschen allen Kunden ein frohes Osterfest

Gedünstetes Seelachsfilet mit Petersiliensoße und Salzkartoffel dazu Apfelmöhrensalat a1,C,F,G,I,J, Obst

Gebratener Fleischkäse mit Soße, dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J, Obst 3,0 BE
Eiw. 26
Fett 27
KH 38
KJ 2353
Kcal 383

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

05.04.
Sa Bunter Gemüseintopf mit 2 Krakauer Wurstchen 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

06.04.
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 = gewaschen
8 = kann Gräten enthalten
9 = mit Natriumpökelsalz
10 = gebunden mit Johanniskeimchmel oder Guarkeimchmel

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 Pecannüsse
h6 Paranüsse
h7 Pistazien
h8 Macadamia
I= Sellerie
J= Senf
K= Sesamsamen
L= Schwefeldioxid
M= Lupinen
N= Weichteile
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

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 Kirschkompott, dazu Käsebaguette
mit Tomaten garniert a1,G

Karfreitag

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

Täglich

von

Montag bis Donnerstag

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 Donnerstag

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit

Name:

Tour:

Abendbrot vom 30.03. – 05.04.26

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
a, 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 Konservierungsmittel
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 30.03. – 05.04.26

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
a, 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 Konservierungsmittel
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