



Menü Express Gotha

GmbH & CO.KG

Schlegelstr.25 b

99867 Gotha

Tel: 03621 / 5144612 od.13 Fax: 5144629

SPEISENPLAN für die Woche vom 13.04. - 19.04.2026

16. Woche

Kundenname:
Tour::

MENÜ 1(auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

13.04.
Mo
Hühnersuppeneintopf
mit Reis und feinem Gemüse,
dazu 1 Brötchen, Dessert a1,G,C

Hähnchenschnitte „Cordon Bleu“
mit Käse und Schinken gefüllt, Soße,
Erbsengemüse, Kartoffeln, Dessert a1,C,G,I,I

Gekochtes Rindfleisch
mit Dillsoße 10, dazu Boullion-
Kartoffeln, Dessert a1,C,F,G,I,F 3,0 BE
Eiw. 31 Fett 24 KH 38 KJ 2199 Kcal 525

14.04.
Di
Pikantes Eierragout
mit Erbsen u. Möhren,
dazu Kartoffeln, 5 a1,C,F,I,I

Panierte Jagdwurst 2,4,9
mit Tomatensoße, dazu Spiralen,
Eisbergsalat, Dressing a1,G,I,I

Thüringer Bratwurst 4
mit Soße, Mischgemüse und Salz-
kartoffeln a1,C,G,I,I, 3,0 BE
Eiw. 32 Fett 16 KH 38 KJ 2017 Kcal 485

15.04.
Mi
Griesflammerie
mit Zucker, Zimt und Pfirsichwürfeln, dazu 1
Brötchen mit Fleischsalat (ext.verpackt)a1,I,G

Thüringer Krautwickel
mit Hackfleischfüllung, dazu Bratensoße und
Kartoffelpüree, Kompott a1,G,I,F

Putenbrustfilet natur
mit Rahmsoße,10 dazu Blumenkohl
und Salzkartoffeln, a1,F,G,I,I 3,0 BE
Eiw. 38 Fett 18 KH 37 KJ 1649 Kcal 392

16.04.
Do
Currywurst
mit Currysoße, dazu Kartoffelpüree und
Gurkensalat a1,G,I,I

Jägerschnitzel
mit Pilzrahmsoße, dazu Petersilienkartoffeln,
Krautsalat in saurer Sahne a1,C,F,I,I

Grünpcheneintopf
mit Rauchfleisch 9 und Gemüse,
dazu Dessert a1,F,G,I 3,0 BE
Eiw. 22 Fett 20 KH 39 KJ 1825 Kcal 433

17.04.
Fr
Kasselerkamm,9
auf Sauerkraut und Kartoffeln, Obst a1,G,I,I

Gebrautes Schollenfilet
mit warmen Kartoffelsalat und
Remouladenssoße 5,a1,C,F,I,I

Würzfleisch vom Hähnchen
mit Käse überbacken dazu
Gemüserais, Obst a1 G,F,I 3,5 BE
Eiw. 37 Fett 12 KH 35 KJ 1450 Kcal 348

MENÜ 2(auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

18.04.
Sa
Pichelsteiner Gemüseeintopf
mit Kasselerwürfel 9 und Kartoffeln, dazu 1
Brötchen, Dessert a1,I

3 Geflügelhackklößchen
auf Rahmkohlrabi,10 mit Salzkartoffeln,KH
Dessert a1,F,G,I,I 3,0 BE
Eiw. 31 Fett 30 KH 36 KJ 2444 Kcal 585

19.04.
So
Rindersauerbraten
mit Soße, und Apfelrotkohl, 2 Thüringer
Klößen, Obst a1,I,I

Schweinesteak natur
mit Soße,10 Erbsengemüse und
Kartoffeln, Obst a1,C,F,G,I, 4,0 BE
Eiw. 50 Fett 12 KH 36 KJ 1953 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 = mit Natriphosphat
10 = gebunden mit Johannesskermehl
oder Guartermehl

a1=Weizen,a2 Roggen
a3 Gerste, a4 Hafer
B=Krebstiere
C=Eier
D=Fisch,
E=Erdnüsse
F=Soya
G=Laktose
h1=Mandeln,
h2 Haselnüsse
h3 Walnüsse
h4 Kaschunüsse
h5 Pecannüsse
h6 Paranüsse
h7 Pistazien
h8Macadamia
I=Sellerie
J=Senf
K=Seesamen
L=Schwefeldioxid
M=Lupinen
N=Weichtiere
X= kann Spuren von
Allergenen enthalten

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Thunfischsalat

mit frischen Tomaten, Zwieb. u. Bohnen,
dazu Baguettebr. mit Butter, Des. a1,G

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

Spätzle/ Pilzpflanne

mit Rahmsoße, dazu gemischter Salat mit
Dressing, Dessert a1,C,F,G,I

MENÜ 7 Sondermenü

Hirschrollbraten "Diana"

mit Waldpilzen in Preiselbeerrahmsoße
Rosenkohl, 2 TH. Klöße, Dessert A,F,G,I

Di

Fruchtpokal „Jogger Becher“

Sahnequark mit Früchten, Schokoladen-
raspeln und Bircher Müsli a1,a2,a3,a4 ,G

vegetarische Bolognese

dazu Spaghetti und Chinakohlsalat mit
Dressing, Dessert G,F,I

Schweinerückensteak

mit Ratatouillegemüse und
Blattspinat Risotto, Dessert a1,J,I,F

Mi

Paniertes Schnitzel

mit Garnitur, Senfübchen und
Farmersalat a1,G

Champignonpfanne

Frische Champignons in Sahnesoße, dazu
bunte Nudeln und Salat, Dessert a1,F,G,I,J

Schweineroulade

mit Soße, dazu Rotkohlgemüse und
2 Th. Klöße, Obst a1,J,I,G,

Do

Wurstsalat

mit Gurke und Zwiebeln, dazu Brot und
Butter, Obst a1,G

Vegane Hackbällchen

mit einem Paprika - Tomaten- Sugo, dazu
Risotto, Dessert a1,F,I,G

gefüllte Schweinelende

mit Champignonrahmsoße und Spätzle,
dazu Gürkensalat, Obst a1,G,J,I,F

Fr

Ungarischer Rindfleischsalat

mit Baguettebrötchen und Butter a1,G

Süße Schupfnudeln

mit warmen Pflaumenkompott, dazu
Puderzucker und Zimt, Dessert a1,G

Putenbrustgeschnetzeltes

mit Kurkumagemüesoße und
Bandnudeln, Dessert a1,G,F,J,I

Täglich

von

Montag – Freitag

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

mit frischen Salaten der Saison u.
Putenbruststreifen, Pinienkerne,
Mandarinen, Croutons,
Kräuterdressing, 1 Brötchen
a1,G,C

MENÜ 8

Kesselgulasch

mit Brötchen und Obst
a1,F,I

Montag bis Freitag

16. Woche

Abendbrot vom 13.04. – 19.04.2026

Änderungen vorbehalten

mit Zwiebeln und Tomaten,
dazu 1 Baguettebrötchen, Butter A, C

mit Thüringer Kartoffelsalat
A,C,G,I,J

2 Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu
2 Scheiben Pumpernickel und Butter A, G

Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate, dazu 2 Scheiben Mischbrot a

Allergene:

mit Mix Pickles und Kartoffelsalat
A,C,G,I,J

A = Gluten
B = Krebstiere
C = Eier
D = Fisch
E = Erdnüsse
F = Soja

mit 2 versch. Sorten Wurst, dazu saure Gurke,
2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter
A, G, I, J

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 Natrium Pökelsalz
10 = gebunden mit
Johanniskeimöl oder
Guarkernmehl