

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



17. Woche

Kundenname:
Tour:

SPEISENPLAN für die Woche vom 20.04. - 26.04.2026

Tel: 03621 / 5144612 od.13 Fax: 5144629

MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

20.04. Mo	Nudeleintopf mit Rindfleisch und feinem Gemüse, dazu Brötchen, Dessert a1,F,I,G
---------------------	---

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

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

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

Eieromelett mit Rahmspinat 10, mit Salzkartoffeln, Dessert a1,F,G,I,6	Eiw. 30 Fett 20 KH 36 KJ 1916 Kcal 457
--	--

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

Hähnchenbrustfilet paniert mit Geflügelsoße, dazu Schwarzwurzel- gemüse 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	Eiw. 41 Fett 40 KH 55 KJ 3256 Kcal 777
--	--

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

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

Schweinesteak gedünstet mit Soße 10, dazu Romanesco Mix und Kartoffeln a1 F, I	Eiw. 40 Fett 26 KH 38 KJ 2339 Kcal 573
---	--

23.04. 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	Eiw. 38 Fett 22 KH 38 KJ 2418 Kcal 578
--	--

24.04. 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	Eiw. 34 Fett 21 KH 36 KJ 2039 Kcal 487
---	--

MENÜ 2 (auch als Mini)

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

MENÜ 3 Schonkost

Kartoffeleintopf mit 2 Wiener Würstchen 4 und feinem Gemüse, Dessert a1,F,I 3,0 BE	Eiw. 25 Fett 18 KH 45 KJ 2617 Kcal 625
---	--

26.04. 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	Eiw. 42 Fett 16 KH 37 KJ 1953 Kcal 466
--	--

Allergene:
A=Gluten
a1=Weizen, a2 Roggen
a3 Gerste, a4 Hafer
B=Krebstiere
C=Eier
D=Frucht;
E=Erbsen
F=Soja
G=Laktose
h1=Mandeln,
h2 Haselnüsse
h3 Walnüsse
h4 Kaschunüsse
h5 Pecanüsse
h6 Paranüsse
h7 Pistazien
h8Macadamia
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 = gewaschen
8 = kann Gräten enthalten
9 = mit Nitritpökelsalz
10 = gebunden mit Johannesskerkmehl
oder Guartermehl

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

2 Bratklopse
mit Mayonnaise-Salat, 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

Panieretes 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 Rahmsoße, 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
Baguettebrötchen mit Käse und Tomaten

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

Gyrosgeschnetzeltes vom Schwein
mit Tsatsiki und Tomatenreis, Dessert
F,I,J,G

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

MENÜ 7 Sondermenü

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

Täglich

von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

Änderungen vorbehalten

MENÜ 5

Salatpokal

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

MENÜ 8

Gegrillte Schweinehaxe
mit Kartoffelsalat, Senf
(extra verpackt)

Montag bis Freitag

17. Woche

Abendbrot vom 20.04. – 26.04.2026

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

Schweineschnitzel (kalt)

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

Mi

Schweineschnitzel (kalt)

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

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