



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

Tel: 03621 / 5144612 od.13 Fax: 5144629

SPEISENPLAN für die Woche vom 31.08.- 06.09.2026

36. Woche

Kundenname:
Tour:

MENÜ 1(auch als Mini)		(ohne Kennzeichnung)	MENÜ 2		(rot gekennzeichnet)	MENÜ 3 Schonkost		(schwarz gekennzeichnet)
31.08. Mo	Erbseneintopf⁹ mit Kasselerwürfel und Kartoffelwürfel, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a1,F,I		Kohlroulade mit Speck-Zwiebel-Soße 3, dazu Salzkartoffeln, Dessert a1,C,F,I		Hähnchenbrustfilet in milder Curryrahmsauce 10, Früchten, dazu Risotto, Dessert a1,F,G,I 3,5 BE	Eiw. 36 Fett 25 KH 41 KJ 2297 Kcal 551		
01.09. Di	Geflügelberragout mit Rotkohl, dazu Kartoffelpüree a1,F,G,I,J		Seelachsfilet paniert mit Kartoffelsalat (Kalt extra verpackt), Obst a1,F,G,I,J		Gedünstetes Putenfilet mit Rahmsauce 10, dazu Pariser- Karotten und Kartoffeln a1,F,I 3,0 BE	Eiw. 40 Fett 26 KH 48 KJ 2297 Kcal 573		
02.09. Mi	Eisbeinflisch⁹ auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Senf, dazu Kompott a1,F,G,I,J		Hähnchenpfanne Ungarisch mit Letscho und Tomatenwürfel, ¹ dazu Nudeln, Obst a1,F,I		Hühnersuppeintopf⁹ mit Gemüse- und Reiseinlage, Dessert F,I 3,0 BE	Eiw. 38 Fett 20 KH 36 KJ 2467 Kcal 594		
03.09. Do	Paprikarahmschnitzel mit Paprikarahmsauce, dazu Salzkartoffeln und Farmersalat a1,C,F,G,I		Hähnchenfrikassee mit Gemüsereis, dazu Obst G,F,I,a1		Bauernhacksteak mit Soße, Käse, Röstzwiebeln, dazu Speckbohnen und Kartoffeln a1,C,F,G,I	Eiw. 32 Fett 18 KH 36 KJ 1705 Kcal 406		
04.09. Fr	Gehacktesauce mit Champignons, dazu Spaghetti und Obst a1,F,G,I		Dicke Rippe geräuchert und gepökelt⁹ auf Bayrischkraut , dazu Salzkartoffeln a1,F,I,J		Gedünsteter Seelachs in Dillsauce 10, dazu Salzkartoffeln mit Gurkensalat 5,a1,F,G,I,J 3,0 BE	Eiw. 25 Fett 34 KH 36 KJ 2423 Kcal 576		
MENÜ 2 (auch als Mini)								
05.09. Sa	Schnittbohneentopf⁹ mit 2 Krakauer Würstchen 4, Speck und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,I		Ofenfrischer Hackbraten⁴ mit Soße 10, dazu Mischgemüse, Salzkartoffeln, Dessert a1,C,F,G,I 3,0 BE		Eiw. 30 Fett 22 KH 35 KJ 1887 Kcal 332			
06.09. So	Kasselerbraten⁹ mit Soße, dazu Rotkohl und 2 Thüringer Klöße, Obst a1,F,G,I,J		Rindersauerbraten mit Soße 10 und Brokkoli, Kartoffeln, dazu Obst a1,F,G,I,J 4,0 BE		Eiw. 46 Fett 21 KH 40 KJ 2663 Kcal 637			

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 Johanneskernmehl oder Quarkmehl

MENÜ 3 Schonkost

- 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 Johanniskeimermehl
oder Quarkermehl

- 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 = Weichtiere
X = kann Spuren von
Allergenen enthalten

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Thunfischsalat

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

Fruchtpokal „Jogger Becher“

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

Paniertes Schnitzel

Mi mit Garnitur, Senfübchen und
Farmersalat a1,G

Wurstsalat

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

Ungarischer Rindfleischsalat

Fr mit Baguettebrötchen und Butter
a1,G

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

6 Kartoffelpuffer

mit einer großen Portion Apfelkompott,
dazu Obst a1

Vegetarische Bolognese

mit Spaghetti, dazu Chinakohlsalat und
Dressing, Dessert g,f,i

Champignonpfanne

frische Champignons in Sahnesoße, dazu
bunte Nudeln und Salat, Dessert a1,f,g,i,j

Vegane Hackbällchen

mit einer Spinatkäsesoße, dazu Risotto,
Obst a1,f,i,g

Süße Schupfnudeln

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

MENÜ 7 Sondermenü

Hirschrollbraten „Diana“

mit Waldpilzen in Preiselbeerrahmsauce,
Rosenkohl, 2 Thür. Klöße, Dessert a,f,g,i

Schweinerückensteak

mit Ratatouillegemüse und
Blattspinatrisotto, Dessert a1,i,i,f

Schweineroulade

mit Soße, dazu Rotkohlgemüse und
2 Thüringer Klößen, Obst, a1,i,i,g,

Gefüllte Schweinelende

mit Champignonrahmsauce und Spätzle,
dazu Gurkensalat, Obst a1,g,i,i,f

Putenbrustgeschnetzeltes

mit Kurkumagemüsesauce und
Bandnudeln, Dessert a1,g,f,i,i

Täglich

von

Montag – Freitag

Änderungen vorbehalten
Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

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

MENÜ 8

Chili Con Carne

mit Schweinefleisch, Paprika, Mais
Rote Bohnen und Reis
a1,f,i
Montag bis Freitag

36. Woche

Abendbrot vom 31.08. – 06.09.2026

KW 36

Änderungen vorbehalten

Mo

Salami-Käseplatte

Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter _{A, G}

Mo

Salami-Käseplatte

Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter _{A, G}

Änderungen vorbehalten

Abendbrot vom 31.08. – 06.09.2026

Di

Räucherfischplatte

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Di.

Räucherfischplatte

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Mi

Hausmacher Wurstplatte

3 verschiedene Sorten Wurst, Gewürzgurke, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Mi

Hausmacher Wurstplatte

3 verschiedene Sorten Wurst, Gewürzgurke, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Do

Schinkenröllchen

mit Nudelsalat _{A, C, G, I, L, F}

Do

Schinkenröllchen

mit Nudelsalat _{A, C, G, I, L, F}

Fr

Käseplatte

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Pumpernickel und Butter _{A, G}

Fr

Käseplatte

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Pumpernickel und Butter _{A, G}

Sa

Hausmacher Stilze

mit Remouladensauce und 2 Scheiben Mischbrot _{A, C, G, I, L, F}

Sa

Hausmacher Stilze

mit Remouladensauce und 2 Scheiben Mischbrot _{A, C, G, I, L, F}

So

Geflügelsalat

mit Spargel, Ananas und Champignons, dazu 1 Baguettebrötchen und Butter _{A, G, C, F, I, J}

So

Geflügelsalat

mit Spargel, Ananas und Champignons, dazu 1 Baguettebrötchen und Butter _{A, G, C, F, I, J}

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 Natrium Pökelsalz
10 = gebunden mit Johanniskeimöl oder Guarkeimöl

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 Guarkeimöl

5 = mit Süßungsmittel
6 = mit Antioxidationsmittel
7 = gewachst
8 = kann Gräten enthalten
9 = mit Natrium Pökelsalz
10 = gebunden mit Johanniskeimöl oder Guarkeimöl