

Menü Express Gotha
GmbH & CO.KG
Schlegelstr.25 b
99867 Gotha
Tel: 03621 / 5144612 od.13



SPEISENPLAN für die Woche vom 07.09.-13.09.2026

Kundenname:
Tour:

37. Woche

MENÜ 1 (auch als Mini)		(ohne Kennzeichnung)	MENÜ 2		(rot gekennzeichnet)	MENÜ 3 Schonkost		(schwarz gekennzeichnet)
07.09. Mo	Frischer Möhreintopf mit Kasselerfleisch 9, Petersilie und Kartoffeln, dazu Brötchen, Dessert a1, F, I		Szegeidner Gulasch vom Schwein mit Paprika und Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree und Dessert a1, G			Hühnerfrikassee mit Erbsen, dazu Risotto, Dessert a1, F, G, I	Eiw. 24 Fett 36 KH 44 KJ 2500 Kcal 599	Allergene: A=Gluten a1=Weizen, a2=Roggen a3=Gerste, a4=Hafer B=Krebstiere
08.09. Di	Deftiger Wurstgulasch 4 mit Butternudeln, dazu Eisbergsalat mit Dressing a1, G, F, I		Thüringer Rostbrät mit Zwiebelsoße und Bratkartoffeln, dazu Kompott a1, G, F, I			Fischfilet auf Blattspinat, mit Salzkartoffeln, dazu Kompott a1, F, G, I	Eiw. 40 Fett 28 KH 36 KJ 2178 Kcal 520	C=Eier D=Fisch, E=Erdnüsse F=Soja G=Laktose h1=Mandeln, h2=Haselnüsse h3=Walnüsse h4=Kaschnüsse 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
09.09. Mi	Vanillereisbrei bestreut mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus u. Brötchen m. Käsecke (getr. verp.) a1, G		Schweineschnitzel mit Rahmhampignons 3, dazu Petersilienkartoffeln und Obst a1, C, F, G, I, J			Frikadelle mit Soße, dazu Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln a1, C, F, G, I	Eiw. 47 Fett 27 KH 36 KJ 2535 Kcal 606	
10.09. Do	Schweinebraten mit Soße, dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln, a1, F, G, I		Makkaroni mit Schinken 4 und einer Käsesahnesoße, dazu Krautsalat a1, F, G, I, J			3 gekochte Eier mit Petersiliensoße, Salzkartoffeln und Rote-Beete-Salat a1, F, G, I	Eiw. 33 Fett 20 KH 37 KJ 2163 Kcal 517	
11.09. Fr	Seelachsfilet paniert mit Petersiliensoße und Salzkartoffeln, dazu Karottensalat a1, F, G, I, J		Hackfleischbällchen mit Champignonrahmsauce und Spiralen, dazu Obst a1, F, G, I			Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsoße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkart. a1, F, G, I	Eiw. 27 Fett 9 KH 39 KJ 1488 Kcal 349	
MENÜ 2 (auch als Mini)								
12.09. Sa	Geflügelpfanne a1, F, G, I Putenstreifen in Rahmsauce mit feinem Gemüse, Champignons und Spätzle, Dessert		Reiseintopf mit feinem Gemüse und Fleisch-Klößchen, dazu Dessert a1, F, G, I				Eiw. 25 Fett 21 KH 44 KJ 1935 Kcal 436	
13.09. So	Mutzbraten mit Soße, dazu Apfelrotkohl und 2 Thüringer Klöße, Kompott a1, F, I		Putengulasch 10 mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln, Kompott a1, F, I				Eiw. 68 Fett 18 KH 46 KJ 2617 Kcal 625	

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

- 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 Natriumpikelsalz
- 10 = gebunden mit Johannesskernmehl oder Guarkeimehl

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Heringssalat

mit Roter Beete, Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, Brot m. Butter, Dessert a1,C,G,I

Mo

Panierte Champignons

mit Tomatensoße, Mandelreis und gemischtem Salat, Obst a1,C,F,G,I

(gelb
gekennzeichnet)

Hähnchenbrust natur

mit Gorgonzolasoße und Reis Eisbergsalat, Dressing, Dessert 9,a1,G,I,I

Di

Hähnchenschenkel gegrillt

mit Kartoffelsalat, Obst C,F,G,I

Kartoffel-Broccoli-Gratin

mit Käse überbacken, dazu Gurkensalat, Dessert, a1,C,G

Krustenbraten

mit Soße dazu 2 Th Klöße und Krautsalat, Dessert a1,G,I,I

Mi

Hausgemachter Fleischsalat

mit 2 halben Eiern, dazu Brot und Butter a1,C,F,G,I

Kräuterquark

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

Lachsfilet 8

auf Blattspinat mit Bandnudeln, dazu Dessert a1,G

Do

Gebratene Putenbrust

mit Remouladensoße, Kartoffelsalat und Mix Pickles C,F,G,I

Zucchini

gefüllt mit Gemüse, dazu Tomatensoße und Reisrisotto, Dessert a1,C,F,G,I

Schweinesteak

mit Tomaten-ZucchiniGemüse überbacken dazu Grüne Bandnudeln, Dessert a1,F,G,I,I

Fr

Gegrillter Gyros- Braten

auf frischen Salaten der Saison mit Saure Sahne Dressing G

Wiener Kaiserschmarrn

mit Rosinen und Mandeln, dazu Apfelmus und Dessert a1,C,G

Gebackene Kalbsleber

mit Apfel-Röstzwiebelsoße, dazu Püree und Gurkensalat, Dessert a1,I,I,G

Täglich

von

Montag bis Freitag

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

mit frischen Salaten der Saison u. Sojasprossen, Paprikastreifen u. Partyfrikadellen, Brötchen, French Dressing, Croutions a1,G,C,F

MENÜ 8

Schinken Pizza 9

mit gemischtem Salat und Dressing a1,G,I,I,
Montag bis Freitag

37. Woche

Abendbrot vom 07.09. bis 13.09.2026

Änderungen vorbehalten

Salami-Käseplatte

Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter A

Mo

Mo

Salami-Käseplatte

Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter A

Änderungen vorbehalten

Abendbrot vom 07.09. bis 13.09.2026

Hausgemachter Fleischsalat

mit 2 halben Eiern, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, J

Di

Di.

Hausgemachter Fleischsalat

mit 2 halben Eiern, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, J

Schnittlauchquark

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

Mi

Mi

Schnittlauchquark

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

Schweineschnitzel paniert

mit buntem Nudelsalat
A, G, J

Do

Do

Schweineschnitzel paniert

mit buntem Nudelsalat
A, G, J

Allergene:

2 Stück Rollmops
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot
A

Fr

Fr

2 Stück Rollmops

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot
A

Bratenplatte

3 versch. Sorten Braten, Senf, dazu
2 Scheiben Brot und Butter A, G

Sa

Sa

Bratenplatte

3 versch. Sorten Braten, Senf, dazu
2 Scheiben Brot und Butter A, G

Käsesalat

dazu 1 Baguettebrötchen und Butter
A, G

So

So

Käsesalat

dazu 1 Baguettebrötchen und Butter
A, G

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

Garbkernmehl

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

Garbkernmehl