

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



SPEISENPLAN für die Woche vom 14.09. – 20.09.2026

38. Woche

Kundenname:
Tour:

MENÜ 1 (auch als Mini)		(ohne Kennzeichnung)	MENÜ 2		(rot gekennzeichnet)	MENÜ 3 Schonkost		(schwarz gekennzeichnet)
14.09. Mo	Nudeleintopf mit Hühnerfleisch und frischem Gemüse, dazu Brötchen, Dessert a1, F, G, I, F		Kasselerücken 9 auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Senf, dazu Dessert a1, F, G, I		Schweinekammbraten mit Soße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln, Dessert a1, F, I	Eiw. 32 Fett 19 KH 42 KJ 2175 Kcal 514		
15.09. 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 mit Spaghetti und geriebener Käse, dazu Obst a1, F, G, I	Eiw. 41 Fett 40 KH 48 KJ 3256 Kcal 777		
16.09. Mi	Thüringer Bratwurst 4 auf Sauerkraut s mit Kartoffelpüree und Senf a1, F, G, I, J		Chinapfanne Hähnchenbruststreifen auf süß-saurem Gemüse mit Risotto, dazu Obst F, I, J		Kohlrübeneintopf mit Rauchauffleisch 9 und Kartoffelwürfel, dazu Dessert a1, F, I	Eiw. 34 Fett 20 KH 38 KJ 2114 Kcal 504		
17.09. Do	Heringsfilet in Dillsoße mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Kartoffeln (getrennt verpackt) F, G, I, J		Jägersulasch vom Schwein mit Champignons u. Kräutern, 3 Serviettenknödel, Selleriesalat m. saurer Sahne C, F, G, I, J		3 Königsberger Klopse auf Möhren-Kohlrabi-Gemüse mit Petersilienkartoffeln F, G, I, J	Eiw. 50 Fett 18 KH 36 KJ 1953 Kcal 466		
18.09. Fr	Gebratener Fleischkäse mit Soße, dazu Lauchgemüse und Salzkartoffeln a1, C, F, G, I, J		Paniertes Flunderfilet mit Remouladensoße und heißem Speckkartoffelsalat a1, C, F, G, I, J		Schaschlikgulasch 9 mit Letscho, dazu Nudeln und Balkansalat a1, I, 2, F	Eiw. 26 Fett 27 KH 38 KJ 2353 Kcal 583		
MENÜ 2 (auch als Mini)			MENÜ 3 Schonkost			BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert		
19.09. Sa	Bunter Gemüseeintopf mit 2 Krakauer Würstchen 4 und Kartoffeln, dazu Brötchen, Dessert a1, I		Gegrillte Hähnchenkeule mit Soße, Vitalgemüse und Salzkartoffeln, Dessert a1, F, I			Eiw. 36 Fett 20 KH 48 KJ 2335 Kcal 557		
20.09. So	Burgunderbraten 9 mit Bratensoße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln, Kompott a1, G, I, J		Putenkeulenbraten mit Bratensoße, dazu Fingermöhren 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 Gefäßen enthalten
- 9 = mit Natriumphosphat
- 10 = gebunden mit Johanniskeimnchl oder Guarkeirnchl

- 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 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

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

2 kleine Frikadellen

mit Kartoffelsalat, dazu Senf und Vollkornbrot, Dessert a1, C, F, G, I, J

1 Hefekloß a1, G,

gefüllt mit Sauerkirschen, dazu Vanillesoße und Käsebrötchen, Dessert

Forelle „Müllerin Art“ 8

mit zerl. Butter und Salzkartoffeln 6, dazu Gurkensalat in Sauerrahm, Dessert g

Bunter Schichtsalat a1, F, G, I

m. Chinak., Tom., Paprika, Lauch, gek. Ei Schinken u. Schmand, 1 Baguettebrötchen

Nudelplatte „Verona“ a1, F, G, I

Käsetortellini, Gorgonzolasoße, Penne Nudel, Tomatensoße, gem. Salat, Dessert

Rotbarschfilet paniert 8

mit Remouladensoße, dazu warmer Speckkartoffelsalat, Obst g, j

Schweinefiletstreifen

auf frischen Salaten der Saison mit Saure-Sahne-Dressing F, G

Blumenkohl in Backteig

mit Petersilienkartoffeln 6 und Cocktail-Dipp, dazu Obst a1, C, F, G, I, J

Lachsfilet 8

auf Blattspinat mit Bandnudeln, dazu Dessert a1, G

Paniertes Schweineschnitzel

mit buntem Nudelsalat, dazu Obst a1, C, F, G, I, J

Grießbrei

mit Kirschkompott, dazu Käsebaguette mit Tomaten garniert a1, G

Thunfischsteak gegrillt 8

mit Kräuterbutter, dazu Salzkartoffeln und Tomatensalat, Dessert a1, F, G

Großer Brathering

mit Essig-Öl-Marinade, Zwiebelringe, Brot und Butter, dazu Dessert a1, G

Gnocchi

mit Blattspinat- Käsesoße, dazu Eisbergsalat und Dressing, Obst a1, F, G, I

Viktoria Seebarschfilet 8

mit Limonen- Meerrettich-Soße dazu Kartoffeln, Kopfsalat, Dress., Dessert a1, G,

Täglich

von

Montag bis Freitag

MENÜ 5

Salatpokal

Hähnchen Nuggets auf frischen Salaten der Saison, Kürbiskerne, Croutons, Rote Beete Streifen, Italienisches Dressing, dazu 1 Brötchen a1, F,

MENÜ 8

Soljanka 9

mit Kasselerfleisch, dazu 1 Brötchen, Dessert a1, F, I
Montag bis Freitag

38. Woche

Änderungen vorbehalten
Guten Appetit

Abendbrot vom 14.09. – 20.09.26

Änderungen vorbehalten

Mo

Schweizer Wurstsalat
Baguettebrötchen und Butter
a, g

Mo

Schweizer Wurstsalat
Baguettebrötchen und Butter
a, g

Di

Bratenplatte
3 verschiedene Sorten Braten, Senf
2 Scheiben Weißbrot 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

Mi

Frikadelle
mit Nudelsalat und Senf
a, g, c

Do

Schinken-Käseplatte
2 verschiedene Sorten Schinken, Schnittkäse,
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter a, g

Do

Schinken-Käseplatte
2 verschiedene Sorten Schinken, Schnittkäse,
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter a, g

Fr

Gegrillte Hähnchenkeule
mit buntem Reissalat
a, c

Fr

Gegrillte Hähnchenkeule
mit buntem Reissalat
a, c

Sa

Salamiplatte
3 versch. Sorten Salami mit Garnitur, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter a, g

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

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