

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

SPEISENPLAN für die Woche vom 21.09. – 27.09.2026



39. Woche

Kundenname:
Tour:

MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 (schwarz gekennzeichnet)

21.09. **Mo** Thüringer Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen 4, Speck, Zwiebeln u. frischem Gemüse, Bröt., Dessert a1, F, I

Kohlroulade mit Hackfleischfüllung dazu Bratensoße und Salzkartoffeln, dazu Dessert a1, F, G, I, J

3 gebratene Fleischklößchen auf Spargelgemüse mit Petersilienkartoffeln, Dessert a1, F, G, I 4, 5 BE

Allergene:
A= Gluten
a1= Weizen, a2 Roggen
a3 Gerste, a4 Hafer

22.09. **Di** 3 Hefeklöße mit heißen Birnenwürfel, dazu Kompott a1, G, C

Schweinestek „Zigeuner Art“ mit Zigeunersoße, dazu Reis und Partysalat a1, F, I

Hähnchenbruststreifen mit einer Spinatkäsesoße, dazu Makaroni, Obst a1, I, J, F, G 3, 5 BE

B=Krebstiere
C=Eier
D=Fisch;
E=Erdnüsse
F=Soja
G=Laktose

23.09. **Mi** Gepökelter Schweinekamm 9 mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln, dazu Rote-Beete-Salat 5 a1, G, I, J

Putenschnitzel paniert mit Rahmsoße, dazu Babykarotten und Salzkartoffeln a1, G, F, G,

Gedämpftes Seelachsfilet 8 mit Dillsoße, Salzkartoffeln und Eisbergsalat, Dressing a1, F, G, I, J 3, 0 BE

h1=Mandeln,
h2 Haselnüsse
h3 Walnüsse
h4 Kaschunüsse
h5 Pecanüsse
h6 Paranüsse
h7 Pistazien
h8Macadamia
I=Sellerie
J=Senf
K= Sesamsamen
L=Schwefeldioxid

24.09. **Do** Jagdwurstwürfel 4 in Tomatensoße mit Butternudeln und Gurkensalat a1, G, I, J

Wellfleisch auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree, Obst a1 F, I

Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, Balkangemüse und Salzkartoffeln, a1, F, G, I 3, 5 BE

M=Lupinen
N=Weichtiere
X= kann Spuren von Allergenen enthalten

25.09. **Fr** Schweinerollbraten mit Soße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln a1, C, F, G, I, J

Seehechtfilet 8, paniert, Zitronenbuttersoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat in saurer Sahne a1, C, G, F, I

Gedünstetes Hähnchenbrustfilet in Geflügeljus mit Sommergemüse und Salzkartoffeln a1, F, I 3, 0 BE

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbetlage und Dessert

26.09. **Sa** Wirsinggemüse mit Hackfleischbällchen dazu Salzkartoffeln, Dessert a1, F, I

Rindfleischsuppe mit Nudeln, feinem Gemüse und Gartenkräutern, Dessert F, I 3, 5 BE

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 Johannesskernmehl oder Guartermehl

27.09. **So** Schweinegulasch mit 2 Thüringer Klöße, dazu Farmersalat und Obst a1, G

Putenbraten mit Soße, dazu Möhregemüse und Salzkartoffeln, Obst a1, G, I, J

26 Eiw. 26
Fett 18
KH 48
KJ 2214
Kcal 530

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

Schweizer Wurstsalat
mit Emmentaler, Gurken und Zwiebeln,
dazu Brot und Butter, Dessert a1, G

Di

Verschiedene Salate der Saison
mit einem kleinen Steak und
Saure-Sahne-Dressing G

Mi

Paniertes Schnitzel
mit Kartoffelsalat und Senf,
dazu Obst a1, G, I, C

Do

Griechischer Bauernsalat
mit Tomaten, Gurken, Paprika und
Fetakäse, dazu Baguette und Butter a1, G

Fr

Bunter Eiersalat
mit gekochtem Schinken 9,
dazu Brot und Butter a1, G, J

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

Panierter Fetakäse

mit Tomatensoße und Reisrisotto,
dazu Gurkensalat und Dessert a1, G

Käsespätzle a1, C, G

mit Rahmsoße, überbacken mit Käse,
Röstzwiebeln, Eisbergsalat, Dres., Dess.

Tomaten-Zucchini-Gemüse

in Kräuter-Tomatensoße mit Käse
überbacken, dazu Reis, Dessert a1, G

Brokkoli-Auflauf

mit Salzkartoffeln und Dessert
a1, C, G

Nudel-Spinat-Auflauf

mit Käse überbacken, dazu Eisbergsalat
mit Dressing, Obst a1, C, G

MENÜ 7 Sondermenü

Schweinelendchen „Försterin“

mit Champ.-Sahne-Soße, hausgemacht.
Spätzle, Eisberg m. Dress, Dess. a1, C,F,G,I,J

Schweinesteak „au four“ a1, F, G, I, J

mit Würzfleisch überbacken, dazu Röst-
Kartoffeln, gem. Salat, Dressing, Dessert

Gyrosgeschnetzeltes vom Schwein

mit Tatsiki 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,
dazu Dessert a1, C, F, I

Täglich

Von

Montag bis Freitag

MENÜ 5

Salatpokal

Frische Salate der Saison mit
Minischnitzel, Paprikastreifen,
Croutons, Peperoni, dazu Brötchen,
Joghurdressing
a1, G

MENÜ 8

Milchreis

mit Zucker und Zimt, dazu ein
großer Becher Rote Grütze
G
Montag bis Freitag

39. Woche

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit

Abendbrot vom 21.09. – 27.09.2026

Änderungen vorbehalten

Mo

Heringssalat „Hausfrauen Art“

Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, C, J, G}

Mo

Heringssalat „Hausfrauen Art“

Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, C, J, G}

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

Kräuterquark

2 Scheiben Mischbrot
und Butter _{F, G, I}

Mi

Kräuterquark

2 Scheiben Mischbrot
und Butter _{F, G, I}

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