

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



SPEISENPLAN für die Woche vom 28.09. - 04.10.2026

40. Woche

Kundenname:
Tour:

MENÜ 1(auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

28.09. **Mo**
Hühnersuppeintopf
mit Reis und feinem Gemüse,
dazu 1 Brötchen, Dessert a1, G, I

29.09. **Di**
Pikantes Eierragout
mit Erbsen u. Möhren,
dazu Kartoffeln 5, a1, C, F, I, J

30.09. **Mi**
Griesflammerie
mit Zucker, Zimt und Pflirsichwürfeln, dazu 1
Brötch. mit Fleischsalat 4 (ext. verpackt) a1, J, G

01.10. **Do**
Currywurst 4
mit Currysoße, dazu Kartoffelpüree und
Gurkensalat a1, G, I, J

02.10. **Fr**
Kasselerkamm 9
auf Sauerkraut und Kartoffeln, Obst a1, G, I, J

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

Hähnchenschnitte „Cordon Bleu“
mit Käse und Schinken gefüllt, Soße,
Erbsengemüse, Kartoffeln, Dessert a1, C, G, I, J,

Panierte Jagdwurst 4,9
mit Tomatensoße, dazu Spiralen,
Eisbergsalat, Dressing a1, G, I, J

Thüringer Krautwickel
mit Hackfleischfüllung, dazu Bratensoße und
Kartoffelpüree, Kompott a1, G, I, F

Jägerschnitzel
mit Pilzrahmsoße, dazu Petersilienkartoffeln,
Krautsalat in saurer Sahne a1, C, F, I, J,

Gebraatenes Schollenfilet 8
mit warmen Kartoffelsalat und
Remouladensauce 5, a1, C, F, I, J

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

Gekochtes Rindfleisch
mit Meerrettichsoße, dazu Bouillon-
Kartoffeln, Dessert a1, C, F, G, I, F 3,0 BE
Kcal 525

Thüringer Bratwurst 4
mit Soße, Mischgemüse und Salz-
kartoffeln a1, C, G, I, J 3,0 BE
Kcal 485

Putenbrustfilet natur
mit Rahmsoße, dazu Blumenkohl
und Salzkartoffeln a1, F, G, I, J 3,0 BE
Kcal 392

Grüppcheneintopf
mit Rauchfleisch 9 und Gemüse,
dazu Dessert a1, F, G, I 3,0 BE
Kcal 433

Schweinegeschnetzeltes
mit Champignonrahmsoße, dazu
Reis, Obst a1 G, F, I 3,5 BE
Kcal 348

MENÜ 2(auch als Mini)

03.10. **Sa**
Pichelsteiner Gemüseeintopf
mit Kasselerwürfel 9 und Kartoffeln, dazu 1
Brötchen, Dessert a1, I, F

04.10. **So**
Rindersauerbraten
mit Soße und Apfelrotkohl, 2 Thüringer
Klößen, Obst a1, I, J, F

MENÜ 3 Schonkost

3 Geflügelhackklößen
auf Rahmkohlrabi mit Salzkartoffeln,
Dessert a1, F, G, I, J 3,0 BE
Kcal 585

Schweinesteak natur
mit Soße, Erbsengemüse und
Kartoffeln, Obst a1, C, F, G, I 4,0 BE
Kcal 1953

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

- 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

- 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 Natriumpökelsalz
10 = gebunden mit Johannesskermehl
oder Guarkeermehl

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

Thunfischsalat

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

Spätzle/ Pilzpfanne

mit Rahmsoße, dazu gemischter Salat mit
Dressing, Dessert a1, G, F, G, I

Hirschgulasch

mit Waldpilzen in Preiselbeerrahmsoße
Rosenkohl, 2 Th. Klöße, Dessert A, F, G, I

Fruchtpokal „Jogger Becher“

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

vegetarische Bolognese

dazu Spaghetti und Chinakohlsalat mit
Dressing, Dessert G, F, I

Schweinerückensteak

mit Ratatouillegemüse und
Blattspinat Risotto, Dessert a1, J, I, F

Paniertes Schnitzel

mit Garnitur, Senfütchen und
Farmersalat a1, G

Champignonpfanne

Frische Champignons in Sahnesoße, dazu
bunte Nudeln und Salat, Dessert a1, F, G, I, J

Schweineroulade

mit Soße, dazu Rotkohlgemüse und
2 Th. Klöße, Obst a1, J, I, G

Wurstsalat 4

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

Vegetarische Paprikaschote

mit einem Paprika -Tomaten- Sugo, dazu
Risotto, Dessert a1, F, I, G

gefüllte Schweinelende

mit Champignonrahmsoße und Spätzle,
dazu Gurkensalat, Obst a1, G, J, I, F

Ungarischer Rindfleischsalat

mit Baguettebrötchen und Butter a1, G

Süße Schnupfnudeln

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

Putenbrustgeschnetzeltes

mit Kurkumagemüesoße und
Bandnudeln, Dessert a1, G, F, J, I

Täglich

von

Montag – Freitag

MENÜ 5

Salatpokal

mit frischen Salaten der Saison u.
Putenbruststreifen, Pinienkerne,
Radieschenstreifen, Croutons,
Kräuterdressing, 1 Brötchen
a1, G, C

MENÜ 8

Kessulgulasch

mit Brötchen und Obst
a1, F, I

Montag bis Freitag

40. Woche

Änderungen vorbehalten
Guten Appetit

Abendbrot vom 28.09. – 04.10.2026

Änderungen vorbehalten

Mo

Wurstsalat

mit Zwiebeln und Tomaten,
dazu 1 Baguettebrötchen, Butter A, G

Di

Schweineschnitzel (kalt)

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

Mi

Käseplatte

2 Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu
2 Scheiben Pumpernickel und Butter A, G

Do

Streichwurstplatte

Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
dazu 2 Scheiben Mischbrot A

Fr

Gyrosbraten

mit Mix Pickles und Kartoffelsalat
A, C, G, I, J

Sa

Aufschnittplatte

mit 2 versch. Sorten Wurst, dazu saure Gurke,
2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

So

Heringsfilet „Matjes Art“

dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter
A, G, 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

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

Abendbrot vom 28.09. – 04.10.2026

Änderungen vorbehalten

Mo

Wurstsalat

mit Zwiebeln und Tomaten,
dazu 1 Baguettebrötchen, Butter A, G

Di

Schweineschnitzel (kalt)

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

Mi

Käseplatte

2 Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu
2 Scheiben Pumpernickel und Butter A, G

Do

Streichwurstplatte

Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
dazu 2 Scheiben Mischbrot A

Fr

Gyrosbraten

mit Mix Pickles und Kartoffelsalat
A, C, G, I, J

Sa

Aufschnittplatte

mit 2 versch. Sorten Wurst, dazu saure Gurke,
2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

So

Heringsfilet „Matjes Art“

dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter
A, G, I, J

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