

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

Tel: 03621 / 5144612 od.13

SPEISENPLAN für die Woche vom 12.10. - 18.10.2026

DE
TH 03515
EG

42. Woche

Kundenname:
Tour:

MENÜ 1 (auch als Mini)		(ohne Kennzeichnung)
12.10. Mo	Linseneintopf mit Suppengrün und Kartoffeln, 2 Wiener 4, dazu Brot, Dessert a1, G, I, J	
13.10. Di	3 gebratene Gehacktesklößchen auf Schwarzwurzeln mit Holländischer Soße, dazu Salzkartoffeln a1, C, F, G, I, J	
14.10. Mi	Schweinesteak mit Letschosoße und Risotto, dazu Farmersalat a1, F, G, I, J	
15.10. Do	Spaghetti Carbonara 9 mit Schinken und Speck, Käsesahmsoße, dazu Spaghetti und Reibekäse, Obst a1, G, I, J	
16.10. Fr	Seelachsfilet paniert 8 mit Senfsoße, dazu Salzkartoffeln, fruchtiger Krautsalat a1, F, G, I, J	

MENÜ 2		(rot gekennzeichnet)
	Schweinekammbraten mit Soße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln, Dessert a1, F, G, I, J	
	Panierte Jagdwurst 4,9 mit Soße, dazu Kartoffelpüree und Gurkensalat a1, G, I, J	
	Th. Knacker 9 auf Wirsinggemüse, dazu Kartoffeln, Obst G, F, J, I	
	4 Eierkuchen mit heißen Sauerkirschen, Kompott a1, C, G	
	Putenschnitzel mit Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln a1, F, G, I, J	

MENÜ 3 Schonkost		(schwarz gekennzeichnet)
	Hähnchenbrust natur mit Soße 10, dazu Mischgemüse und Kartoffeln, Dessert a1, F, G, I, J 3, 0 BE	Eiw. 17 Fett 9 KH 40 KJ 1313 Kcal 316
	Fischragout mit Gemüsestreifen in Senfsoße, dazu Salzkartoffeln, Obst a1, F, G, I, J 3, 5 BE	Eiw. 41 Fett 17 KH 32 KJ 1933 Kcal 462
	Schweinegulasch mit Rahmsoße, dazu Spiralen und Blumenkohlсалat a1, G 3, 0 BE	Eiw. 33 Fett 10 KH 36 KJ 1433 Kcal 341
	Bratklops mit Soße, und Brokkoli, dazu Salzkartoffeln a1, C, F, G, I, J 3, 0 BE	Eiw. 51 Fett 18 KH 41 KJ 2339 Kcal 487
	Rinderschmorbraten mit Soße, Kohlrabi-Möhrengemüse und Salzkartoffeln a1, F, G, I, J 3, 0 BE	Eiw. 26 Fett 27 KH 51 KJ 2353 Kcal 563

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

MENÜ 2 (auch als Mini)	
17.10. Sa	Wirsingroulade in Speck-Zwiebelsoße, Kartoffeln und Dessert a1, F, I
18.10. So	Geschmorte Schweinebäckchen mit Soße, dazu Rotkohl und 2 Th. Klöße, Obst a1, F, G, I, J

MENÜ 3 Schonkost	
	Hühnersuppeneintopf mit Hühnerfleisch, feinem Gemüse und Reis, Dessert F, I 3, 0 BE
	Gegrillte Putenoberkeule mit Soße, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln, Obst 3,5, a1, 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 Nitrtpökelsalz
10 = gebunden mit Johannesskermehl
od. Guarkermehl

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 = Pecanunüsse
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

Russische Eier

Mo 2 halbe Eier mit Lachsersatz, Sardellen,
auf Fleischsalat, Baguette, Dess. a1,c,g,j

1 großer Hefekloß

mit Pflaumenmuss, warme Vanillesoße,
Käsebrötchen a1,g

Jägerschnitzel

mit frischen Pilzen in Kräuterrahm,
Salzkart. u. Krautsalat, Dessert a1,c,f,g,i,j

Schwarzwälder Quarkpokal

Di mit Vanillequark, Sauerkirschen
und Schokostreuseln i,g

Makaroniaufauf

mit Champ. u. Brokkoli in Käse-Sahne-
Soße, gem. Salat, Dressing, Dessert a1,c,g

Holsteiner Schnitzel

mit Speck, Zwiebeln u. Käse über-
backen, Gratin, gem. Salat, Des. a1,c,f,g,i,j

Geflügelsalat

Mi mit Spargel, Champignons und Ananas,
Baguettebrötchen, Obst a1,c,f,g,i,j

Schupfnudel-Gemüsepfanne

in Butter gebraten, mit Sahnesoße
und frischen Kräutern, Obst, a1,c,f,g,i,j

Cordon bleu vom Schwein

mit Bratensoße, dazu Röstitaler und
Gurkensalat, Obst a1,c,f,g,i,j

Paniertes Schweineschnitzel

Do mit Nudelsalat, dazu Senf
a1,c,f,g,i,j

2 Eierpaddys

auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln,
Obst a1,g,i,j,c

Parmesanschnitzel a1,c,f,g,i,j

mit Tomatenspaghetti, dazu gemischter
Salat, Dressing, geriebener Käse, Dessert

Tomaten-Gurkensalat

Fr mit Mozarellastreifen, dazu
Baguettebrötchen a1,g

Tortellini gefüllt a1,c,f,g,i,j

mit Käse und Spinat, dazu Tomatensoße
u. gemischter Salat, Dress., Dessert

Schmandschnitzel a1,c,f,g,i,j

mit Schmandcreme überbacken,
Kartoffelspalten, gem. Salat, Dress., Obst

Täglich

von

Montag bis Freitag

Änderung vorbehalten
Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

Frische Salate der Saison,
Schinkenstreifen,
Cocktail Dressing, Paprika,
Kürbiskerne, Croutons,
Mandarinen, dazu Brötchen
9,a1,g

MENÜ 8

Grießbrei

mit einem großen Becher
Erdbeerkompott,
Zucker und Zimt
a1,g
Montag bis Freitag

42. Woche

Abendbrot vom 12.10. bis 18.10.2026

Änderungen vorbehalten

Mo

Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst),
dazu saure Gurke, Butter und
2 Scheiben Mischbrot a

Di

Herings-Dillhappen
mit 2 Scheiben Mischbrot
a,c,i,l,g

Mi

Schnitzel paniert
mit Kartoffelsalat
a,c,i,l,g

Do

Gemischte Käseplatte
(verschiedene Sorten Käse),
Butter und 2 Scheiben Pumpernickel a,c

Fr

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
2 Scheiben Mischbrot und Butter a,c

Sa

Käsesalat
mit Gurke und Tomate,
dazu Butter und Baguettebrötchen a,c

So

Schinkenplatte
(roher Schinken, gekochter Schinken)
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot a,c

- 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

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

Mo

Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst),
dazu saure Gurke, Butter und
2 Scheiben Mischbrot a

Di

Herings-Dillhappen
mit 2 Scheiben Mischbrot
a,c,i,l,g

Mi

Schnitzel paniert
mit Kartoffelsalat
a,c,i,l,g

Do

Gemischte Käseplatte
(verschiedene Sorten Käse),
Butter und 2 Scheiben Pumpernickel a,c

Fr

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
2 Scheiben Mischbrot und Butter a,c

Sa

Käsesalat
mit Gurke und Tomate,
dazu Butter und Baguettebrötchen a,c

So

Schinkenplatte
(roher Schinken, gekochter Schinken)
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot a,c

- 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