

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



45. Woche

Kundenname:
Tour:

SPEISENPLAN für die Woche vom 02.11.-08.11.2026

MENÜ 1 (auch als Mini)		(ohne Kennzeichnung)
02.11. Mo	Frischer Möhreintopf mit Kasselerfleisch 9, Petersilie und Kartoffeln, dazu Brötchen, Dessert a1, F, I	
03.11. Di	Deftiger Wurstgulasch 4 mit Butternudeln, dazu Eisbergsalat mit Dressing a1, G, F, I	
04.11. Mi	Vanillereisbrei bestreut mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus u. Brötchen m. Käsecke (getr. verp.) a1, G	
05.11. Do	Schweinebraten mit Soße dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln, a1, F, G, I	
06.11. Fr	Seelachsfilet paniert mit Petersiliensoße und Salzkartoffeln, dazu Karottensalat a1, F, G, I, J	

MENÜ 2		(rot gekennzeichnet)
	Szegeediner Gulasch vom Schwein mit Paprika und Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree und Dessert a1, G	
	Thüringer Rostbrät mit Zwiebelsoße und Bratkartoffeln, dazu Kompott a1, G, F, I	
	Schweineschnitzel mit Rahmhampignons 3, dazu Petersilienkartoffeln und Obst a1, C, F, G, I, J	
	Makkaroni mit Schinken und einer Käsesahnesoße, dazu Krautsalat a1, F, C, G, I, J	
	Thüringer Grützwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln, Obst a1, F, G, I	

MENÜ 3 Schonkost		(schwarz gekennzeichnet)
	Hühnerfrikassee mit Erbsen, dazu Risotto, Dessert a1, F, G, I	Eiw. 24 Fett 36 KH 44 KJ 2500 Kcal 599
	Fischfilet auf Blattspinat, mit Salzkartoffeln, dazu Kompott a1, F, G, I	Eiw. 40 Fett 28 KH 36 KJ 2178 Kcal 520
	Frikadelle mit Soße, dazu Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln a1, C, F, G, I	Eiw. 47 Fett 27 KH 36 KJ 2335 Kcal 606
	3 gekochte Eier mit Petersiliensoße, Salzkartoffeln und Rote-Beete-Salat a1, F, G, I	Eiw. 33 Fett 20 KH 37 KJ 2163 Kcal 517
	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)

07.11. Sa	Geflügelpfanne a1, F, G, I Putenstreifen in Rahmsauce mit feinem Gemüse, Champignons und Spätzle, Dessert
08.11. So	Mutzbraten mit Soße, dazu Apfelrotkohl und 2 Thüringer Klöße, Kompott a1, F, I

MENÜ 3 Schonkost

	Reiseintopf mit feinem Gemüse und Fleisch-Klößchen, dazu Dessert a1, F, G, I	Eiw. 25 Fett 21 KH 44 KJ 1935 Kcal 436
	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 Nifitripökelsalz
10 = gebunden mit Johannesskermehl oder Guartermehl

- 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 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)

Heringssalat

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

Mo

Panierte Champignons

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

(gelb
gekennzeichnet)

Schweinelendchen „Försterin“

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

MENÜ 6 Vegetarisch

(grün
gekennzeichnet)

Hähnchenschenkel gegrillt

mit Kartoffelsalat, Obst C,F,G,J

Di

Kartoffel-Brokkoli-Gratin

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

Hausgemachter Fleischsalat

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

Mi

Kräuterquark

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

Gebratene Putenbrust

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

Do

Zucchini

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

Gegrillter Gyros- Braten

auf frischen Salaten der Saison mit Saure Sahne Dressing G

Fr

Wiener Kaiserschmarrn

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

Kaninchenkeule

mit Soße dazu Apfelrotkohl und 2 Th. Klöße, Dessert a1,F,I,J

Mutzbraten

mit Soße, dazu Serviettenknödel und Waldorfsalat, Obst a1,C,F,G,I,J

Hausgemachtes gefülltes Kraut

mit Bratensoße und Kartoffeln 6, dazu Dessert a1,C,F,I

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, Croutons a1,G,C,F

MENÜ 8

Schinken Pizza 9

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

45. Woche

Abendbrot vom 02.11. bis 08.11.2026

Änderungen vorbehalten

Mo
Salami-Käseplatte
Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter A

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

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

Do
Schweineschnitzel paniert
mit buntem Nudelsalat A, G, J

Fr
2 Stück Rollmops
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot A

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

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 Johanniskeermehl oder Guarkeermehl

Abendbrot vom 02.11. bis 08.11.2026

Änderungen vorbehalten

Mo
Salami-Käseplatte
Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter A

Di.
Hausgemachter Fleischsalat
mit 2 halben Eiern, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, J

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

Do
Schweineschnitzel paniert
mit buntem Nudelsalat A, G, J

Fr
2 Stück Rollmops
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot A

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

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 Johanniskeermehl oder Guarkeermehl