

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

Tel: 03621 / 5144612 od.13

SPEISENPLAN für die Woche vom 09.11. – 15.11.2026



Kundenname:
Tour:

46. Woche

MENÜ 1 (auch als Mini)		(ohne Kennzeichnung)	MENÜ 2		(rot gekennzeichnet)	MENÜ 3 Schonkost		(schwarz gekennzeichnet)
09.11. Mo	Nudeleintopf mit Hühnerfleisch und frischem Gemüse, dazu Brötchen, Dessert a1, F, G, I, F		Kasselerrücken 9 auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Senf, dazu Dessert a1, F, G, I		Schweinekammbraten mit Soße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln, Dessert a1, F, I 3,5 BE	Eiw. 32 Fett 19 KH 42 KJ 2175 Kcal 514		Allergene: A = Gluten a1 = Weizen, a2 Roggen a3 Gerste, a4 Hafer B = Krebstiere
10.11. Di	7Eieromelett 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 4,0 BE	Eiw. 41 Fett 40 KH 48 KJ 3256 Kcal 777		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 = Weichteile X = kann Spuren von Allergenen enthalten
11.11. 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		Kohl-rübeneintopf mit Rauchaufschnitt 9 und Kartoffelwürfel, dazu Dessert a1, F, I 3,0 BE	Eiw. 34 Fett 20 KH 38 KJ 2114 Kcal 504		
12.11. Do	Heringsfilet in Dillsoße mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Kartoffeln (getrennt verpackt) F, G, I, J		Jägerschinken 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 3,0 BE	Eiw. 50 Fett 18 KH 36 KJ 1953 Kcal 466		
13.11. 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		Schachlikgulasch 9 mit Leitscho, dazu Nudeln und Balkansalat a1, I, 2, F 3,0 BE	Eiw. 26 Fett 27 KH 38 KJ 2353 Kcal 583		
MENÜ 2 (auch als Mini)			MENÜ 3 Schonkost					
14.11. Sa	Bunter Gemüseintopf mit 2 Krakaer Würstchen 4 und Kartoffeln, dazu Brötchen, Dessert a1, I		Gegrillte Hähnchenkeule mit Soße, Vitalgemüse und Salzkartoffeln, Dessert a1, F, I 3,5 BE			Eiw. 36 Fett 20 KH 48 KJ 2335 Kcal 557		
15.11. So	Burgunderbraten 9 mit Bratensoße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln, Kompott a1, G, I, J		Putenkeulenbraten mit Bratensoße, dazu Fingerringen und Salzkart., Kompott a1, F, I 3,0 BE			Eiw. 33 Fett 12 KH 44 KJ 2148 Kcal 513		

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 Nitritpökelsalz
- 10 = gebunden mit Johanniskeim
- oder Quarkermehl

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

2 kleine Frikadellen
mit Kartoffelsalat, dazu Senf, Dessert
a1, C, F, G, I, J

Di

Bunter Schichtsalat a1, F, G, I
m. Chinak., Tom., Paprika, Lauch, gek. Ei
Schinken u. Schmand, 1 Baguettebrötchen

Mi

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

Do

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

Fr

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

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

1 Hefekloß a1, G,
gefüllt mit Sauerkirschen, dazu
Vanillesoße und Käsebrötchen, Dessert

Nudelplatte „Verona“ a1, F, G, I
Käsetortellini, Gorgonzolasoße, Penne
Nudel, Tomatensoße, gem. Salat, Dessert

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

Grießbrei
mit Kirschkompott, dazu Käsebaguette
mit Tomaten garniert a1, G

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

MENÜ 7 Sondermenü

Forelle „Müllerin Art“ 8
mit zerl. Butter und Salzkartoffeln 6, dazu
Gurkensalat in Sauerrahm, Dessert G

Rotbarschfilet paniert 8
mit Remouladensoße, dazu warmer
Speckkartoffelsalat, Obst G, J

Lachsfilet 8
auf Blattspinat mit Bandnudeln,
dazu Dessert a1, G

Thunfischsteak gegrillt 8
mit Kräuterbutter, dazu Salzkartoffeln und
Tomatensalat, Dessert a1, F, G

Viktoria Seebarschfilet 8
mit Limonen-Meerrettich-Soße dazu
Kartoffeln, Kopfsalat, Dress., Dessert a1, G,

Täglich

von

Montag bis Freitag

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

Hähnchen Nuggets auf frischen
Salaten der Saison, Kirschkern,
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

46. Woche

Abendbrot vom 09.11. – 15.11.26

Änderungen vorbehalten

Mo

Schweizer Wurstsalat
Baguettebrötchen 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

Do

Schinken-Käseplatte
2 verschiedene Sorten Schinken, Schnittkäse,
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A, G

Fr

Gegrillte Hähnchenkeule
mit buntem Reissalat
G, C

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

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 09.11. – 15.11.26

Änderungen vorbehalten

Mo

Schweizer Wurstsalat
Baguettebrötchen 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

Do

Schinken-Käseplatte
2 verschiedene Sorten Schinken, Schnittkäse,
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A, G

Fr

Gegrillte Hähnchenkeule
mit buntem Reissalat
G, C

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

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