

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

Tel: 03621 / 5144612 od.13



48. Woche

Kundenname:
Tour:

SPEISENPLAN für die Woche vom 23.11. - 29.11.2026

MENÜ 1(auch als Mini)		(ohne Kennzeichnung)	MENÜ 2		(rot gekennzeichnet)	MENÜ 3 Schonkost		(schwarz gekennzeichnet)
23.11. Mo	Hühnersuppeneintopf mit Reis und feinem Gemüse, dazu 1 Brötchen, Dessert a1, G, I		Hähnchenschnitte „Cordon Bleu“ mit Käse und Schinken gefüllt, Soße, Erbsengemüse, Kartoffeln, Dessert a1, C, G, I, J,			Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße, dazu Boullion- Kartoffeln, Dessert a1, C, F, G, I, F 3,0 BE	Eiw. 31 Fett 24 KH 38 KJ 2199 Kcal 525	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 J=Sellerie K=Senf L=Seedsamen M=Schwefeldioxid N=Lupinen N=Weichtiere X=kann Spuren von Allergenen enthalten
24.11. Di	Pikantes Eierragout mit Erbsen u. Möhren, dazu Kartoffeln, Obst 5, a1, C, F, I, J		Panierte Jagdwurst 4,9 mit Tomatensoße, dazu Spiralen, Eisbergsalat, Dressing a1, G, I, J			Thüringer Bratwurst 4 mit Soße, Mischgemüse und Salz- kartoffeln a1, C, G, I, J 3,0 BE	Eiw. 32 Fett 16 KH 38 KJ 2017 Kcal 485	
25.11. Mi	Griesflammerie mit Zucker, Zimt und Pfirsichwürfeln, dazu 1 Brötch. mit Fleischsalat 4 (ext. verpackt) a1, J, G,		Thüringer Krautwickel mit Hackfleischfüllung, dazu Bratensoße und Kartoffelpüree, Kompott a1, G, I, F			Putenbrustfilet natur mit Rahmsoße, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln a1, F, G, I, J 3,0 BE	Eiw. 38 Fett 18 KH 37 KJ 1649 Kcal 392	
26.11. Do	Currywurst 4 mit Currysoße, dazu Kartoffelpüree und Gurkensalat a1, G, I, J		Jägerschnitzel mit Pilzrahmsoße, dazu Petersilienkartoffeln, Krautsalat in saurer Sahne a1, C, F, I, J,			Grüppcheneintopf mit Rauchfleisch 9 und Gemüse, dazu Dessert a1, F, G, I 3,0 BE	Eiw. 22 Fett 20 KH 39 KJ 1825 Kcal 433	
27.11. Fr	Kasselerkamm 9 auf Sauerkraut dazu Kartoffeln, Senf a1, G, I, J		Gebratenes Schollenfilet 8 mit warmen Kartoffelsalat und Remouladensoße 5, a1, C, F, I, J			Schweinegeschnetzeltes mit Champignonrahmsoße, dazu Reis, Obst a1 G, F, I 3,5 BE	Eiw. 37 Fett 12 KH 35 KJ 1450 Kcal 348	
28.11. Sa		MENÜ 2(auch als Mini)	29.11. So		MENÜ 3 Schonkost	BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert		
Pichelsteiner Gemüseeintopf mit Kasselerwürfel 9 und Kartoffeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1, I, F			Rindersauerbraten mit Soße und Apfelrotkohl, 2 Thüringer Klößen, Obst a1, I, J, F			Schweinesteak natur mit Soße, Erbsengemüse und Kartoffeln, Obst a1, C, F, G, I 4,0 BE		Eiw. 50 Fett 12 KH 36 KJ 1953 Kcal 466

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

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 Natriumpyruvat
10 = gebunden mit Johannesskörnern
oder Guarkeimehl

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

Thunfischsalat

mit frischen Tomaten, Zwieb. u. Bohnen,
dazu Baguettebr. mit Butter, Des. al, G

Spätzle/ Pilzpflanne

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

Kalbsrahmgulasch

mit Champignons und Eierspätzle dazu
Krautsalat und Dessert al, F, G, I

Fruchtpokal „Jogger Becher“

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

vegetarische Bolognese

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

Schweinerückensteak

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

Paniertes Schnitzel

mit Garnitur, Senfütchen und
Farmersalat al, G

Champignonpfanne

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

Schweineroulade

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

Wurstsalat 4

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

Vegetarische Paprikaschote

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

gefüllte Schweinelende

mit Rahmsoße und Spätzle,
dazu Gurkensalat, Obst al, G, J, I, F

Ungarischer Rindfleischsalat

mit Baguettebrötchen und Butter al, G

Süße Schupfnudeln

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

Putenbrustgeschnetzeltes

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

Täglich

von

Montag – Freitag

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

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

MENÜ 8

Kesselgulasch

mit Brötchen und Obst
al, F, I

Montag bis Freitag

48. Woche

Abendbrot vom 23.11. – 29.11.2026

Abendbrot vom 23.11. – 29.11.2026

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

Wurstsalat

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

Mo

Wurstsalat

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

Di

Schweineschnitzel (kalt)

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

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

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

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

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

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

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 Geräten 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 Geräten enthalten

9 = mit Nitrit Pökelsalz

10= gebunden mit

Johanniskernmehl oder

Guarkernmehl