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

SPEISENPLAN für die Woche vom 30.11. - 06.12.2026

DE TH 03515 EG

49.Woche

Kundenname:
Tour:

	MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)	MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)	MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)
30.11. Mo	**Nudeleintopf** mit Rindfleisch und feinem Gemüse, dazu Brötchen, Dessert a1, F, I, G	**Frikassee vom Huhn** in Holländischer Soße, mit Gemüsereis Dessert a1, F, I	**Eieromelett** mit Rahmspinat, mit Salzkartoffeln, Dessert a1, F, G, I, 6 3,0 BE Eiw. 30 Fett 20 KH 36 KJ 1916 Kcal 457
01.12. Di	**Thüringer Bratwurst** 4 auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree, Senf F, G, I	**Hähnchenbrustfilet paniert** mit Geflügelsoße, dazu Schwarzwurzel-gemüse und Salzkartoffeln a1, C, F, G, I, J	**Italienisches Tomatenfleisch** Schweinefleisch, mit Tomatenwü.,dazu Spiralen, Eisbergs. Dres. 5,a1,F,G,I 3,5 BE Eiw. 41 Fett 40 KH 55 KJ 3256 Kcal 777
02.12. Mi	**Gefüllte Paprikaschote** mit Schinkentomatensoße 9, dazu Reisrisotto und Obst a1, C, F, I	**Heringsfilet „Matjes Art“** in pikanter Tunke mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, Salzkartoffeln (extra verp.) C, G, J	**Schweinesteak gedünstet** mit Soße, dazu Romanesco Mix und Kartoffeln a1, F, I 3,0 BE Eiw. 40 Fett 26 KH 38 KJ 2339 Kcal 573
03.12. Do	**Gulasch vom Rind und Schwein** mit Butternudeln und Bohnensalat F, G, I	**Thüringer Rostbrätl** mit Zwiebelsoße, dazu Kartoffelpüree, Obst a1, C, F, G, I, J	**Hausgemachter Hackbraten** mit Soße, dazu Fingermöhren und Kartoffeln, Obst a1, C, F, I 3,0 BE Eiw. 38 Fett 22 KH 38 KJ 2418 Kcal 578
04.12 Fr	**Th. Knacker** 9 auf Grünkohl, dazu Kartoffeln, Obst G,F,J,I	**Geschmorte Dicke Rippe** mit Soße und Mischgemüse, dazu Salzkartoffeln a1, C, F, G, I, J	**Gedünsteter Seelachs** 8 in Dillsoße, dazu Salzkartoffeln, Karottensalat 5, a1, F, G, I 3,0 BE Eiw. 34 Fett 21 KH 36 KJ 2039 Kcal 487

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
h8Macadamia
I=Sellerie
J=Senf
K=Sesamsamen
L=Schwefeldioxid
M=Lupinen
N=Weichtiere
X= kann Spuren von Allergenen enthalten

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

	MENÜ 2 (auch als Mini)	MENÜ 3 Schonkost
05.12. Sa	**Schweinegeschnetzeltes** mit Champignons, Spätzle, dazu Krautsalat, Dessert, a1, F, G, I, C	**Möhreneintopf** 4 mit 2 Wiener Würstchen, Kartoffeln u. Gartenkräutern, Dessert a1, F, G, I 3,0 BE Eiw. 25 Fett 18 KH 45 KJ 2617 Kcal 625
06.12. So	**Cordon Bleu vom Schwein** mit Soße, Kohlrabigemüse und Kartoffeln, dazu Kompott, a1, C, F, G, I, J	**Rinderbraten** a1, C, F, G, I, J mit Soße, dazu Leipziger Allerlei, Serviettenknödel, Kompott 3,0 BE Eiw. 42 Fett 16 KH 37 KJ 1953 Kcal 466

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 Johanneskernmehl oder Guarkernmehl

	MENÜ 4 Kaltmenü (grün gekennzeichnet)	MENÜ 6 Vegetarisch (gelb gekennzeichnet)	MENÜ 7 Sondermenü
Mo	**2 Bratklopse** mit Mayonnaise-Salat, Garnitur, dazu Senf und Dessert C, F, G, J	**Blumenkohl-Käse-Medaillon** mit Rahmsoße, dazu Petersilienkartoffeln, Dessert a1, C, G, I	**Hirschrollbraten " Diana"** mit Waldpilzen in Preiselbeer-Rahmsoße, Rosenkohl, 2 Th. Klöße, Dessert, a1, F, G, I
Di	**2 Schinkenröllchen** gefüllt mit Spargel auf Nudelsalat a1, F, G, J	**2 Pfannkuchen** mit Äpfeln gefüllt, dazu warme Vanillesoße, Dessert a1, C, G	**Rehgulasch mit Rahmchampignon** dazu frische Eierspätzle mit Chinakohlsalat, Dressing, Obst, a1, C, F, G
Mi	**Gegrillte Hähnchenkeule** mit Reissalat F, G, J	**Bunte Nudeln mit Tomatenragout** dazu Gurkensalat und Dessert a1, F, G	**Hasenpfeffer** in Wacholderrahmsoße, dazu Rotkohl, 2 Th. Klöße, Dessert, a1, F, G, I
Do	**Paniertes Schweineschnitzel** mit mexikanischem Bohnensalat, dazu Obst a1, C, F	**Brokkoli- Kohlrabi- Auflauf** mit Käse überbacken, dazu Rahm-Kartoffeln, Dessert a1, F, G, I	**Hirschmedaillons** mit Wacholderrahmsoße dazu Brokkoli und Serv. Knödel, Dessert a1, C, I, J, G
Fr	**Holländischer Käsesalat** a1, G mit Gouda, Paprika, Tomaten, Gurken und Zwiebeln, dazu Baguettebr. u. Butter	**Vanillereisbrei** a1, G mit heißen Sauerkirschen, dazu Baguettebrötchen mit Käse und Tomaten	**Wildschweinbraten** mit Soße, dazu Schupfnudel und Waldorfsalat, Obst a1, C, F, G, I

Täglich
von
Montag bis Freitag

Guten Appetit

Änderungen vorbehalten

MENÜ 5

Salatpokal
mit frischen Salaten der Saison, Peperoni, Croutons, Sojasprossen, Thunfisch, dazu Himbeer-Balsamico-Dressing und Brötchen a1, C, F

MENÜ 8

Gegrillte Schweinehaxe
mit Kartoffelsalat, Senf (extra verpackt) G, I, J, F

Montag bis Freitag

49. Woche

Menü Express Gotha, Schlegelstr. 25b, 99867 Gotha, Tel 03621/514412

Abendbrot vom 30.11. – 06.12.2026

Änderungen vorbehalten

Mo	**Kräuterquark** 2 Scheiben Mischbrot und Butter F, G, I
Di	**Käseplatte** 2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käseecke, 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A, G
Mi	**Schweineschnitzel (kalt)** mit Thüringer Kartoffelsalat A, C, G, I, J
Do	**Gemischte Wurstplatte** Bierschinken, Leberkäse und Teewurst, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G
Fr	**1 Frikadelle** mit Kartoffelsalat und Senf A, C, G, J
Sa	**Streichwurstplatte** mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, 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

Name: **Tour:**

Abendbrot vom 30.11. – 06.12.2026

Änderungen vorbehalten

Mo	**Kräuterquark** 2 Scheiben Mischbrot und Butter F, G, I
Di.	**Käseplatte** 2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käseecke, 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A, G
Mi	**Schweineschnitzel (kalt)** mit Thüringer Kartoffelsalat A, C, G, I, J
Do	**Gemischte Wurstplatte** Bierschinken, Leberkäse und Teewurst, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G
Fr	**1 Frikadelle** mit Kartoffelsalat und Senf A, C, G, J
Sa	**Streichwurstplatte** mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, 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