

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

SPEISENPLAN für die Woche vom 28.10.- 03.11.2024

DE
TH 03515
EG

44. Woche

Kundenname:
Tour:



Tel: 03621 / 5144612 od.13 Fax: 5144629

	MENÜ 1 (auch als Mini) <small>(ohne Kennzeichnung)</small>	MENÜ 2 <small>(rot gekennzeichnet)</small>	MENÜ 3 Schonkost <small>(schwarz gekennzeichnet)</small>	
28.10. Mo	Erbseneintopf⁹ mit Kasselerwürfel und Kartoffelwürfel, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a1,F,I	Kohlroulade mit Speck-Zwiebel-Soße 3, dazu Salzkartoffeln, Dessert a1,C,F,I	Hähnchenbrustfilet in milder Curryrahmsoße 10, Früchten, dazu Risotto, Dessert a1,F,G,I 3,5 BE	Eiw. 36 Fett 25 KH 41 KJ 2297 Kcal 551
29.10. Di	geschmetzelte Schweineleber mit Zwiebelsoße, Rotkohl, dazu Kartoffelpüree a1,F,G,I,J	Seelachs paniert mit Senfsoße dazu Petersilienkartoffel Wachsbrechbohnsalat a1,F,G,I,C	Gedünstetes Putenfilet mit Rahmsoße 10, dazu Pariser-Karotten und Kartoffeln a1,F,I 3,0 BE	Eiw. 40 Fett 26 KH 48 KJ 2297 Kcal 573
30.10. Mi	Eisbeinflleisch⁹ auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Senf, dazu Kompott a1,F,G,I,J	Hähnchenpfanne Ungarisch mit Letscho und Tomatenwürfel, dazu Nudeln, Obst a1,F,I	Hühnersuppeneintopf mit Gemüse- und Reiseinlage, Dessert, F,I 3,0 BE	Eiw. 38 Fett 20 KH 36 KJ 2467 Kcal 594
31.10. Do	Feiertag	Paprikarahmschnitzel mit Paprikarahmsoße, dazu Salzkartoffeln Farmersalat a1,C,F,G,I,Obst	Schweinekammbraten mit Soße, dazu Blumenkohl 5 und Salzkartoffeln a1,F,I Obst	Eiw. 32 Fett 18 KH 36 KJ 1705 Kcal 406
01.11. Fr	Putenfrikassee mit Gemüserais dazu Obst G,F,I,a1		Bauernhacksteak mit Soße, Käse, Röstzwiebeln, dazu Speckbohnen und Kartoffeln, a1,C,F,G,I	Eiw. 25 Fett 34 KH 36 KJ 2423 Kcal 576

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

MENÜ 2(auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

02.11. Sa	Schnittbohneintopf mit 2 Krakauer Würstchen 4, Speck und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,I	Ofenfrischer Hackbraten⁴ mit Soße 10, dazu Mischgemüse Salzkartoffeln, Dessert a1,C,F,G,I 3,0 BE	Eiw. 30 Fett 22 KH 35 KJ 1887 Kcal 332
03.11. So	Kasselerbraten⁹ mit Soße, dazu Rotkohl und 2 Th. Klöße, Obst a1,F,G,I,J	Rindersauerbraten mit Soße 10 und Brokkoli, Kartoffeln, dazu Obst a1,F,G,I,J 4,0 BE	Eiw. 46 Fett 21 KH 40 KJ 2663 Kcal 637

- 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 Johannesskernmehl oder Guarkernmehl

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.

Essen zum Verzehr am selbigen Tag

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

Thunfischsalat

mit frischen Tomaten, Zwieb. u. Bohnen,
dazu 1 Baguettebr. mit Butter, Des. a1,G

Di

Fruchtpokal „Jogger Becher“

Sahnequark mit Früchten, Schokoladen-
raspeln und Bircher Müsli, a1,a2,a3,a4,G

Mi

Paniertes Schnitzel

mit Garnitur, Senftübchen und
Farmersalat, a1,G

Do

Fr

Wurstsalat

mit Gurke und Zwiebeln, dazu Brot und
Butter, Obst, a1,G

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

Spätzle/ Pilzpfanne

mit Rahmsoße, dazu gemischter Salat mit
Dressing, Dessert a1,C,F,G,I

vegetarische Bolognese

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

Champignonpfanne

Frische Champignons in Sahnesoße, dazu
bunte Nudeln und Salat, Dessert, a1,F,G,I,J

Feiertag

2 Vegt. Frühlingsrollen

mit einer Kurkuma-Gemüsesoße, dazu
Dessert a1,F,I,G

MENÜ 7 Sondermenü

Hirschrollbraten „Diana“

mit Waldpilzen in Preiselbeerrahmsoße
Rosenkohl, 2 TH. Klöße, Dessert, A,F,G,I

Schweinerückensteak

mit Ratatouillegemüse und
Blattspinat Risotto, Dessert a1,J,I,F

Schweineroulade

mit Soße dazu Rotkohlgemüse und
2 Th. Klöße, Obst, a1,J,I,G,

Täglich

Von

Mo. Di. Mi.

Änderungen vorbehalten
Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

mit frischen Salaten der Saison u.
Putenbruststreifen, Kürbiskerne,
Mandarinen, Croutons
Kräuterdressing 1 Brötchen
a1,G,C

MENÜ 8

Kesselgulasch

mit Brötchen und Obst
a1,F,I

Mo. Di. Mi.

44. Woche