

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

# SPEISENPLAN für die Woche vom 27.01. - 02.02.2025

DE  
TH 03515  
EG

05. 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>											
27.01. <b>Mo</b>	<b>Nudeleintopf</b> mit Rindfleisch und feinem Gemüse dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,I,G	<b>Frikassee vom Huhn</b> in Holländischer Soße, mit Gemüse Dessert a1,F,I	<b>Eieromelett</b> mit Rahmspinat, mit Salzkartoffeln,6 Dessert a1, F, G, I 3,0 BE	<table border="1"> <tr><td>Eiw.</td><td>30</td></tr> <tr><td>Fett</td><td>20</td></tr> <tr><td>KH</td><td>36</td></tr> <tr><td>KJ</td><td>1916</td></tr> <tr><td>Kcal</td><td>457</td></tr> </table>	Eiw.	30	Fett	20	KH	36	KJ	1916	Kcal	457
Eiw.	30													
Fett	20													
KH	36													
KJ	1916													
Kcal	457													
28.01. <b>Di</b>	<b>Thüringer Bratwurst 4</b> auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree Senf F,G,I	<b>Hähnchenbrustfilet paniert</b> mit Geflügelsoße, dazu Schwarzwurzel- gemüse und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J	<b>Italienisches Tomatenfleisch</b> Schweinefl., 10 mit Tomatenwü. dazu Spiralen, Eisbergs. Dres .5.a1,F,G,I3,5 BE	<table border="1"> <tr><td>Eiw.</td><td>41</td></tr> <tr><td>Fett</td><td>40</td></tr> <tr><td>KH</td><td>55</td></tr> <tr><td>KJ</td><td>3256</td></tr> <tr><td>Kcal</td><td>777</td></tr> </table>	Eiw.	41	Fett	40	KH	55	KJ	3256	Kcal	777
Eiw.	41													
Fett	40													
KH	55													
KJ	3256													
Kcal	777													
29.01. <b>Mi</b>	<b>Gulasch vom Rind und Schwein</b> mit Butternudeln und Rohkostsalat a1,F,G,I	<b>Heringsfilet „Matjes Art“</b> in pikanter Tunke mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, Salzkartoffeln (extra verp.), C,G,J	<b>Schweinesteak gedünstet</b> mit Soße ,10 dazu Romanesco Mix und Kartoffeln a1 F,I 3,0 BE	<table border="1"> <tr><td>Eiw.</td><td>40</td></tr> <tr><td>Fett</td><td>26</td></tr> <tr><td>KH</td><td>38</td></tr> <tr><td>KJ</td><td>2339</td></tr> <tr><td>Kcal</td><td>573</td></tr> </table>	Eiw.	40	Fett	26	KH	38	KJ	2339	Kcal	573
Eiw.	40													
Fett	26													
KH	38													
KJ	2339													
Kcal	573													
30.01. <b>Do</b>	<b>Gebratener Fleischkäse</b> auf Bayrischkraut dazu Salzkartoffeln, Obst G,F,I,I	<b>Thür. Rostbrätl</b> mit Zwiebelsoße dazu Kartoffelpüree und Bohnensalat a1,C,F,G,I,J	<b>Hausgemachter Hackbraten</b> mit Soße 10, dazu Fingermöhren und Kartoffeln, Obst a1,C,F,I, 3,0 BE	<table border="1"> <tr><td>Eiw.</td><td>38</td></tr> <tr><td>Fett</td><td>22</td></tr> <tr><td>KH</td><td>38</td></tr> <tr><td>KJ</td><td>2418</td></tr> <tr><td>Kcal</td><td>578</td></tr> </table>	Eiw.	38	Fett	22	KH	38	KJ	2418	Kcal	578
Eiw.	38													
Fett	22													
KH	38													
KJ	2418													
Kcal	578													
31.01. <b>Fr</b>	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> mit Schinkentomatensoße,9 dazu Reisrisotto Obst a1,C,F,I	<b>Geschmorte Dicke Rippe</b> mit Soße und Mischgemüse, dazu Salzkartoffeln, a1,C,F,G,I,J	<b>Gedünsteter Seelachs</b> in Dillsoße 10 dazu Salz- Kartoffeln, Karottensalat 5 a1,F,G,I 3,0 BE	<table border="1"> <tr><td>Eiw.</td><td>34</td></tr> <tr><td>Fett</td><td>21</td></tr> <tr><td>KH</td><td>36</td></tr> <tr><td>KJ</td><td>2111</td></tr> <tr><td>Kcal</td><td>487</td></tr> </table>	Eiw.	34	Fett	21	KH	36	KJ	2111	Kcal	487
Eiw.	34													
Fett	21													
KH	36													
KJ	2111													
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 Parantisse  
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 auf

## MENÜ 2 (auch als Mini)

## MENÜ 3 Schonkost

01.02. <b>Sa</b>	<b>Putenrahmgulasch</b> mit Spiralen und Rote Beete Salat Dessert a1,G,C,I,F
02.02. <b>So</b>	<b>Gefüllter Schweinekamm (mit Hackfl.)</b> Mit Soße, dazu Sommergemüse, Semmelknödel, Kompott a1,C,F,G,I,J ,3,0 BE

	<b>Kartoffeleintopf</b> mit 2 Wiener Würstchen,4 und feinem Gemüse, Dessert a1,F,I 3,0 BE	<table border="1"> <tr><td>Eiw.</td><td>25</td></tr> <tr><td>Fett</td><td>18</td></tr> <tr><td>KH</td><td>45</td></tr> <tr><td>KJ</td><td>2617</td></tr> <tr><td>Kcal</td><td>625</td></tr> </table>	Eiw.	25	Fett	18	KH	45	KJ	2617	Kcal	625
Eiw.	25											
Fett	18											
KH	45											
KJ	2617											
Kcal	625											
	<b>Putenbrustbraten</b> in Sahnesoße dazu Sommergemüse und Salzkartoffeln, Kompott a1,F,I	<table border="1"> <tr><td>Eiw.</td><td>42</td></tr> <tr><td>Fett</td><td>16</td></tr> <tr><td>KH</td><td>37</td></tr> <tr><td>KJ</td><td>1953</td></tr> <tr><td>Kcal</td><td>466</td></tr> </table>	Eiw.	42	Fett	16	KH	37	KJ	1953	Kcal	466
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

*Guten Appetit!*

Änderungen  
vorbehalten.

Essen zum Verzehr  
am selbigen Tag.

## MENÜ 4 Kaltmenü

(grün  
gekennzeichnet)

Mo

**2 Bratklopse**  
mit Mayonaisensalat, Garnitur, dazu Senf  
und Dessert C,F,G,J

Di

**2 Schinkenröllchen**  
gefüllt mit Spargel  
auf Nudelsalat a1,F,G,J

Mi

**Gegrillte Hähnchenkeule**  
mit Reissalat F,G,J

Do

**Paniertes Schweinschnitzel**  
mit mexikanischem Bohnensalat,  
dazu Obst a1,C,F

Fr

**Holländischer Käsesalat** a1,G  
mit Gouda, Paprika, Tomaten, Gurken  
und Zwiebeln, dazu 1 Baguette u. Butter

## MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb  
gekennzeichnet)

**Blumenkohl-Käse-Medaillon**  
mit Rahmsoße, dazu Petersilien-  
Kartoffeln, Dessert a1,C,G,I

**2 Pfannkuchen**  
mit Äpfeln gefüllt, dazu warme  
Vanillesoße, Dessert a1,C,G

**Bunte Nudeln**  
mit Tomatenragout, dazu gemischter  
Salat und Dessert a1,F,G,

**Brokkoli- Kohlrabi- Auflauf**  
mit Käse überbacken, dazu Rahm-  
Kartoffeln, Dessert a1,F,G,I,

**Vanillereisbrei**  
mit heißen Sauerkirschen, Baguette-  
Brötchen mit Käse und Tomaten a1,G,

## MENÜ 7 Sondermenü

**Schweinelendchen „Försterin“**  
mit Champ.-Sahne-Soße, hausgemachten  
Spätzle, Eisberg m. Dress, Dess. a1,C,F,G,I,J

**Schweinesteak „au four“** a1,F,G,I,J  
mit Würzfleisch überbacken, dazu Röst-  
Kartoffel, gem. Salat, Dressing, Dessert

**Lachspfanne,** a1,C,F,G,I,J  
Lachswürfel mit Champ. in Sauce Bern.,  
Bandnudeln und Gurkensalat, Obst

**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

## MENÜ 5

### Salatpokal

mit frischen Salaten der Saison,  
Peperoni, Croutons Sojasprossen  
Schweinefiletstreifen, dazu Himbeer-  
Balsamico-Dressing und 1 Brötchen  
a1,C,F

## MENÜ 8

**Bauernbratwurst** 9  
auf Sauerkraut  
mit Kartoffelpüree, Senf a1,I,J,G

Montag bis Freitag

Täglich  
Von  
Montag bis Freitag

**Guten Appetit**

Änderungen vorbehalten

**05. Woche**