

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

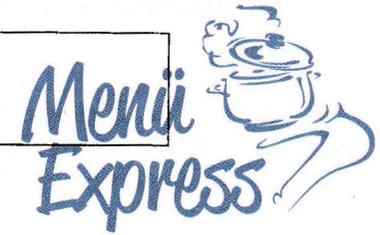
Tel: 03621 / 5144612 od.13 Fax: 5144629

DE
TH 03515
EG

SPEISENPLAN für die Woche vom 28.04. – 04.05.2025

18. Woche

Kundenname:
Tour:



	MENÜ 1 (auch als Mini) <small>(ohne Kennzeichnung)</small>	MENÜ 2 <small>(rot gekennzeichnet)</small>	MENÜ 3 Schonkost <small>(schwarz gekennzeichnet)</small>											
28.04. Mo	Nudeleintopf mit Hühnerfleisch und frischem Gemüse, dazu 1 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 10 und Salzkart., Dessert a1,F,I 3,5 BE	<table border="1"> <tr><td>Eiw.</td><td>32</td></tr> <tr><td>Fett</td><td>19</td></tr> <tr><td>KH</td><td>42</td></tr> <tr><td>KJ</td><td>2175</td></tr> <tr><td>Kcal</td><td>514</td></tr> </table>	Eiw.	32	Fett	19	KH	42	KJ	2175	Kcal	514
Eiw.	32													
Fett	19													
KH	42													
KJ	2175													
Kcal	514													
29.04. Di	Eieromelett 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 10 mit Spaghetti und geriebener Käse, dazu Obst, a1,F,G,I 4,0 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>48</td></tr> <tr><td>KJ</td><td>3256</td></tr> <tr><td>Kcal</td><td>777</td></tr> </table>	Eiw.	41	Fett	40	KH	48	KJ	3256	Kcal	777
Eiw.	41													
Fett	40													
KH	48													
KJ	3256													
Kcal	777													
30.04. Mi	Thüringer Bratwurst 4 auf Sauerkraut 5 mit Kartoffelpüree und Senf a1,F,G,I,J	Chinapfanne Hähnchenbruststreifen auf Süß-Saurem- Gemüse mit Risotto, dazu Obst F,I,J	Kohlrübeneintopf mit Rauchfleisch 9 und Kartoffelwürfel, dazu Dessert a1,F,I 3,0 BE	<table border="1"> <tr><td>Eiw.</td><td>34</td></tr> <tr><td>Fett</td><td>20</td></tr> <tr><td>KH</td><td>38</td></tr> <tr><td>KJ</td><td>2114</td></tr> <tr><td>Kcal</td><td>504</td></tr> </table>	Eiw.	34	Fett	20	KH	38	KJ	2114	Kcal	504
Eiw.	34													
Fett	20													
KH	38													
KJ	2114													
Kcal	504													
01.05. Do	1. Mai Feiertag	Jägerschwein vom Schwein mit Champignons u. Kräutern, 3 Servietten- Knödel Selleriesalat m. Saurer Sahne C,F,G,I,J	3 Königsberger Klopse * auf Möhren-Kohlrabi-Gemüse 10 mit Petersilienkartoffeln F,G,I,J 3,0 BE	<table border="1"> <tr><td>Eiw.</td><td>50</td></tr> <tr><td>Fett</td><td>18</td></tr> <tr><td>KH</td><td>36</td></tr> <tr><td>KJ</td><td>1953</td></tr> <tr><td>Kcal</td><td>466</td></tr> </table>	Eiw.	50	Fett	18	KH	36	KJ	1953	Kcal	466
Eiw.	50													
Fett	18													
KH	36													
KJ	1953													
Kcal	466													
02.05. Fr	Paniertes Flunderfilet mit Remouladensoße und heißem Specksalat a1,C,F,G,I,J		Gebratener Fleischkäse mit Soße, dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J	<table border="1"> <tr><td>Eiw.</td><td>26</td></tr> <tr><td>Fett</td><td>27</td></tr> <tr><td>KH</td><td>38</td></tr> <tr><td>KJ</td><td>2353</td></tr> <tr><td>Kcal</td><td>583</td></tr> </table>	Eiw.	26	Fett	27	KH	38	KJ	2353	Kcal	583
Eiw.	26													
Fett	27													
KH	38													
KJ	2353													
Kcal	583													

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											
03.05. Sa	Bunter Gemüseeintopf mit 2 Krakauer Würstchen4 und Kartoffeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,I	Gegrillte Hähnchenkeule mit Soße 10, Vitalgemüse und Salzkartoffeln 6, Dessert a1,F,I 3,5 BE	<table border="1"> <tr><td>Eiw.</td><td>36</td></tr> <tr><td>Fett</td><td>20</td></tr> <tr><td>KH</td><td>48</td></tr> <tr><td>KJ</td><td>2335</td></tr> <tr><td>Kcal</td><td>557</td></tr> </table>	Eiw.	36	Fett	20	KH	48	KJ	2335	Kcal	557
Eiw.	36												
Fett	20												
KH	48												
KJ	2335												
Kcal	557												
04.05. So	Burgunderbraten 9 mit Bratensoße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln, Kompott a1,G,I,J	Putenkeulenbraten mit Bratensoße 10, dazu Fingermöhren und Salzkart., Kompott a1,F,I 3,0 BE	<table border="1"> <tr><td>Eiw.</td><td>33</td></tr> <tr><td>Fett</td><td>12</td></tr> <tr><td>KH</td><td>44</td></tr> <tr><td>KJ</td><td>2148</td></tr> <tr><td>Kcal</td><td>513</td></tr> </table>	Eiw.	33	Fett	12	KH	44	KJ	2148	Kcal	513
Eiw.	33												
Fett	12												
KH	44												
KJ	2148												
Kcal	513												

- 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 kleine Frikadellen
mit Kartoffelsalat, dazu Senf und
Vollkornbrot, 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-
Sahne-Dressing F,G

Do

Feiertag

Fr

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

Feiertag

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

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

Feiertag

**Täglich
Von
Mo. Di. Mi. Fr.**

**Änderungen vorbehalten
Guten Appetit**

MENÜ 5 Salatpokal

Hähnchen Nuggets, auf frischen
Salaten der Saison, Kürbiskerne
Croutons, Mandarinen
Italienisches Dressing,
dazu 1 Brötchen a1,F,

MENÜ 8

Soljanka
mit Kasselerfleisch, dazu
1 Brötchen, Dessert a1,F,I

Montag bis Mittwoch

18. Woche