



18. Woche



Tel: 03621 / 5144612 od.13 Fax: 5144629

MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

03.05. Mo **Reisintopf mit Rindfleisch** und frischem Gemüse, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,G,I,F

Kasselerücken, 9 auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Senf, Dessert a,F,G,I

Schweinekammbraten mit Soße dazu Wirsinggemüse,¹⁰ dazu Salzkartoffeln, Dessert a1,F,I 3,5 BE

Eiw.	32
Fett	19
KH	42
KJ	2175
Kcal	514

Allergene:
A=Gluten
a1=Weizen,a2 Roggen
a3 Gerste, a4 Hafer
B=Krebstiere

04.05. 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 Obst, a1,F,G,I 4,0 BE

Eiw.	41
Fett	40
KH	48
KJ	3256
Kcal	777

C=Eier
D=Fisch;
E=Erdsüsse
F=Soja
G=Laktose
H1=Mandeln,
h2 Haselnüsse
h3 Walnüsse
h4 Kaschnüsse
h5 Pecannüsse
h6 Paranüsse
h7 Pistazien

05.05. Mi **Thüringer Bratwurst,⁴** auf Sauerkraut s mit Kartoffelpüree und Senf a1,F,G,I,J

Chinapfanne Hähnchenbruststreifen auf Süß-Sauerm-Gemüse mit Risotto, Obst ,F,I,J

Kohlribeneintopf mit Rauchfleisch,⁹ und Kartoffelwürfel Dessert, a1,F,I 3,0 BE

Eiw.	34
Fett	20
KH	38
KJ	2114
Kcal	504

h8Macedamnia
I=Sellerie
J=Senf
K=Seesamnen
L=Schwefeldioxid
M=Lupinen
N=Weichtiere
X= kann Spuren von Allergenen enthalten

06.05. Do **Heringfilet in Dillsoße** mit Äpfeln und Zwiebeln Gurken F,G,I,J dazu Kartoffeln, (getrennt verpackt), Obst

Jägergulasch vom Schwein mit Champignons u. Kräutern, 3 Servietten-Knödel Selleriesalat m. Saurer Sahne c,F,G,I,J

3 Königsberger Klopse auf Möhren-Kohlragigemüse,¹⁰ mit Petersilienkartoffeln, Obst, F,G,I,J 3,0 BE

Eiw.	50
Fett	18
KH	36
KJ	1953
Kcal	466

h6 Paranüsse

07.05. Fr **Gebratener Fleischkäse** mit Soße ,dazu Lauchgemüse und Salzkartoffeln,a1,C,F,G,I,J,

Paniertes Flunderfilet mit Remouladensoße und heißem Specksalat a1,C,F,G,I,J,

Schashlikgulasch mit Letsecho dazu Nudeln und Balkansalat 3,0 BE

Eiw.	26
Fett	27
KH	38
KJ	2353
Kcal	583

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbilanz und Dessert

08.05. Sa **Linseintopf** mit Rotwurst und 1 Wiener Würstchen,⁴ dazu Brot, Dessert a1, G,I,J

Gegrillte Hähnchenkeule mit Soße¹⁰, Vitalgemüse und Salzkartoffeln,⁶ Dessert, a1,F,I, 3,5 BE

Eiw.	36
Fett	20
KH	48
KJ	2335
Kcal	557

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 Johannesskermmehl od. Guarkeimehl

09.05. So **Burgunderbraten ,9** mit Bratensoße, dazu Bohnenngemüse und Salzkartoffeln, Obst a1,G,I,J

Putenkeulenbraten mit Bratensoße¹⁰, dazu Fingerringen und Salzkartoffeln, Obst, a1,F,I 3,0 BE

Eiw.	33
Fett	12
KH	44
KJ	2148
Kcal	513

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr am selbigen Tag.

Guten Appetit!

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo
2 kleine Frikadellen
mit Kartoffelsalat, dazu Senf und
Vollkornbrot, Dessert, a,C,F,G,I,J

Di
Bunter Schichtsalat a1,F,G,I
m. Chinak., Tom., Paprika, Lauch, gek. Ei
Schinken und Schmand, 1 Baguettebröt.

Mi
Schweinefiletstreifen
auf frischen Salaten der Saison mit Saure-
Sahne-Dressing, F,G

Do
Paniertes Schweineschnitzel
mit buntem Nudelsalat
Obst a1,C,F,G,I,J

Fr
Großer Brathering
mit Essig-Öl-Marinade, Zwiebelringe und
Brot und Butter, Dessert a1,G

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

1 Hefekloß a1,G,
gefüllt mit Sauerkirnschen, dazu
Vanillesoße und Käsebrötchen, Dessert

Nudelplatte „Verona“, a1,F,G,I
Käsetortellini Gorgonzolasoße, Penne
Nudel, Tomatens .gem. Salat, Dessert

Blumenkohl in Backteig
mit Petersilienkartoffeln 6 und Cocktail-
Dipp, Obst, a1,C,F,G,I,J

Grießbrei
mit Kirschkompott, dazu Käsebaguette m.
Salat und Tomaten garniert, a1,G

Spinatlasange
mit Fetakäse überbacken, dazu
Eisbergsalat und Dressing, Obst a1,F,G,I

MENÜ 7 Sondermenü

Spargelwoche

siehe Extrablatt

Täglich

Von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

Hähnchen Nuggets, auf frischen
Salaten der Saison
Italienisches Dressing
Brötchen a1,F

MENÜ 8

Haxe gegrillt

mit Kartoffelsalat, Senf
F,G,I,C
Montag bis Freitag

18. Woche

Menü Express



Gotha GmbH & Co KG

Woche 18. KW vom 03.05. bis 07.05.2021

SPARGELWOCHE

MONTAG

Schweinesteak mit Stangenspargel,
Sauce. Hollandaise und
Kartoffeln^s,
Obst ^{A,F,I}

DIENSTAG

Große Portion Stangenspargel mit
holländischer Sauce
und Kartoffeln ^s dazu
Dessert ^{A,F,I}

MITTWOCH

Spargelauflauf
mit gekochtem Schinken ^s,
dazu Kartoffeln ^s und
frisches Obst ^{c,e}

DONNERSTAG

Stangenspargel
mit zerlassener Butter, dazu
Kartoffeln ^s und roher Schinken
Dessert ^s

FREITAG

Fischfilet
mit Spargel überzogen, holl.Sauce
und Kartoffeln ^s, dazu
Obst ^{A,F,I}

jedes Menü 7,50 €

GUTEN APPETIT

Wünscht Ihr Menü Express Gotha

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