

Menü Express Gotha

SPEISENPLAN für die Woche vom 05.08. - 11.08.2024



GmbH & CO.KG
Schlegelstr.25 b
99867 Gotha

32. Woche

Kundenname:
Tour:

Tel: 03621 / 5144612 od.13 Fax: 5144629

MENÜ 1(auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (tot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

05.08. MO
Hühnersuppeneintopf
mit Reis und feinem Gemüse
dazu 1 Brötchen, Dessert a1,G,C

Hähnchenschnitte „Cordon Bleu“
mit Käse und Schinken gefüllt Soße
Erbsengemüse, Kartoffeln, Dessert a1,C,G,I,J,

Gekochtes Rindfleisch
mit Dillsoße¹⁰ dazu Boullion-
Kartoffeln, Dessert a1,C,F,G,I,F 3,0 BE
Kcal 525

Eiw.	31
Fett	24
KH	38
KJ	2199
Kcal	525

06.08. Di
Panierte Jagdwurst^{2,4,9}
mit Tomatensoße, dazu Spiralen, Eisbergsalat
Dressing a1,G,I,J

Thüringer Bratwurst⁴
mit Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln
a1,C,G,I,J,

Pikantes Eierragout
mit Erbsen u. Möhren, ^{10,5}
dazu Kartoffeln, ⁵a1,C,F,I,J,3,0 BE
Kcal 485

Eiw.	32
Fett	16
KH	38
KJ	2017
Kcal	485

07.08. Mi
Griesflammerie
mit Zucker, Zimt und Pflirschwürfeln, dazu 1
Brötchen mit Fleischsalat (ext.verpackt)a1,I,G,

Thüringer Krautwickel
mit Hackfleischfüllung, dazu Bratensoße und
Kartoffelpüree, Kompott a1,G,I,F

Putenbrustfilet natur
mit Rahmsoße,¹⁰ dazu Blumenkohl
und Salzkartoffeln, a1,F,G,I,J 3,0 BE
Kcal 392

Eiw.	38
Fett	18
KH	37
KJ	1649
Kcal	392

08.08. Do
Kasselerkamm,⁹
mit Soße dazu Möhrengemüse und
Kartoffeln, Obst a1,G,I,J

Jägerschnitzel
mit Pilzrahmsoße dazu Petersilienkartoffeln
Krautsalat in saurer Sahne a1,C,F,I,J,

Gräupcheneintopf
mit Rauchfleisch ⁹ und Gemüse,
dazu Dessert a1,F,G,I 3,0 BE
Kcal 433

Eiw.	22
Fett	20
KH	39
KJ	1825
Kcal	433

09.08. Fr
Currywurst
mit Currysoße dazu Kartoffelpüree
Gurkensalat a1,G,I,J

Gebratenes Schollenfilet
mit warmen Kartoffelsalat und
Remouladensoßes a1,C,F,I,J

Würzfleisch vom Schwein ¹⁰
mit Käse überbacken dazu
Gemüsereis, Obst a1 G,I,J 3,5 BE
Kcal 348

Eiw.	37
Fett	12
KH	35
KJ	1450
Kcal	348

MENÜ 2(auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

10.08. Sa
Weißer Bohneneintopf
mit 2 Krakauer Würstchen⁴ und Kartoffeln,
dazu 1 Brötchen, Dessert a1,I,

3 Gehacktes Klößchen
auf Rahmkohlrabi,¹⁰ mit Salzkartoffeln
Dessert a1,F,G,I,J 3,0 BE
Kcal 585

Eiw.	31
Fett	30
KH	36
KJ	2444
Kcal	585

11.08. So
Rindersauerbraten
mit Soße, und Apfelrotkohl, 2 Thüringer
Klößen, Obst a1,I,J

Schweinesteak natur
mit Soße,¹⁰ Erbsengemüse und
Kartoffeln, Obst, a1,C,F,G,I, 4,0 BE
Kcal 466

Eiw.	50
Fett	12
KH	36
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 Johannederkernmehl oder Guarkeermehl

- 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 Pecanüsse
h6 Paranüsse
h7 Pistazien
h8Macadamia
I = Sellerie
J = Senf
K = Sesamsamen
L = Schwefeldioxid
M = Lupinen
N = Weichtiere
X = kann Spuren von Allergenen enthalten

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo **Thunfischsalat**
mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Bohnen,
1 Baguettebr. mit Butter, Dessert a1,G

6 Kartoffelpuffer
mit einer großen Portion Apfelkompott,
dazu Obst a1

Hirschgulasch
mit Waldpilzen in Preiselbeerrahmsoupe
Rotkohl, 2 TH. Klöße, Dessert a1,F,G,I

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

Di **Fruchtpokal „Jogger Becher“**
Sahnequark mit Früchten, Schokoladen-
raspeln und Bircher Müsli a1.a2.a3.a4 G

Blumenkohl „Polnisch“
mit Butter, Semmelbrösel und Ei, dazu
Rahmkartoffeln und Dessert a1,C,F,G,I

Hähnchenbrust „Toscana“
mit Tomaten-Zucchini-Gemüse überbacken
mit Käse, grüne Nudel, Dessert a1,F,I

Mi **Paniertes Schnitzel**
mit Garnitur, Senfütchen und
Farmersalat a1,G

Champignonpfanne
frische Champignons in Sahneseife, dazu
bunte Nudeln und Salat, Dessert a1,C,F,G,I,J

Schweinesteak „au four“
Würzfleisch überbacken, Röstkartoffeln,
gem. Salat, Dressing, Dessert a1,C,F,G,I

Do **Wurstsalat**
mit Gurke und Zwiebeln, dazu Brot und
Butter, Obst a1,G

Tortellinis
mit Käse gefüllt, dazu Tomatencreme mit
Fruchstückchen, Krautsalat, Dessert a1,F,G,I

Schweinelendchen „Westmorland“
mit Mixed-Pickles-Soupe, dazu Erbsen
und Salzkartoffeln, Dessert a1,F,I

Fr **Ungarischer Rindfleischsalat**
mit Baguettebrötchen und Butter a1,G

Spinatknödel
mit Käsesahneseife dazu Chinakohlsalat,
mit Dressing, Dessert a1,I,J,C,G

Pfannengyros (von der Pute)
mit Tzaziki und Tomatenreis,
Dessert a1,F,I,G

Täglich
Von
Montag - Freitag

Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal
mit frischen Salaten der Saison
Oliven, Sonnenblumenkerne,
Parmesan Flakes
Kräuterdressing 1 Brötchen
a1,G

MENÜ 8

Kesselgulasch
mit Brötchen und Obst
a1,F,I
Montag bis Freitag

32. Woche

Änderungen
vorbehalten

Abendbrot vom 05.08. – 11.08.2024

Abendbrot vom 05.08. – 11.08.2024

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

Schweizer Wurstsalat
dazu 1 Baguettebrötchen und Butter
A, G

Mo

Schweizer Wurstsalat
dazu 1 Baguettebrötchen und Butter
A, G

Di

Bratenplatte
3 verschiedene Sorten Braten, Senf
2 Scheiben Weißbrot und Butter A, G

Di.

Bratenplatte
3 verschiedene Sorten Braten, Senf
2 Scheiben Weißbrot und Butter A, G

Mi

Frikadelle
mit Nudelsalat und
Senf A, G, C

Mi

Frikadelle
mit Nudelsalat und
Senf A, G, C

Do

Schinken-Käseplatte
2 verschiedene Sorten Schinken, Schnittkäse,
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A, G

Do

Schinken-Käseplatte
2 verschiedene Sorten Schinken, Schnittkäse,
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A, G

Fr

Gegrillte Hähnchenkeule
mit buntem Reissalat
G, C

Fr

Gegrillte Hähnchenkeule
mit buntem Reissalat
G, C

Sa

Salamiplatte
3 versch. Sorten Salami mit Garnitur, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

Sa

Salamiplatte
3 versch. Sorten Salami mit Garnitur, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

So

2 Schinkenröllchen
mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat
A, G, C

So

2 Schinkenröllchen
mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat
A, G, C

1 = mit Farbstoff

5 = mit Süßungsmittel

9 = mit Nitrit Pökelsalz

2 = mit Konservierungsstoff

6 = mit Antioxidationsmittel

10 = gebunden mit

3 = mit Geschmacksverstärker

7 = gewachst

Johanniskernmehl oder

4 = mit Phosphat

8 = kann Gräten enthalten

Guarkernmehl

1 = mit Farbstoff

5 = mit Süßungsmittel

9 = mit Nitrit Pökelsalz

2 = mit Konservierungsstoff

6 = mit Antioxidationsmittel

10 = gebunden mit

3 = mit Geschmacksverstärker

7 = gewachst

Johanniskernmehl oder

4 = mit Phosphat

8 = kann Gräten enthalten

Guarkernmehl