

Essen auf Rädern

Clara-Zetkin-Straße 50

99867 Gotha

Tel: 03621 / 3199354 Fax: 5045538



DE
TH 03515
EG

SPISENPLAN für die Woche vom 28.04. – 04.05.2025

18. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

28.04. Mo
Nudeleintopf mit Hühnerfleisch
und frischem Gemüse, dazu 1 Brötchen,
Dessert a1,F,G,I,J

Kasselrücken, 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

Eiw.	32
Fett	19
KH	42
KJ	2175
Kcal	514

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

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

Eiw.	41
Fett	48
KH	40
KJ	3256
Kcal	777

C = Eier
D = Frisch;
E = Erdnüsse
F = Soja
G = Laktose
h1 = Mandeln,
h2 Haselnüsse
h3 Walnüsse
h4 Kaschunüsse
h5 Pecannüsse
h6 Paranüsse
h7 Pistazien
h8 Macadamia

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

Kohlrübeintopf
mit Rauchfleisch 9 und Kartoffelwürfel, KH
dazu Dessert a1,F,I

Eiw.	34
Fett	20
KH	38
KJ	2114
Kcal	504

I = Sellerie
J = Senf
K = Sesamsamen
L = Schwefeldioxid
M = Lupinen
N = Weichtiere

01.05. Do
1. Mai Feiertag

Jägergulasch 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,C,I,J

Eiw.	50
Fett	18
KH	36
KJ	1953
Kcal	466

X = kann Spuren von
Allergenen enthalten

02.05. Fr
Paniertes Flunderfilet
mit Remouladensauce und heißem Specksalat
a1,C,F,G,I,J

Gebratener Fleischkäse
mit Soße, dazu Mischgemüse und
Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J

Eiw.	26
Fett	27
KH	38
KJ	2353
Kcal	583

Guter Appetit!
Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selbigen Tag.

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsspeise und Dessert

03.05. Sa
Bunter Gemüseintopf
mit 2 Krakauer Würstchen und Kartoffeln,
dazu 1 Brötchen, Dessert a1,I

Gegrillte Hähnchenkeule
mit Soße 10, 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 = gewaschen
8 = kann Gräten enthalten
9 = mit Nitritpökelsalz
10 = gebunden mit Johanniskeimehl
oder Quarkmehl

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

Eiw.	33
Fett	12
KH	44
KJ	2148
Kcal	513

Hergestellt von:
Menu Express
Gotha GmbH
& CO.KG

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

Mo

2 kleine Frikadellen
mit Kartoffelsalat, dazu Senf und
Vollkornbrot, Dessert a1,c,f,g,i,j

1 Hefekloß a1,c,

gefüllt mit Sauerkirschen, dazu
Vanillesoße und Käsebrötchen, Dessert

Forelle „Müllerin Art“ 8

mit zerl. Butter und Salzkartoffeln 6, dazu
Gurkensalat in Sauerrahm, Dessert g

Di

Bunter Schichtsalat a1,f,g,i
m. Chinak., Tom., Paprika, Lauch, gek. Ei
Schinken u. Schmand, 1 Baguettebrötchen

Nudelplatte „Verona“ a1,f,g,i

Käsetortellini, Gorgonzolasoße, Penne
Nudel, Tomatensoße, gem. Salat, Dessert

Rotbarschfilet paniert 8

mit Remouladensoße, dazu warmer
Speckkartoffelsalat, Obst g,j

Mi

Schweinefiletstreifen
auf frischen Salaten der Saison mit Saure-
Sahne-Dressing f,g

Blumenkohl in Backteig

mit Petersilienkartoffeln 6 und Cocktail-
Dipp, dazu Obst a1,c,f,g,i,j

Thunfischsteak gegrillt 8

mit Kräuterbutter, dazu Salzkartoffeln und
Tomatensalat, Dessert a1,c,f,g

Do

Feiertag

Feiertag

Feiertag

Fr

Täglich
Von

Mo. Di. Mi. Fr.

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

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit

Abendbrot vom 28.04.25 – 04.05.25

Abendbrot vom 28.04.25 – 04.05.25

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,c

Di.

Bratenplatte
3 verschiedene Sorten Braten, Senf
2 Scheiben Weißbrot und Butter a,c

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, C

Do

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

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

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Geschmacksverstärker

4 = mit Phosphat

5 = mit Süßungsmittel

6 = mit Antioxidationsmittel

7 = gewachst

8 = kann Gräten enthalten

9 = mit Nitrit Pökelsalz

10 = gebunden mit

Johanniskernmehl oder

Guarkernmehl

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 Nitrit Pökelsalz

10 = gebunden mit

Johanniskernmehl oder

Guarkernmehl