



DE
TH 03515
EG

19. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

05.05. Mo Thüringer Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen 4 Speck, Zwiebeln u. frischem Gemüse, Bröt., Dessert a1,F,I

06.05. Di 3 Hefeklöße mit heißen Birnenwürfel, dazu Kompott a1,G,C

07.05. Mi Gepökelter Schweinekamm,⁹ mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln, dazu Rote-Beete-Salat 5, a1,G,I,J

08.05. Do Jagdwurstwürfel 4 in Tomatensoße dazu Butternudeln und Gurkensalat a1,G,I,J

09.05. Fr Schweinerollbraten mit Soße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

Kohlroulade mit Hackfleischfüllung dazu Bratensoße und Salzkartoffeln, dazu Dessert a1,F,G,I,J

Schweinesteak „Ziguner Art“ mit Zigeunersoße, dazu Reis und Partysalat a1,F,I

Putenschnitzel paniert mit Rahmsöße, dazu Babykartoffen und Salzkartoffeln a1,G,F,G,

2 Rostbratwürstchen auf Rahmspinat 10 mit Salzkartoffeln a1 F,I 3,0 BE

Seehechtfilet 8, paniert Zitronenbuttersöße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat in saurer Sahne a1,C,G,F,I

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

3 gebratene Fleischklößchen auf Spargelgemüse 10 mit Petersilien-Kartoffeln, Dessert a1,F,G,I 4,5 BE

Hähnchenbruststreifen mit einer Spinatkäsesöße dazu Makkaroni, Obst a1,I,J,F,G 3,5 BE

Gedämpftes Seelachsfilet 8 mit Dillsöße 10 Salzkartoffeln und 1 Eisbergsalat, Dressing a1,C,F,G,I,J 3,0 BE

Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, Brokkoli und Salzkartoffeln, a1,C,R,G,I 3,5 BE

Gedünstetes Hähnchenbrustfilet in Geflügeljus 10 mit Sommergemüse und Salzkartoffeln a1 F,I 3,0 BE

MENÜ 2 (auch als Mini)

10.05. Sa Wirsinggemüse mit Hackfleischbällchen dazu Salzkartoffeln, Dessert a1,F,I

11.05. So Schweinegulasch mit 2 Th. Klöße, dazu Farmersalat und Obst a1,G.

MENÜ 3 Schonkost

Rindfleischsuppe mit Nudeln, feinem Gemüse und Gartenkräutern, Dessert F,I 3,5 BE

Kasselerkamm mit Soße dazu Möhregemüse und Salzkartoffeln, Obst a1,G,I,J

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

Eiw.	25
Fett	34
KH	37
KJ	2423
Kcal	576

Eiw.	42
Fett	19
KH	42
KJ	2175
Kcal	514

Eiw.	32
Fett	6
KH	35
KJ	1649
Kcal	392

Eiw.	36
Fett	34
KH	36
KJ	2475
Kcal	591

Eiw.	29
Fett	24
KH	43
KJ	2228
Kcal	532

- 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 Johannesskermehl oder Quarkermehl

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

Hergestellt von:
Menu Express
Gotha GmbH
& CO.KG

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

Schweizer Wurstatlat

mit Emmentaler, Gurken und Zwiebeln,
dazu Brot und Butter, Dessert a1,G

Panierter Fetakäse

mit Tomatensoße und Reissotto, dazu
Gurkensalat und Dessert a1,G,

Di

Verschiedene Salate der Saison

mit einem kleinen Steak und Saure-
Sahne-Dressing G

Käsespätzle a1,C,G,

mit Rahmsoße, überbacken mit Käse
Röstzwiebeln, Eisbergsalat Dres., Dess.

Spargelwoche

Mi

Paniertes Schnitzel

mit Kartoffelsalat und Senf,
dazu Obst a1,G,I,C

Tomaten-Zucchini-Gemüse a1,G

in Kräuter-Tomatensoße mit Käse
überbacken, dazu Reis, Dessert

siehe Extrablatt

Do

Griechischer Bauernsalat

mit Tomaten, Gurken, Paprika und
Fetakäse, dazu Baguette und Butter a1,G

Brokkoli Auflauf a1,C,G

mit Salzkartoffeln und Dessert

Fr

Bunter Eiersalat

mit gekochtem Schinken 9, dazu Brot und
Butter a1,G,I

Nudel-Spinat- Auflauf

mit Käse überbacken, dazu Eisbergsalat
mit Dressing, Obst a1,C,G

Täglich

Von

Montag bis Freitag

MENÜ 5

Salatpokal

Frische Salate der Saison mit
Minischnitzel, Paprikastreifen,
Croutons, Peperoni dazu 1 Brötchen,
Joghurdressing
a1, G,

MENÜ 8

Milchreis

mit Zucker und Zimt, dazu ein
großer Becher Rote Grütze
G
Montag bis Freitag

19. Woche

Guten Appetit

Änderungen vorbehalten

Menü Express



Gotha GmbH & Co KG

KW 19 vom 05.05. bis 11.05.2025

SPARGELWOCHE

(Sondermenü auf Menü 7)

MONTAG

Schweinesteak mit Stängenspargel,
Sauce Hollandaise und Kartoffeln,
dazu Obst ^{6,A,F,I}

DIENSTAG

Große Portion Stängenspargel
mit holländischer Sauce und Kartoffeln,
dazu Dessert ^{6,A,F,I}

MITTWOCH

Spargel-Kartoffelauflauf
mit gekochtem Schinken,
dazu Obst ^{9,C,G}

DONNERSTAG

Stängenspargel
mit zerlassener Butter,
Kartoffeln und roher Schinken,
dazu Dessert ^{6,G}

FREITAG

Fischfilet mit Spargel
überzogen mit holländischer Sauce
und Kartoffeln,
dazu Obst ^{6,A,F,I}

jedes Menü 8,50 €

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

Name:

Tour:

Abendbrot vom 05.05. – 11.05.2025

Änderungen vorbehalten

Mo

Heringssalat „Hausfrauen Art“

Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A,C,I,G}

Di

Käseplatte

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter _{A,C}

Mi

Kräuterquark

2 Scheiben Mischbrot
und Butter _{F,G,I}

Do

Gemischte Wurstplatte

Bierschinken, Leberkäse und Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A,G}

Fr

1 Frikadelle

mit Kartoffelsalat
und Senf _{A,C,G,I}

Sa

Streichwurstplatte

mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A,G}

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

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

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

- 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

Abendbrot vom 05.05. – 11.05.2025

Änderungen vorbehalten

Mo

Heringssalat „Hausfrauen Art“

Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A,C,I,G}

Di

Käseplatte

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter _{A,G}

Mi

Kräuterquark

2 Scheiben Mischbrot
und Butter _{F,G,I}

Do

Gemischte Wurstplatte

Bierschinken, Leberkäse und Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A,G}

Fr

1 Frikadelle

mit Kartoffelsalat
und Senf _{A,C,G,I}

Sa

Streichwurstplatte

mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A,G}

So

2 Schinkenröllchen

mit Spargelfüllung,
dazu Nudelsalat _{A,G,C}