

Mahlzeitendienst Rudolstadt/Saalfeld

Rudolstadt Tel: 03672/8293595 Fax: 8295584

Bad Blankenburg Tel: 036741/41654

25. Woche

Kundenname:
Tour:



	MENÜ 1 <small>(ohne Kennzeichnung)</small>	MENÜ 2 <small>(rot gekennzeichnet)</small>	MENÜ 3 Schonkost <small>(schwarz gekennzeichnet)</small>	
15.06. Mo	frischer Möhreintopf mit Schweinefleisch, Petersilie & Kartoffeln, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I	Thüringer Knacker auf Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln ₆ und Senf, Dessert A1,G,I,J	pikantes Putenfrikassee mit gedünstetem Gemüsereis, dazu Dessert A1,F,G,I 3,0 BE	Eiw. 31 Fett 24 KH 38 KJ 2199 Kcal 525
16.06. Di	4 Eierkuchen mit Zucker, dazu 1 großer Becher Apfelmus A1,C,G	Schweinegulasch in Sahnesauce, dazu Gabelspaghetti und Gurkensalat A1,G,I,J	gedünstetes Hähnchenbrustfilet in Geflügeljus ₁₀ , dazu Vitalgemüse und Salzkartoffeln ₆ A1,F,G,I 3,0 BE	Eiw. 17 Fett 9 KH 40 KJ 1313 Kcal 316
17.06. Mi	Putenrollbraten mit Sauce, dazu Buttererbsen und Salz- kartoffeln ₆ A1,G,I,J	Thüringer Rostbrätel mit Zwiebelsauce, dazu hausgemachter warmer Kartoffelsalat A1,F,G,I,J	gedämpftes Seelachsfilet A1,D,F,G,I in Kräutersauce, dazu Salzkartoffeln ₆ und Karottenrohkost 3,0 BE	Eiw. 36 Fett 6 KH 36 KJ 1649 Kcal 392
18.06. Do	Hähnchenschnitzel mit Sauce, dazu Buttergemüse und Salzkartoffeln ₆ A1,G,I	Haxenfleisch auf Porreegemüse, dazu Salzkartoffeln ₆ A1,G,I	Graupeneintopf A1,C,G,I mit Eierstich und Rauchfleisch, dazu 1 Brötchen und Dessert 3,0 BE	Eiw. 22 Fett 20 KH 39 KJ 2178 Kcal 520
19.06. Fr	3 Königsberger Kochklopse mit Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln ₆ und rote Bete Salat A1,C,F,G,I	hausmacher Sülze mit Remouladensauce, dazu Röstkartoffeln ₆ A1,F,G,I	Möhrchenpfanne „Schneller Hase“ mit Hähnchenstreifen und Spiralen, dazu Obst A1,C,G,I 3,0 BE	Eiw. 34 Fett 20 KH 38 KJ 2114 Kcal 504

Allergene:

A (1-4) = Gluten
A1 = Weizen
A2 = Roggen
A3 = Gerste
A4 = Hafer
B = Krebstiere
C = Eier
D = Fisch
E = Erdnüsse
F = Soja
G = Milch/Laktose
H1 = Mandeln
H2 = Haselnüsse
H3 = Walnüsse
H4 = Cashewnüsse
H5 = Pecannüsse
H6 = Paranüsse
H7 = Pistazien
H8 = Macadamia
I = Sellerie
J = Senf
K = Sesamsamen
L = Schwefeldioxid
M = Lupinen
N = Weichtiere
X = kann Spuren von
Allergenen enthalten

NICHT VERGESSEN!
Wir nehmen die von
Ihnen gereinigten
Aufolien + Kunststoff-
becher wieder zurück

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

	MENÜ 2	MENÜ 3 Schonkost	
20.06. Sa	siehe Extrablatt 20 Jahre Menüexpress Gotha	Heringsfilet „Matjes Art“ mit Apfel, Gurke und Zwiebel dazu 2 Scheiben Brot, Obst C,D,G,J 3,5 BE	Eiw. 25 Fett 18 KH 45 KJ 2617 Kcal 625
21.06. So	Cordon Bleu vom Schwein mit Sauce, Kohlrabigemüse und Kartoffeln, dazu Kompott A1,C,F,G,I,J	Rinderbraten A1,C,F,G,I,J mit Sauce ₁₀ , dazu Leipziger Allerlei, Serviettenknödel, Kompott 3,0 BE	Eiw. 42 Fett 16 KH 37 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 = geschwefelt
- 9 = geschwärzt
- 10 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 = gebunden mit Johanneskernmehl
od. Guarkernmehl

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

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH & Co. KG

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

Spargelwoche 9,50 €/Portion

15.06.

Mo

hausgemachter Fleischsalat
mit 2 halben Eiern, dazu 1 Brötchen und
Butter, Dessert A1,C,G,J

Gemüsepfanne „Gärtnerin“

mit Bärlauch-Hollandaise, dazu Salz-
kartoffeln und Dessert A1,F,G,I

Schweinesteak mit Stangenspargel

dazu Sauce Hollandaise und Salz-
kartoffeln, Dessert A1,F,G,I

16.06.

Di

Tomaten- Mozzarella- Salat
mit Basilikum, Olivenöl und Balsamico,
1 Brötchen und Butter, frisches Obst A1,G

panierte Champignons

mit Tomatensauce, dazu Mandelreis und
Gurkensalat, frisches Obst A1,C,F,G,I

große Portion Stangenspargel

mit holländischer Sauce, dazu Salz-
kartoffeln und Obst A1,G,I

17.06.

Mi

2 kleine Frikadellen
mit Kartoffelsalat, dazu Senf
A1,C,F,G,I,J

hausgemachter Kräutergurk
dazu Salzkartoffeln und frisches Obst
F,G,I

Spargel- Kartoffel- Auflauf

mit gekochtem Schinken,
dazu Dessert A1,C,G

18.06.

Do

Curry-Nudelsalat
mit Paprika, Tomate, Früchten und
Hähnchenstreifen, dazu Dessert A1,C,F,G

vegetarische Paella

Reis- Gemüsepfanne, dazu Kräutersauce
und Dessert A1,F,G,I

Stangenspargel

mit zerlassener Butter, dazu Salz-
kartoffeln und roher Schinken, Obst G

19.06.

Fr

gemischter grüner Salat mit Walnüssen
Rucola, Tomaten, Gurken, Käseraspel,
Dressing, Brötchen, Butter A1,G,H3

Spaghetti „Napoli“

mit Tomatensauce, Basilikum und
geriebenen Mozzarella, Dessert A1,F,G,I

Wildlachsfilet A1,D,F,G,I

mit Spargel, überzogen mit Sauce
Hollandaise, dazu Salzkartoffeln, Dess.

Täglich
von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal „Caesar“

Hähnchenbruststreifen, Croutons und
gehobelter Hartkäse auf frischen
Salaten der Saison, dazu
1 Brötchen und Frenchdressing
A1,C,F,G

MENÜ 8

Pizza „Hot Dog“

mit Wiener, saure Gurkes,
Röstzwiebeln und Käse überbacken,
dazu Dessert
A1,C,G,I,J

25. Woche

Abendbrot vom 15.06. bis 21.06.2026

Abendbrot vom 15.06. bis 21.06.2026

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

Fleischsalat
mit 2 halben Eiern, dazu Brötchen und Butter, A1,C,G,J

Mo

Fleischsalat
mit 2 halben Eiern, dazu Brötchen und Butter, A1,C,G,J

Di

Käseplatte
2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke,
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A1,G

Di.

Käseplatte
2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke,
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A1,G

Mi

2 kleine Frikadellen
mit Kartoffelsalat, dazu Senf A1,C,F,G,I,J

Mi

2 kleine Frikadellen
mit Kartoffelsalat, dazu Senf A1,C,F,G,I,J

Do

Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst)
dazu saure Gurke, Butter und
2 Scheiben Mischbrot A

Do

Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst)
dazu saure Gurke, Butter und
2 Scheiben Mischbrot A

Fr

Salamiplatte
Salami und Schnittkäse, dazu 2 Scheiben
Mischbrot und Butter A

Fr

Salamiplatte
Salami und Schnittkäse, dazu 2 Scheiben
Mischbrot und Butter A

Sa

kein Angebot

Sa

kein Angebot

So

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

So

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

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 Guarkeermehl

- 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 Guarkeermehl



MENÜ EXPRESS GOTHA GMBH & CO KG

NIEDERLASSUNG GRIESHEIM

ZUM RIETH 5

99326 STADTILM OT GRIESHEIM

Menü Express Gotha GmbH & Co. KG, NL Griesheim
Zum Rieth 5 • 99326 Stadtilm

**Unser 20-jähriges Firmenjubiläum
KEIN KOCHEN und KEINE AUSLIEFERUNG am 20. Juni 2026**

Sehr geehrte Damen und Herren,
wir freuen uns, dass wir am 19. Juni 2026 unser 20-jähriges
Firmenjubiläum festlich begehen und gemeinsam mit unserem
gesamten Team feiern.

Aus diesem Anlass bleibt am 20.06.2026 unsere Küche kalt
und auch unsere Fahrzeuge auf dem Hof > es erfolgt keine
Auslieferung.

Bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrer Bestellung in der KW 25/2026!
Auf unserem Speiseplan bieten wir Ihnen am 20.06.2026 auf
dem Menü 3 = Hering mit Brot, welches Sie sich für diesen Tag
sehr gern bestellen können. Dieses Essen liefern wir Ihnen am
Freitag, den 19.06.2026.

Am Sonntag, den 21.06.2026 werden wir selbstverständlich
wieder wie gewohnt kochen und unsere Kunden beliefern.
Wir danken Ihnen herzlich für Ihr Verständnis und Ihre Treue -
ohne unsere Kunden wäre dieser Meilenstein nicht möglich
gewesen.

**Einen guten Appetit wünscht
Ihnen Ihr Menü Express Gotha**

Geschäftsführer: Michael Pepler
Geschäftsführer: Sören Pepler
Prokurist:in: Mandy Spittel
Telefon: 03629 802204
IBAN: DE72 820 520 200 310 001 307
BIC: HELADEF1GTH
Bankverbindung: Kreissparkasse Gotha
E-Mail: bestellung@menueexpress-griesheim.de
Sitz der Gesellschaft: Gotha HRA 3135 Amtsgericht Erfurt
Steuernummer: 156/159/33608 Finanzamt Gotha