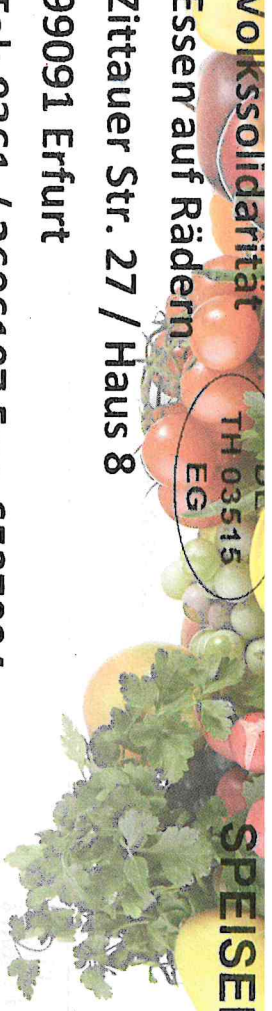


23. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

02.06. Mo
Nudeleintopf mit Rindfleisch und frischem Gemüse, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,G,I,F

Kasselerkamm, 9
auf Schnittbohnenngemüse, dazu Salzkartoffeln, Dessert a1,F,G,I

Fleischkäse
auf Rahmspinat 10, dazu Kartoffeln Dessert, a1,F,G,I

Eiw.	31
Fett	20
KH	41
KJ	2045
Kcal	489

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 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

03.06. Di
Thüringer Bratwurst 4 mit Soße, Sauerkraut 5 und Salzkartoffeln a1,F,I

2 Backfischappen
mit Senf-Kräuter-Soße, Salzkartoffeln und Krautsalat a1,F,G,I

Zucchinipfanne
mit Rindfleisch und Zucchini in Tomatens. 5, 10 Nudel, Obst a1,F,I 4,0 BE

Eiw.	35
Fett	17
KH	38
KJ	2201
Kcal	524

04.06. Mi
3 HefeklöÙe mit heißen Zimtpfauenen, Obst a1,C,G

Hausmacher Sülze
mit RemouladensöÙe, dazu Bratkartoffeln, Obst a1,G,I,J (2 Folien)

3 Königsberger Klöße
mit KapernsoÙe 10, Kartoffeln, dazu Rote Beete Salat 5 a1,C,F,G,I

Eiw.	38
Fett	22
KH	51
KJ	2764
Kcal	656

05.06. Do
mit Champignons dazu Spiralen und Obst a1,G,I,J

Putengulasch
mit RahmsöÙe, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat, a1,F,G,I,C

Gegrillte Hähnchenkeule a1,C,F,G,I,J
in GeflügelsoÙe 10, buntes Karottengemüse u. Kartoffeln 3,0 BE

Eiw.	32
Fett	19
KH	38
KJ	2433
Kcal	583

06.06. Fr
mit SoÙe, dazu Bohnenngemüse und Kartoffelpüree a1,C,F,G,I,J

Zwiebelhacksteak
auf Ratatouille Gemüse, dazu Reis und Obst a1,F,G,I

Putenbratenbraten
mit SoÙe 10, dazu Erbsengemüse Salzkartoffeln a1,F,G,I,J

Eiw.	40
Fett	21
KH	36
KJ	2112
Kcal	504

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf SättigungseiweiÙe und Dessert

07.06. Sa
mit Champignons, Spätzle, dazu Kraut-Salat, Dessert, a1,F,G,I,C

Schweinegeschnetzeltes
mit 2 Wiener Würstchen 4, Kartoff. u. Gartenkräut., Dessert a1,F,G,I

Eiw.	17
Fett	19
KH	38
KJ	1657
Kcal	393

Möhreneintopf
mit SoÙe 10, dazu Leipziger Allerlei, Serviettenkn., Kompott, a1,C,F,G,I,J,3,0 BE

Eiw.	43
Fett	18
KH	48
KJ	2445
Kcal	581

08.06. So
mit SoÙe, Kohlrabigemüse und Kartoffeln, dazu Kompott, a1,C,F,G,I,J

Cordon Bleu vom Schwein
mit SoÙe 10, dazu Leipziger Allerlei, Serviettenkn., Kompott, a1,C,F,G,I,J,3,0 BE

Eiw.	43
Fett	18
KH	48
KJ	2445
Kcal	581

Rinderbraten
mit SoÙe 10, dazu Leipziger Allerlei, Serviettenkn., Kompott, a1,C,F,G,I,J,3,0 BE

Eiw.	43
Fett	18
KH	48
KJ	2445
Kcal	581

Guter Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr am selbigen Tag.

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo
mit Fleischwurst u. Zwiebeln, dazu
Baguettebrötchen und Butter, Dessert, a1,G

Tomatensalat

Di
auf frischem Waldorfsalat, Baguette-
Brötchen und Butter a1,C,G,I,J

Hähnchenbruststreifen

Mi
mit verschiedenen Salaten und Party-
frikadellen, Saure Sahne-Dressing, a1,G

Salatplatte

Do
mit Schinkenstreif, Tomaten und Lauch,
dazu Baguettebrötchen, Butter, Obst,

Tortellini – Salat, a1,C,G,I,J

Fr
mit Champignons und Spargel, dazu
Weißbrot und Butter, a1,C,G,I,J

Krabbencocktail

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

Gemüsefrikadelle, a1,C,F,G,I,J
mit Rahmsoße u. Petersilienkartoffeln 6,
Eisbergsalat mit Dressing, Dessert

Kartoffeltaschen a1,F,G,I,J

mit Frischkäse gefüllt, Tomatensoße,
Butternudeln und Krautsalat, Dessert

Cannelloni Verdi, a1,F,G,I,J,

Nudelrollen m. Spinat u. Käse gefüllt in
Tomatensoße überb., Salat, Dress. Obst

Rührei

mit Rahmspinat und Salzkartoffeln,
Dessert, a1,C,F,G,I,J

Apfelstrudel

mit heißer Vanillesoße dazu Obst, a1,G

Apfelstrudel

MENÜ 7 Sondermenü

Spargelwoche

siehe Extrablatt

Täglich

Von

Montag bis Freitag

Änderungen vorbehalten

MENÜ 5

Salatpokal a1,G,C

mit frischen Salaten der Saison
u. Mozzarella, Sonnenblumenkerne,
Sojasprossen, Croutons, Peperoni
dazu Saure-Sahne-Dressing, 1
Brötchen

MENÜ 8

Käse-Lauch-Cremesuppe

mit Hackfleisch, Lauch
Champignons und Schmelzkäse,
Brötchen
a1,F,G,I,J,
Montag bis Freitag

23. Woche

Guten Appetit

Menü Express



Gotha GmbH & Co. KG

KW 23 vom 02.06. bis 08.06.2025

SPARGELWOCHE

(Sondermenü auf Menü 7)

MONTAG

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

DIENSTAG

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

MITTWOCH

Spargel-Kartoffelauf
mit gekochtem Schinken,
dazu Obst ^{8,C,G}

DONNERSTAG

Stangenspargel
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 02.06. bis 08.06.2025

Änderungen vorbehalten

Mo
Hausgemachter Fleischsalat
mit 2 halben Eiern, 2 Scheiben Mischbrot
und Butter _{A, C, G, J}

Di
Hausgem. Wurstplatte (3 Sorten Wurst)
Gewürzgurke, 2 Scheiben Mischbrot
und Butter _{A, G}

Mi
Eiersalat
mit Schinkenwürfeln, dazu
1 Baguettebrötchen und Butter _{A, C, G, J}

Do
2 Stück Rollmops
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot
und Butter _{A, G}

Fr
Schnitzel paniert
mit Kartoffelsalat
_{A, C, G, J}

Sa
Bunter Schichtsalat
mit Chinakohl, Paprika, Lauch, Ei, Schinken
und Schmand, dazu 1 Baguettebrötchen _{A, C, G}

So
Gemischte Käseplatte
verschiedene Sorten Käse, dazu 2 Scheiben
Pumpernickel und Butter _{A, G}

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

Mo
Hausgemachter Fleischsalat
mit 2 halben Eiern, 2 Scheiben Mischbrot
und Butter _{A, C, G, J}

Di
Hausgem. Wurstplatte (3 Sorten Wurst)
Gewürzgurke, 2 Scheiben Mischbrot
und Butter _{A, G}

Mi
Eiersalat
mit Schinkenwürfeln, dazu
1 Baguettebrötchen und Butter _{A, C, G, J}

Do
2 Stück Rollmops
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot
und Butter _{A, G}

Fr
Schnitzel paniert
mit Kartoffelsalat
_{A, C, G, J}

Sa
Bunter Schichtsalat
mit Chinakohl, Paprika, Lauch, Ei, Schinken
und Schmand, dazu 1 Baguettebrötchen _{A, C, G}

So
Gemischte Käseplatte
verschiedene Sorten Käse, dazu 2 Scheiben
Pumpernickel und Butter _{A, G}

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