

47. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

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

17.11. Di 3 Hefekloße mit heißen Birnenwürfel, dazu Kompott a1, G, C

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

19.11. Do Jagdwurstwürfel 4 in Tomatensoße mit Butternudeln und Gurkensalat a1, G, I, J

20.11. 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 „Zigeuner Art“ mit Zigeunersoße, dazu Reis und Partysalat a1, F, I

Putenschnitzel paniert mit Rahmsoße, dazu Babykarotten und Salzkartoffeln a1, G, F, G,

Wellfleisch auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree, Senf, Obst a1, F, I

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

MENÜ 3 (schwarz gekennzeichnet) Schonkost

3 gebratene Fleischklößchen auf Spargelgemüse mit Petersilienkartoffeln, Dessert a1, F, G, I 4, 5 BE

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

Gedämpftes Seelachsfilet 8 mit Dillsoße, Salzkartoffeln und Eisbergsalat, Dressing a1, F, G, I, J 3, 0 BE

Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, Balkangemüse und Salzkartoffeln, a1, F, G, I 3, 5 BE

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

MENÜ 2 (auch als Mini)

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

MENÜ 3 Schonkost

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

22.11. So Schweinegulasch mit 2 Thüringer Klöße, dazu Farmersalat und Obst a1, G

Putenbraten mit Soße, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln, Obst a1, G, I, J

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

- 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 Nitratsalz
- 10 = gebunden mit Johanneskeimöl oder Quarkmehl

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

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Schweizer Wurstsalat

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

Verschiedene Salate der Saison

Di mit einem kleinen Steak und
Saure-Sahne-Dressing G

Paniertes Schnitzel

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

Griechischer Bauernsalat

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

Bunter Eiersalat

Fr mit gekochtem Schinken 9,
dazu Brot und Butter a1, G, J

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

Panierter Fetakäse

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

Käsespätzle a1, C, G

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

Tomaten-Zucchini-Gemüse

in Kräuter-Tomatensoße mit Käse
überbacken, dazu Reis, Dessert a1, G

Brokkoli-Auflauf

mit Salzkartoffeln und Dessert
a1, C, G

Nudel-Spinat-Auflauf

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

MENÜ 7 Sondermenü

Diese Woche Sondermenü 7

Entenkeule

Siehe Extra Blatt

Täglich

Von

Montag bis Freitag

MENÜ 5

Salatpokal

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

MENÜ 8

Milchreis

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

47. Woche

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit

Ihr Sondermenü für diese Woche

Menü VII

Entenkeule

vom 16.11.- 20.11.2026

Montag bis Freitag

auf **Menü VII**

**Gegrillte Entenkeule mit Orangensoße,
Apfelrotkohl, 2 Thüringer Klöße** a1,C,G,I,J

Pro Portion kostet dieses Menü 9,90 Euro

GUTEN APPETIT

wünscht Ihnen Menü Express Gotha GmbH & Co. KG.

Abendbrot vom 16.11. – 22.11.2026

Änderungen vorbehalten

Mo

Heringssalat „Hausfrauen Art“

Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter a, c, j, 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, j

Sa

Streichwurstplatte

mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter a, g

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

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 16.11. – 22.11.2026

Änderungen vorbehalten

Mo

Heringssalat „Hausfrauen Art“

Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter a, c, j, 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, j

Sa

Streichwurstplatte

mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter a, g

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

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