



	MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)	MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)	MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)
08.12. Mo	Nudeleintopf mit Hühnerfleisch und frischem Gemüse, dazu Brötchen, Dessert a1,F,G,I,F	Kasselerrücken 9 auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Senf, dazu Dessert a1,F,G,I	Schweinekammbraten mit Soße, dazu Wirsinggemüse 10 und Salzkartoffeln, Dessert a1,F,I 3,5 BE Eiw. 32 Fett 19 KH 42 KJ 2175 Kcal 514
09.12. 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 4,0 BE Eiw. 41 Fett 40 KH 48 KJ 3256 Kcal 777
10.12. 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	Kohlrübeneintopf mit Rauchfleisch 9 und Kartoffelwürfel, KH dazu Dessert a1,F,I 3,0 BE Eiw. 34 Fett 20 KH 38 KJ 2114 Kcal 504
11.12. Do	Heringsfilet in Dillsoße mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Kartoffeln (getrennt verpackt) F,G,I,J	Jägerschwein 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,G,I,J 3,0 BE Eiw. 50 Fett 18 KH 36 KJ 1953 Kcal 466
12.12. Fr	Gebratener Fleischkäse mit Soße, dazu Lauchgemüse und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J	Paniertes Flunderfilet mit Remouladensoße und heißem Speckkartoffelsalat a1,C,F,G,I,J	Schaschlikgulasch mit Letscho, dazu Nudeln und Balkansalat 3,0 BE Eiw. 26 Fett 27 KH 38 KJ 2353 Kcal 583

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
h8Macadamia
I=Sellerie
J=Senf
K=Sesamsamen
L=Schwefeldioxid
M=Lupinen
N=Weichtiere
X= kann Spuren von
Allergenen enthalten

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

	MENÜ 2 (auch als Mini)	MENÜ 3 Schonkost
13.12. Sa	Bunter Gemüseeintopf mit 2 Krakauer Würstchen 4 und Kartoffeln, dazu 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
14.12. 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

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 Johanneskernmehl
oder Guarkernmehl

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selbigen Tag.

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

MENÜ 4 Kaltmenü(grün
geknennzeichnet)**Mo**

2 kleine Frikadellen
mit Kartoffelsalat, dazu Senf und Dessert
a1,C,F,G,I,J

Di

Bunter Schichtsalat a1,F,G,I
m. Chinak., Tom., Paprika, Lauch, gek. Ei
Schinken u. Schmand, Baguettebrötchen

Mi

Schweinefiletstreifen
auf frischen Salaten der Saison mit
Saure-Sahne-Dressing F,G

Do

Paniertes Schweineschnitzel
mit buntem Nudelsalat, dazu Obst
a1,C,F,G,I,J

Fr

Großer Brathering
mit Essig-Öl-Marinade, Zwiebelringe,
Brot und Butter, dazu Dessert a1,G

MENÜ 6 Vegetarisch(gelb
geknennzeichnet)

1 Hefekloß a1,G
gefüllt mit Sauerkirschen, dazu
Vanillesoße und Käsebrötchen, Dessert

Nudelplatte „Verona“ a1,F,G,I
Käsetortellini, Gorgonzolasoße, Penne
Nudel, Tomatensoße, gem. Salat, Dessert

Blumenkohl in Backteig
mit Petersilienkartoffeln 6 und
Cocktail-Dipp, dazu Obst a1,C,F,G,I,J

Grießbrei
mit Kirschkompott, dazu Käsebaguette
mit Tomaten garniert a1,G

Gnocchi
mit Blattspinat- Käsesoße, dazu
Eisbergsalat und Dressing, Obst a1,F,G,I

MENÜ 7 Sondermenü**siehe Extrablatt****diese Woche****Entenbraten****Täglich****von****Montag bis Freitag****Änderungen vorbehalten****Guten Appetit****MENÜ 5**
Salatpokal

Hähnchen Nuggets auf frischen
Salaten der Saison, Kürbiskerne,
Croutons, Mandarinen,
Italienisches Dressing,
dazu Brötchen a1,F

MENÜ 8**Soljanka**

mit Kasselerfleisch, dazu
Brötchen, Dessert a1,F,I

Montag bis Freitag**50. Woche**

Ihr Sondermenü für diese Woche

Menü VII

Entenkeule

vom 08.12.- 12.12.2025

Montag bis Freitag

auf **Menü VII**

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

Pro Portion kostet dieses Menü 9,50 Euro

GUTEN APPETIT

wünscht Ihnen Menü Express Gotha GmbH & Co. KG.

Abendbrot vom 08.12. – 14.12.25

Änderungen vorbehalten

Mo

Schweizer Wurstsalat
Baguettebrötchen und Butter
A, G

Di

Bratenplatte
3 verschiedene Sorten Braten, Senf
2 Scheiben Weißbrot und Butter A, G

Mi

Frikadelle
mit Nudelsalat und Senf
A, G, C

Do

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

Fr

Gegrillte Hähnchenkeule
mit buntem Reissalat
G, C

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

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 08.12. – 14.12.25

Änderungen vorbehalten

Mo

Schweizer Wurstsalat
Baguettebrötchen und Butter
A, G

Di.

Bratenplatte
3 verschiedene Sorten Braten, Senf
2 Scheiben Weißbrot und Butter A, G

Mi

Frikadelle
mit Nudelsalat und Senf
A, G, C

Do

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

Fr

Gegrillte Hähnchenkeule
mit buntem Reissalat
G, C

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

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