



K12

Küche und Kantine

Speiseplan

vom 02.08.2021 bis 06.08.2021 / KW 31

ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag bis Freitag
von 11.00 Uhr - 14.00 Uhr

Karl-Meyer-Str. 16 / 99734 Nordhausen

Tel.: 03631 4659224

| Datum | Montag 2.8.2021 | Dienstag 3.8.2021 | Mittwoch 4.8.2021 | Donnerstag 5.8.2021 | Freitag 6.8.2021 | |
|------------------------|---|---|---|--|--|--|
| Menülinie | | | | | | |
| Essen A | Gekochtes Ei mit Senfsoße und Salzkartoffeln, Joghurt 2233 kJ 28 g EW 24,2 g F € 4,30 | Bratklößchen mit Soße, Kartoffeln und Erbsengemüse 2391,5 kJ 40,8 g EW 23,4 g F € 4,60 | Seelachsfilet Müllerin Art mit Zitronenbuttersoße und Wildreis, dazu Salat 3337 kJ 31,4 g EW 20,9 g F € 4,50 | Szegediner Gulasch mit Salzkartoffeln, Pudding 1965,8 kJ 27,2 g EW 13,2 g F € 4,50 | Tomatenreissuppe mit Rindfleischeinlage, Dessert 2328 kJ 34,1 g EW 10,9 g F € 4,00 | |
| Zusatzstoffe | c, g, j, a, a.1 | | d, g, a, a.1 | | g | |
| Essen B | Grünkohl mit Knacker und Salzkartoffeln, Joghurt 2648 kJ 30,5 g EW 39,1 g F € 4,80 | Maultaschensuppe mit Rindfleisch- und Gemüseeinlage, Pudding 1643,5 kJ 24,2 g EW 13 g F € 4,00 | Puffbohnsuppe mit Kasslerfleischeinlage, Joghurt 2440,5 kJ 32,4 g EW 29,5 g F € 4,00 | klare Vorsuppe mit Gemüseeinlage, Kaiserschmarrn mit Apfelmus 3203,3 kJ 19,7 g EW 20,4 g F € 4,10 | Leberragout mit Gewürzgurkenwürfeln und Stampfkartoffeln, Dessert 3343,4 kJ 47 g EW 34,4 g F € 4,40 | |
| Zusatzstoffe | g, j, a, a.1 | | g | | 2, 7, c, g, i, a, a.1 | |
| Tagesempfehlung | Hackbraten mit Soße, Salzkartoffeln und Rahmporreegemüse 2539 kJ 28,6 g EW 30,4 g F € 4,90 | Currywurst mit hausgemachter Currysoße, dazu Pommes Frites 4400,4 kJ 16,2 g EW 29,5 g F € 4,50 | Spareribs mit hausgemachter Barbecuesoße, Dip und Kartoffelecken, dazu Salat 5769 kJ 93,9 g EW 54,5 g F € 5,60 | Hausgemachte Lachs-Spinatlasagne, dazu Salat 2826,8 kJ 57,5 g EW 37,5 g F € 4,80 | Paniertes Schweineschnitzel mit Pilzgemüse und Pommes Frites 3265,2 kJ 29,5 g EW 19,4 g F € 4,60 | |
| Zusatzstoffe | c, g, i, j, a, a.1 | | 5, 4, g, i, a, a.1 | | 2, d, g, a, a.1 | |

Alle Speisen werden unter Verwendung von jodiertem Speisesalz hergestellt. Alle Speisen sind für Diabetiker geeignet.

Legende der Allergene:

- a- enth. Gluten
- b- enth. Krebstiere
- c- enth. Ei

- d- enth. Fisch
- e- enth. Erdnüsse
- f- enth. Soja

- g- Milch (incl. Laktose)
- h- Schalenfrüchte
- i- enth. Sellerie

- j- enth. Senf
- k- enth. Sesamsamen
- l- enth. Schwefeldioxid und Sulfite

- m- enth. Lupine
- n- enth. Weichtiere

- a.1- enth. Weizen
- a.2- enth. Roggen
- a.3- enth. Gerste

- a.4- enth. Hafer
- a.5- enth. Dinkel
- a.6- enth. Kamut

- h.1- enth. Mandeln
- h.2- enth. Haselnüsse
- h.3- enth. Walnüsse

- h.4- enth. Cashew
- h.5- enth. Pecanüs
- h.6- enth. Paranüs

- h.7- enth. Pistazien
- h.8- enth. Macadamianüsse
- h.9- enth. Queenslandnüsse

Legende der Zusatzstoffe:

- 1- mit Konservierungsstoffe
- 2- mit Antioxidationsmittel
- 3- mit Geschmacksverstärker
- 4- mit Süßungsmittel

- 5- mit Farbstoff
- 6- geschwefelt
- 7- mit Phosphat
- 8- geschwärzt

- 9- coffeinhaltig
- 10- chininhaltig

- 11- gewachst
- 12- bestrahlt oder mit ionisierenden Strahlen behandelt

**Alle Speisen auch zum Mitnehmen.
(zzgl. 0,20 € Verpackungsgebühr pro Essen)**