



# K12

Küche und Kantine

# Speiseplan

vom 04.10.2021 bis 08.10.2021 / KW 40

**ÖFFNUNGSZEITEN:**

Montag bis Freitag  
von 11.00 Uhr - 14.00 Uhr

Karl-Meyer-Str. 16 / 99734 Nordhausen

Tel.: 03631 4659224

Datum	Montag 4.10.2021		Dienstag 5.10.2021		Mittwoch 6.10.2021		Donnerstag 7.10.2021		Freitag 8.10.2021	
<b>Menülinie</b>										
<b>Essen A</b>	Milchreis mit Apfelmus, Zucker und Zimt	2430 kJ 17,3 g EW 17,3 g F <b>€ 4,10</b>	Paniertes Schweineschnitzel mit Soße, Kartoffeln und Mischgemüse	2277,3 kJ 29,6 g EW 17,2 g F <b>€ 4,60</b>	Fischragout mit Reis, dazu Salat	2697,2 kJ 31,3 g EW 18,3 g F <b>€ 4,50</b>	hausgemachter Schichtkohl mit Salzkartoffeln, Pudding	1799,9 kJ 16,5 g EW 12,3 g F <b>€ 4,50</b>	Bunte Nudelsuppe mit Hühnerfleisch-einlage, Joghurt	1385,8 kJ 25 g EW 11,4 g F <b>€ 4,00</b>
<b>Zusatzstoffe</b>	2, g		i, a, a.1		5, d, g, a, a.1		g, a, a.1		c, g, i, a, a.1	
<b>Essen B</b>	Grünkohl mit Knacker und Salzkartoffeln, Joghurt	2648 kJ 30,5 g EW 39,1 g F <b>€ 4,50</b>	Geflügelcremesuppe mit Gemüseeinlage, Pudding	2305 kJ 36,2 g EW 20,6 g F <b>€ 3,80</b>	Käse-Lauchsuppe mit Hackfleischeinlage, Baguette, Quarkspeise	3386,7 kJ 46,2 g EW 46,8 g F <b>€ 4,20</b>	Deftige Kartoffelsuppe mit Bockwürstchen, Pudding	2816,4 kJ 25,4 g EW 30,7 g F <b>€ 4,20</b>	Brathering mit Kräutermoulladensoße und Bratkartoffeln, Joghurt	3896,2 kJ 30,8 g EW 52,8 g F <b>€ 4,50</b>
<b>Zusatzstoffe</b>	g, j, a, a.1		g, i, a, a.1		5, g, a.1		2, 1, 7, g, j, a, a.1		4, d, g, i, j, f, a.1	
<b>Tagesempfehlung</b>	Kasslerbraten mit Soße, Sauerkraut (Speck) und Salzkartoffeln	1415,2 kJ 17,8 g EW 11 g F <b>€ 4,90</b>	Paniertes Schweineschnitzel mit Pilzgemüse und Pommes Frites	3265,2 kJ 29,5 g EW 19,4 g F <b>€ 4,60</b>	Gyros mit Tzatziki und Pommes Frites, dazu Salat	3724,9 kJ 44,7 g EW 25,4 g F <b>€ 5,00</b>	Hähnchenbrust "Hawaii" mit Reis, fruchtiger Orangen-Kokos-Currysoße und Salat	3127,8 kJ 40,7 g EW 28,5 g F <b>€ 4,90</b>	Currywurst mit hausgemachter Currysoße, dazu Pommes Frites	4400,4 kJ 16,2 g EW 29,5 g F <b>€ 4,50</b>
<b>Zusatzstoffe</b>	i, a, a.1		g, a, a.1		g		g, a, a.1		3, i	

**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)**