



# K12

Küche und Kantine

# Speiseplan

vom 05.09.2022 bis 09.09.2022 / KW 36

**ÖFFNUNGSZEITEN:**

Montag bis Freitag  
von 11.00 Uhr - 14.00 Uhr

Karl-Meyer-Str. 16 / 99734 Nordhausen

Tel.: 03631 4659224

Datum	Montag 5.9.2022	Dienstag 6.9.2022	Mittwoch 7.9.2022	Donnerstag 8.9.2022	Freitag 9.9.2022
<b>Menülinie</b>					
<b>Essen A</b>	Hähnchenschnitzel natur mit Soße und Salzkartoffeln, Gurken-Tomatensalat 1837,8 kJ 36,7 g EW 14,9 g F <b>€ 5,50</b>	Bunte Fischpfanne mit Salzkartoffeln, Pudding 2157,8 kJ 23,7 g EW 15,3 g F <b>€ 5,10</b>	Gemüsepfanne in süß-saurer Soße mit Mie-Nudeln, Joghurt 2066,7 kJ 19,5 g EW 14,8 g F <b>€ 4,50</b>	Hühnerfrikassee mit Reis, rote Bete Salat 2759,8 kJ 51 g EW 11,6 g F <b>€ 5,10</b>	Linsensuppe mit Rauchfleischleinlage, dazu Dessert 1639,1 kJ 17,6 g EW 8,3 g F <b>€ 4,50</b>
<b>Zusatzstoffe</b>	i, a, a.1				
<b>Essen B</b>	Brokkoli-cremesuppe mit Fleischklößchen, Joghurt 2174,6 kJ 22,7 g EW 29,9 g F <b>€ 4,30</b>	Kohlroulade mit Soße und Salzkartoffeln, Pudding 2190,5 kJ 17,4 g EW 21,7 g F <b>€ 5,30</b>	Thüringer Kartoffelsuppe mit Bauchspeck, Joghurt 2475,4 kJ 12,4 g EW 40,6 g F <b>€ 4,50</b>	Schlachtesuppe mit Fadennudeln, Quarkspeise 2163,6 kJ 26,1 g EW 14,3 g F <b>€ 4,40</b>	Heringshappen in Dillsoße mit Salzkartoffeln, dazu Dessert 2517,7 kJ 26,5 g EW 26,4 g F <b>€ 5,10</b>
<b>Zusatzstoffe</b>	c, g, a, a.1				
<b>Tagesempfehlung</b>	Burgunderbraten mit Soße, Kartoffeln und Rosenkohl 1639,5 kJ 22,7 g EW 15,8 g F <b>€ 5,40</b>	Currywurst mit hausgemachter Currysoße, dazu Pommes Frites 4400,4 kJ 16,2 g EW 29,5 g F <b>€ 5,10</b>	Paniertes Schweineschnitzel mit Pilzgemüse und Kroketten 2205,9 kJ 33,4 g EW 25 g F <b>€ 5,30</b>	Hausgemachter Nudel-Schinkenaufauf, dazu Salat 1668,5 kJ 18,5 g EW 11,9 g F <b>€ 5,10</b>	Thüringer Rostbrätel mit Schwarzbiersoße und Bratkartoffeln, Salat 3479,4 kJ 47,5 g EW 35,6 g F <b>€ 6,10</b>
<b>Zusatzstoffe</b>	g, i, 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. 0,40 € Verpackungsgebühr pro Essen)**