

Speiseplan

vom 09.08.2021 bis 13.08.2021 / KW 32

ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag bis Freitag
 von 11.00 Uhr - 14.00 Uhr
 Karl-Meyer-Str. 16 / 99734 Nordhausen
 Tel.: 03631 4659224

Datum	Montag 9.8.2021		Dienstag 10.8.2021		Mittwoch 11.8.2021		Donnerstag 12.8.2021		Freitag 13.8.2021	
Menülinie										
Essen A	Milchreis mit Apfelmus, Zucker und Zimt	2430 kJ 17,3 g EW 17,3 g F € 4,10	Hähnchenschnitzel Cordon Bleu mit Soße, Salzkartoffeln und Möhrengemüse	1509,4 kJ 38,7 g EW 4,8 g F € 4,80	Fischragout mit Reis, Tomatensalat	2697,2 kJ 31,3 g EW 18,3 g F € 4,50	Gemüse- Hackragout mit Salzkartoffeln, Pudding	2608,2 kJ 25,7 g EW 26,4 g F € 4,40	Nudelsuppe mit Hühnerfleisch- einlage, Joghurt	1799 kJ 29,3 g EW 18,6 g F € 4,00
Zusatzstoffe	2, g		g, i, a, a.1		5, d, g, a, a.1		5, g, a, a.1		c, g, i, a, a.1	
Essen B	Kohlrabipfanne mit Mett und Salzkartoffeln, Joghurt	1562,1 kJ 20,7 g EW 13,5 g F € 4,40	Schwarzwurzel- cremesuppe mit Suppenfleisch- klößchen, Pudding	2067,3 kJ 18,2 g EW 23,1 g F € 3,90	Soljanka mit Baguette, Quarkspeise	3213,2 kJ 40,1 g EW 44,1 g F € 4,20	Himmel und Erde (Kartoffel- Birnenuppe mit Speck), Pudding	2040,7 kJ 8,5 g EW 12,2 g F € 3,90	Grützwurst mit Stampfkartoffeln und Sauerkraut (enth. Speck), Joghurt	4566 kJ 44,3 g EW 80,2 g F € 4,40
Zusatzstoffe	g, a, a.1		c, g, a, a.1		5, 4, g, a, a.1		g, a, a.1		g, a, a.1	
Tages- empfehlung	Hähnchenkeule mit Soße, Kartoffeln und Rotkohlsalat	2366,1 kJ 41,6 g EW 26,2 g F € 4,70	Rinderleber mit Zwiebelsoße, Kartoffelbrei und Tomatensalat	2544,1 kJ 40,1 g EW 20,9 g F € 5,90	Currywurst mit hausgemachter Currysoße, dazu Pommes Frites	4400,4 kJ 16,2 g EW 29,5 g F € 4,50	Hähnchenbrust "Hawaii" mit Reis, fruchtiger Orangen- Kokos-Currysoße und Salat	3127,8 kJ 40,7 g EW 28,5 g F € 4,90	Schnitzel "Bolognese" mit Käse überbacken, dazu Pommes Frites	3370,1 kJ 26,5 g EW 22,6 g F € 5,00
Zusatzstoffe	i, a, a.1		5, 4, g, a, a.1		3, i		g, a, a.1		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 | d- enth. Fisch | g- Milch (incl. Laktose) | j- enth. Senf | m- enth. Lupine | a.1- enth. Weizen | a.4- enth. Hafer | h.1- enth. Mandeln | h.4- enth. Cashew | h.7- enth. Pistazien |
| b- enth. Krebstiere | e- enth. Erdnüsse | h- Schalenfrüchte | k- enth. Sesamsamen | n- enth. Weichtiere | a.2- enth. Roggen | a.5- enth. Dinkel | h.2- enth. Haselnüsse | h.5- enth. Pecanüs | h.8- enth. Macadamianüsse |
| c- enth. Ei | f- enth. Soja | i- enth. Sellerie | l- enth. Schwefeldioxid und Sulfite | | a.3- enth. Gerste | a.6- enth. Kamut | h.3- enth. Walnüsse | h.6- enth. Paranüs | h.9- enth. Queenslandnüsse |

Legende der Zusatzstoffe:

- | | | | | | |
|-----------------------------|-----------------------------|------------------|-----------------|------------------|---|
| 1- mit Konservierungsstoffe | 3- mit Geschmacksverstärker | 5- mit Farbstoff | 7- mit Phosphat | 9- coffeinhaltig | 11- gewachst |
| 2- mit Antioxidationsmittel | 4- mit Süßungsmittel | 6- geschwefelt | 8- geschwärzt | 10- chininhaltig | 12- bestrahlt oder mit ionisierenden Strahlen behandelt |

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