

Speiseplan

vom 12.09.2022 bis 16.09.2022 / KW 37

ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag bis Freitag
von 11.00 Uhr - 14.00 Uhr

Karl-Meyer-Str. 16 / 99734 Nordhausen

Tel.: 03631 4659224

Datum	Montag 12.9.2022	Dienstag 13.9.2022	Mittwoch 14.9.2022	Donnerstag 15.9.2022	Freitag 16.9.2022
Menülinie					
Essen A	Nudeln mit fruchtiger Tomatensoße, Joghurt 2557,5 kJ 20,9 g EW 13,3 g F € 4,80	Alaskaseelachsfilet Kräuter-Senf mit Kräutersoße und Reis, Gurken-Tomatensalat 2973,7 kJ 27 g EW 23,7 g F € 5,10	klare Vorsuppe mit Gemüseeinlage, Eierkuchen mit Apfelmus 2289,5 kJ 17,7 g EW 21,4 g F € 4,50	Leberkäse mit Soße, Kartoffeln und Bayrisch Kraut 2007 kJ 32 g EW 20,7 g F € 5,10	Möhrensuppe mit Suppenfleisch-einlage, Pudding 1593,3 kJ 16,3 g EW 12,1 g F € 4,40
Zusatzstoffe	5, c, g, a, a.1	5, d, g, j, a, a.1	2, c, g, i, a	5, i, a, a.1	5, g, a, a.1
Essen B	Grünkohl-Kasslerpfanne mit Salzkartoffeln, Joghurt 1894,2 kJ 24,5 g EW 21,3 g F € 5,10	Steckrübensuppe mit Suppenfleisch-einlage, Dessert 1729,7 kJ 17,7 g EW 17,4 g F € 4,40	Ungarischer Gulasch mit Salzkartoffeln, Joghurt 1851,1 kJ 27,4 g EW 18 g F € 5,10	Gutsherreneintopf mit 2-erlei Fleischeinlage, Joghurt 1296,5 kJ 21,9 g EW 10,2 g F € 4,40	Leberragout mit Gewürzgurkenwürfeln und Stampfkartoffeln, Pudding 3496,4 kJ 40,1 g EW 37,5 g F € 5,10
Zusatzstoffe	g, j, a, a.1		g	c, g, i, a, a.1	1, 4, g, a, a.1
Tagesempfehlung	Krustenbraten mit Soße, Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln 1364,9 kJ 18,7 g EW 10 g F € 5,40	Currywurst mit hausgemachter Currysoße, dazu Pommes Frites 4400,4 kJ 16,2 g EW 29,5 g F € 5,10	Schnitzel "Bolognese" mit Käse überbacken, dazu Pommes Frites 3370,1 kJ 26,5 g EW 22,6 g F € 6,10	Gyros mit Tzatziki und Pommes Frites, dazu Weißkrautsalat 3724,9 kJ 44,7 g EW 25,4 g F € 5,70	Spareribs mit hausgemachter Barbecuesoße, Dip und Kartoffelecken, dazu Salat 5769 kJ 93,9 g EW 54,5 g F € 6,90
Zusatzstoffe	g, i, a, a.1	3, i	i, a, a.1	g	5, 4, 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 | 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. 0,40 € Verpackungsgebühr pro Essen)**