



# K12

Küche und Kantine

# Speiseplan

vom 14.02.2022 bis 18.02.2022 / KW 7

**ÖFFNUNGSZEITEN:**

Montag bis Freitag  
von 11.00 Uhr - 14.00 Uhr

Karl-Meyer-Str. 16 / 99734 Nordhausen

Tel.: 03631 4659224

Datum	Montag 14.2.2022	Dienstag 15.2.2022	Mittwoch 16.2.2022	Donnerstag 17.2.2022	Freitag 18.2.2022	
<b>Menülinie</b>						
<b>Essen A</b>	Gekochtes Ei mit Senfsoße und Salzkartoffeln, Joghurt 2233 kJ 28 g EW 24,2 g F <b>€ 4,50</b>	Hackbällchen mit Rahmsoße und Kartoffelbrei, Bohnensalat 2197,5 kJ 16 g EW 31,3 g F <b>€ 4,90</b>	Nudeln mit Thunfisch-Tomatensauce, Joghurt 3012,2 kJ 33,7 g EW 22,3 g F <b>€ 4,90</b>	Putensahne-geschnetzeltes mit Kartoffeln, Chinakohlsalat 1866,3 kJ 28,3 g EW 19 g F <b>€ 4,90</b>	Reissuppe mit Geflügelfleisch-einlage, dazu Dessert 1831,4 kJ 29,9 g EW 13,3 g F <b>€ 4,20</b>	
<b>Zusatzstoffe</b>	c, g, j, a, a.1		d, c, g, f, a, a.1		g, 5, g, i	
<b>Essen B</b>	Grünkohl-Kasslerpfanne mit Salzkartoffeln, Joghurt 1894,2 kJ 24,5 g EW 21,3 g F <b>€ 4,90</b>	Spätzlesuppe mit Suppenfleisch, Dessert 2109,4 kJ 32,4 g EW 16,4 g F <b>€ 4,20</b>	Vorsuppe, Quarkkeulchen mit Apfelmus 2604,3 kJ 19,1 g EW 20,6 g F <b>€ 4,30</b>	Wirsingkohlsuppe mit Suppenfleisch-einlage, Pudding 1822 kJ 22,1 g EW 14,3 g F <b>€ 4,20</b>	Thüringer Sülze mit Bratkartoffeln und Remouladensauce, dazu Dessert 4184,1 kJ 45,8 g EW 52 g F <b>€ 4,90</b>	
<b>Zusatzstoffe</b>	g, j, a, a.1		2, c, g, i, a		5, 4, c, g, j, a, a.1	
<b>Tagesempfehlung</b>	Hähnchenkeule mit Soße, Klößen und Rotkohlgemüse 2716,6 kJ 42 g EW 35,2 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>€ 4,90</b>	Paniertes Schweineschnitzel mit Pilzgemüse und Pommes Frites 3265,2 kJ 29,5 g EW 19,4 g F <b>€ 5,10</b>	Hausgemachter bunter Kartoffelauflauf, Chinakohlsalat 1848,1 kJ 12,7 g EW 19,2 g F <b>€ 4,90</b>	Thüringer Rostbrätel mit Schwarzbiersauce und Bratkartoffeln, Salat 3479,4 kJ 47,5 g EW 35,6 g F <b>€ 5,90</b>	
<b>Zusatzstoffe</b>	i, a, a.1		g, a, a.1		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. Pecanüsse
- h.6- enth. Paranüsse

- 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)**