



# K12

Küche und Kantine

# Speiseplan

vom 21.02.2022 bis 25.02.2022 / KW 8

**ÖFFNUNGSZEITEN:**

Montag bis Freitag  
von 11.00 Uhr - 14.00 Uhr

Karl-Meyer-Str. 16 / 99734 Nordhausen

Tel.: 03631 4659224

Datum	Montag 21.2.2022		Dienstag 22.2.2022		Mittwoch 23.2.2022		Donnerstag 24.2.2022		Freitag 25.2.2022	
<b>Menülinie</b>										
<b>Essen A</b>	Grießbrei mit stückiger Erdbeersoße	1828,9 kJ 16 g EW 15,7 g F <b>€ 4,30</b>	Schweineschnitzel mit Soße, Kartoffeln und Leipziger Allerlei	2241,6 kJ 29,1 g EW 17,2 g F <b>€ 5,10</b>	Fischragout mit Reis, dazu Salat	2697,2 kJ 31,3 g EW 18,3 g F <b>€ 4,90</b>	Hackbraten mit Soße, Salzkartoffeln und Bohnengemüse	1898,9 kJ 24,3 g EW 15,1 g F <b>€ 5,50</b>	Kohlrabisuppe mit Suppenfleisch-einlage, dazu Dessert	1815,4 kJ 17 g EW 16,7 g F <b>€ 4,10</b>
<b>Zusatzstoffe</b>	g, a, a.1		5, i, a, a.1		5, d, g, a, a.1		5, c, i, j, a, a.1		a, a.1	
<b>Essen B</b>	Hacksteak mit Letschosoße und Kartoffeln, Joghurt	2418,2 kJ 39 g EW 27,9 g F <b>€ 4,90</b>	Rindfleischartopf mit bunter Gemüseeinlage, Dessert	1921,7 kJ 25,8 g EW 16,7 g F <b>€ 4,40</b>	Käse-Lauchsuppe mit Hackfleischeinlage, Baguette, Pudding	3593,2 kJ 39,4 g EW 49,9 g F <b>€ 4,40</b>	Schlachtesuppe mit Fadennudeln, Joghurt	1950,1 kJ 19,7 g EW 15,3 g F <b>€ 4,20</b>	Brathering mit Kräuterremouladensoße und Bratkartoffeln, dazu Dessert	4045 kJ 27 g EW 50,9 g F <b>€ 4,90</b>
<b>Zusatzstoffe</b>	c, g, j, a, a.1		5, i, a, a.1		g, a.1		c, g, a, a.1		4, d, g, i, j, f, a.1	
<b>Tagesempfehlung</b>	Eisbein mit Meerrettichsoße, Kartoffeln und Sauerkraut	2975,3 kJ 36,4 g EW 42,5 g F <b>€ 6,10</b>	Schweineschnitzel mit Pilzgemüse und Kroketten	2205,9 kJ 33,4 g EW 25 g F <b>€ 5,10</b>	Gyros mit Tzatziki und Pommes Frites, dazu Salat	3724,9 kJ 44,7 g EW 25,4 g F <b>€ 5,50</b>	Currywurst mit hausgemachter Currysoße, dazu Pommes Frites	4400,4 kJ 16,2 g EW 29,5 g F <b>€ 4,90</b>	Spareribs mit hausgemachter Barbecuesoße, Dip und Kartoffelecken, dazu Salat	5769 kJ 93,9 g EW 54,5 g F <b>€ 5,90</b>
<b>Zusatzstoffe</b>	g, a, a.1		g, a, a.1		g		3, i		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
- 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)**