



K12

Küche und Kantine

Speiseplan

vom 27.03.2023 bis 31.03.2023 / KW 13

ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag bis Freitag
von 11.00 Uhr - 14.00 Uhr

Karl-Meyer-Str. 16 / 99734 Nordhausen

Tel.: 03631 4659224

Datum	Montag 27.3.2023	Dienstag 28.3.2023	Mittwoch 29.3.2023	Donnerstag 30.3.2023	Freitag 31.3.2023
Menülinie					
Essen A	Nudeln mit Käse-Sahnesoße und Schinken, Joghurt 3899,8 kJ 38,7 g EW 48,6 g F € 5,70	Fischfilet mit Dillsoße und Reis, dazu Salat 3013,6 kJ 28,2 g EW 23,4 g F € 5,60	gefüllte Hefeklöße mit Vanillesoße, Zucker und Zimt 1979,2 kJ 15,8 g EW 13,5 g F € 4,90	gebackener Leberkäse mit Soße, Kartoffeln und Bayrisch Kraut 2698,5 kJ 23,1 g EW 43,7 g F € 5,60	weiße Bohnensuppe mit Kasslerfleisch-einlage, Pudding 2096,7 kJ 19,5 g EW 19,7 g F € 4,90
Zusatzstoffe	1, 7, c, g, a, a.1		5, d, g, j, a, a.1		5, c, g, a, a.1
Essen B	Kürbiscremesuppe mit Suppenfleischklößchen, Joghurt 1406,9 kJ 15,2 g EW 15,9 g F € 4,80	Soljanka mit Baguette, Pudding 3419,7 kJ 33,3 g EW 47,1 g F € 4,90	Rosenkohleintopf mit Suppenfleisch, Quarkspeise 1555,6 kJ 28,3 g EW 10,9 g F € 4,90	Thüringer Kartoffelsuppe mit Bauchspeck, Joghurt 2475,4 kJ 12,4 g EW 40,6 g F € 5,00	gedämpfter Blumenkohl mit holländischer Soße und Kartoffeln, Pudding 2682,8 kJ 15,3 g EW 13,1 g F € 5,50
Zusatzstoffe	c, g, a		4, g, a, a.1		5, g, a.1
Tagesempfehlung	Eisbein mit Meerrettichsoße, Kartoffeln und Sauerkraut 2975,3 kJ 36,4 g EW 42,5 g F € 5,90	Hähnchenspieß "Madras" mit fruchtiger Orangen-Kokos-Currysoße und Reis, dazu Salat 4134 kJ 50 g EW 50,5 g F € 6,40	Schnitzel "Bolognese" mit Käse überbacken, dazu Pommes Frites 3370,1 kJ 26,5 g EW 22,6 g F € 6,70	Spareribs mit hausgemachter Barbecue-Soße, Dip und Kartoffelecken, dazu Salat 5769 kJ 93,9 g EW 54,5 g F € 6,90	Currywurst mit hausgemachter Currysoße, dazu Pommes Frites 4400,4 kJ 16,2 g EW 29,5 g F € 5,60
Zusatzstoffe	g, a, a.1		5, g, a, a.1		i, a, a.1
					5, 4, g, i, a, a.1
					3, i

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. 1,00 € Verpackungsgebühr pro Essen)**