

Speiseplan

15. Woche vom 07.04. bis 13.04.2025

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Bestellschein Woche 15

Kd.-Nr.:

Tag	Menü I	Menü II	Menü III	Menü IV
Mo 07.04.	Gemüseintopf mit Möhren, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Brokkoli, Kartoffeln und Kräuter Vollkornbrot Obst ^{A1,C,I,J}	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung dazu Käsesoße und Farmersalat ^{A1,G}	Zwiebelschnitzel mit Hollandaise überbacken, Kräuterkartoffeln und Farmersalat ^{A1,G}	bunter Salatteller mit Hähnchenbruststreifen, Ei, Joghurtdressing und Baguette ^{A1,C,G}
Di 08.04.	Brokkoliauflauf mit Kartoffeln in Sahnesoße und Käse überbacken Obst ^{A1,G}	Landhauspfanne mit Spätzle, Gemüse, Hackbällchen und Rahmsoße ^{A1,G,3}	Hackbraten mit Soße, Rotkohl und Salzkartoffeln ^{A1,G,3}	Quarktöpfchen mit Vanille-Sahnequark, roter Grütze und Einback ^{A1,G}
Mi 09.04.	Weißkohleintopf mit Bauchfleisch und Vollkornbrötchen Dessert	5 Hefeklöße mit Vanillesoße und heißen Kirschen Obst ^{A1,G}	Gyros vom Schwein hausgem. Tzaziki Tomatenreis und Krautsalat ^G	bunter Salatteller mit Hähnchenbruststreifen, Ei, Joghurtdressing und Baguette ^{A1,C,G}
Do 10.04.	Spitzkohl-Möhren-Lasagne mit Bechamelsoße und Gouda überbacken Obst ^{A1,F,G}	Seelachsfilet paniert mit Dillsoße, Erbsen und Kartoffelpüree ^{A1,D,G}	Dicke Rippe in Bratensoße mit Rosenkohl und Salzkartoffeln ^{A1,G}	Quarktöpfchen mit Vanille-Sahnequark, roter Grütze und Einback ^{A1,G}
Fr 11.04.	Tomatensoße mit Wursteinlage und Spirelli ^{A1,G,J}	Eieromelette mit Salzkartoffeln, Schnittlauchsoße und Rotkrautsalat ^{A1,G}	Kasselerbraten mit Grünkohl Salzkartoffeln ^{A1}	bunter Salatteller mit Hähnchenbruststreifen, Ei, Joghurtdressing und Baguette ^{A1,C,G}
Sa 12.04.		Kesselgulasch mit Kartoffeln und Paprika Dessert ^{A1,J}	Nackenbraten in leichter Senfsoße Blumenkohl ^{A1,G,J} Petersilienkartoffeln	
So 13.04.		gebr. Fischfilet mit Senfsoße, Brokkoli und Salzkartoffeln ^{A,G,D,J}	Kohlroulade in Kümmelsoße mit Petersilienkartoffeln ^A	

Tag	I	II	III	IV
Mo 07.04.				
Di 08.04.				
Mi 09.04.				
Do 10.04.				
Fr 11.04.				
Sa 12.04.				
So 13.04.				

Zusatzstoffe: 1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoff, 3 = Nitrat, 4 = Antioxidationsmittel, 5 = Geschmacksverstärker, 6 = gschwefelt, 7 = geschwärzt, 8 = gewachst, 9 = mit Süßungsmitteln, 10 = mit Phosphat
Allergene: A = Glutenhaltiges Getreide (A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut) , B = Krebstiere, C = Eier, D =Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch/Milchzucker/Laktose, H = Schalenfrüchte/Nüsse (H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3Walnüsse, H4 Cashewnüsse, H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamianüsse, H9 Queenslandnüsse)
I = Sellerie, J = Senf, K =Sesamsamen, L =Schwefeldioxid/Sulfit, M = Lupinen, N = Weichtiere

Preise: Menü I: 5,55 € Menü II: 5,80 € Menü III: 6,00 € Menü IV: 5,80 €

Änderungen des Speiseplanes vorbehalten!

+

+

Bestellschein Woche 16

Kd.-Nr.:

AWO "Küche mit Herz" gGmbH
Bahnhofstraße 9, 99734 NordhausenProduktionsstandort:
Löwentorstraße 33
99752 Bleicherode**Speiseplan**

16. Woche vom 14.04. bis 20.04.2025

Telefon: 03631 46399250
Telefax: 03631 46399260*Wir wünschen Ihnen guten Appetit!*

Tag	I	II	III	IV
Mo 14.04.				
Di 15.04.				
Mi 16.04.				
Do 17.04.				
Fr 18.04.				
Sa 19.04.				
So 20.04.				

Tag	Menü I	Menü II	Menü III	Menü IV
Mo 14.04.	Schnittbohneintopf mit Kartoffelwürfeln und Wiener Würstchen Dessert ^{A1,I}	Gemüsemaultaschen mit Petersiliensoße und Möhrensalat ^{A1,G}	Bratklößchen vom Schwein mit Bratensoße, Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln ^{A1,C,G}	Geflügelsalat mit Mandarinen, und Baguette ^{A1,G}
Di 15.04.	Asiatisches Curry (Zucchini, Zuckererbsen, Champignons, Mungobohnen) mit Naturreis Dessert ^{A1,G}	Schweinerückensteak mit Sauce Bernaise, Brokkoli und Kartoffeln ^{A1,G}	Seelachsfilet paniert mit Möhren, Brokkoli, Reis und Sahne-Dillsoße ^{A1,C,J}	bunter Salatteller mit Schinken- und Käsestreifen, Ei und Baguette ^{A1,G}
Mi 16.04.	Chili sin carne (Soja) mit Mais und Kidneybohnen Bäckerbrötchen und Weißkrautsalat ^{A1,F}	Apfelstrudel mit Vanillesoße Obst ^{A1,G}	Currybratwurst mit Tomaten-Currysoße, Röstkartoffeln und Weißkrautsalat ^{A1,G}	Geflügelsalat mit Mandarinen, Butter und Baguette ^{A1,G}
Do 17.04.	6 Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus ^{A1,G}	Eieromelett mit Champignonsahnesoße und Salzkartoffeln Apfelmus ^{A1,C,G}	2 Heringsfilet in Dillrahm mit Salzkartoffeln und Gurkensalat ^G	bunter Salatteller mit Schinken- und Käsestreifen, Ei und Baguette ^{A1,G}
Fr 18.04.		Gedünstetes Seehechtfilet in Weißweinsauce mit Brokkoli und Reis ^{A1,G}	Schweinegeschnetzeltes "Stroganoff Art" mit frischen Champignons, rote Beete, Gewürzgurke und Spätzle ^{A1,G,I}	
Sa 19.04.		Nudelsuppe mit Rindfleisch und Eierstich Dessert ^{A1,C,I}	geb. Schollenfilet mit Speck und Zwiebeln Kräutermöhren und Kartoffeln ^{A1}	
So 20.04.		ged. Hähnchenbrust in Cremesoße, Brokkoli und Reis ^{A1,G}	Schweinebraten mit Soße, Rosenkohl und Petersilienkartoffeln ^{A1}	

Zusatzstoffe: 1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoff, 3 = Nitrat, 4 = Antioxidationsmittel, 5 = Geschmacksverstärker, 6 = geschwefelt, 7 = geschwärzt, 8 = gewachst, 9 = mit Süßungsmitteln, 10 = mit Phosphat
Allergene: A = Glutenhaltiges Getreide (A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut), B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch/Milchzucker/Laktose,
H = Schalenfrüchte/Nüsse (H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3Walnüsse, H4 Cashewnüsse, H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamianüsse, H9 Queenslandnüsse)
I = Sellerie, J = Senf, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid/Sulfit, M = Lupinen, N = Weichtiere

Preise: Menü I: 5,55 € Menü II: 5,80 € Menü III: 6,00 € Menü IV: 5,80 €

Änderungen des Speiseplanes vorbehalten!

+

0101 +