

Speiseplan

17. Woche vom 21.04. bis 27.04.2025

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Bestellschein Woche 17

Kd.-Nr.:

Tag	Menü I	Menü II	Menü III	Menü IV
Mo 21.04.		Hähnchenbrustfilet mit Pfefferrahmsoße, Brokkoli und Spätzle <small>A1,G,</small>	Rindergulasch mit Speckbohnen und Kartoffelpüree <small>A1,G,</small>	
Di 22.04.	Hühner-Nudeltopf mit Möhren, Erbsen, Blumenkohl, und Eierstich Dessert <small>A1,C,G,I</small>	ital. Tomatengemüse mit Vollkornnudeln und geriebenem Käse <small>A1,G,</small>	Bauernhacksteak mit Schinken, Käse und Röstzwiebeln, Speckbohnen und Kartoffelpüree <small>A1,G,</small>	Quarktöpfchen "Pfirsich Melba" mit Erdbeersoße und Einback <small>A1,G</small>
Mi 23.04.	Grißbrei mit ZuckerZimt und Erdbeer-Kirschensoße <small>A1,G</small>	2 Riesenrösti mit Kräuterquark, gemischter Salat <small>G</small>	Hackbraten mit Bratensoße Salzkartoffeln und Weißkrautsalat <small>A1,G</small>	Salatteller "Mexikana" mit Kidneybohnen, Mais, Paprika, Gurke und Tomate, Baguette <small>A1,G</small>
Do 24.04.	Erbsensuppe mit Kartoffeln, Möhren und Schweinefleisch Mischbrot Obst <small>A1,G,I</small>	Eierkuchen mit Fruchtfüllung und Vanillesoße <small>A1,C,G</small>	Schweinegulasch mit Petersilienkartoffeln und Rotkohl <small>A1,G</small>	Quarktöpfchen "Pfirsich Melba" mit Erdbeersoße und Einback <small>A1,G</small>
Fr 25.04.	Spirelli mit Gemüse- Tomatensoße (Möhre, Sellerie, Lauch) Dessert <small>A1,G,I</small>	Seelachsfilet natur mit Basilikumsoße, gebratener Blumenkohl und Kartoffeln <small>A1,G</small>	Geflügelleber in Rotweinssoße mit Kartoffelpüree und Brokkoli <small>A1,G,L</small>	Salatteller "Mexikana" mit Kidneybohnen, Mais, Paprika, Gurke und Tomate, Baguette <small>A1,G</small>
Sa 26.04.		Weißer Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln und Bockwurst Dessert <small>A1,I</small>	Putengeschnetzeltes in Currysoße mit Kaisergemüse und Reis <small>A1,G</small>	
So 27.04.		ged. Fischfilet mit Dillsoße, Wurzelgemüse und Salzkartoffeln <small>A1,G</small>	Burgunderbraten mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln <small>A1,9</small>	

Tag	I	II	III	IV
Mo 21.04.				
Di 22.04.				
Mi 23.04.				
Do 24.04.				
Fr 25.04.				
Sa 26.04.				
So 27.04.				

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 18

Kd.-Nr.:

Tag	I	II	III	IV
Mo 28.04.				
Di 29.04.				
Mi 30.04.				
Do 01.05.				
Fr 02.05.				
Sa 03.05.				
So 04.05.				

AWO "Küche mit Herz" gGmbH
Bahnhofstraße 9, 99734 Nordhausen

Produktionsstandort:
Löwentorstraße 33
99752 Bleicherode

Speiseplan

18. Woche vom 28.04. bis 04.05.2025

Telefon: 03631 46399250
Telefax: 03631 46399260

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Tag	Menü I	Menü II	Menü III	Menü IV
Mo 28.04.	Kartoffelsuppe mit Gemüse (Erbsen, Möhren), Kräutern, Bockwurst ^{3,4,10} Dessert	Tortellini mit Tomaten-Sahnesoße, Rohkostsalat <small>A1,G</small>	Putenschnitzel mit Hollandaise, Mischgemüse und Petersilienkartoffeln <small>A1,G</small>	Salatteller "Thunfisch" mit Zwiebeln, Gurke, Tomate, Ei und Baguette <small>A1,C,D,G</small>
Di 29.04.	Milchreis mit Zuckerzimt und heißen Pflaumen Obst <small>G</small>	Karotten-Sesamschnitzel mit Gartenkräutersoße und Spätzle <small>A1,G,I,K</small>	Jägerschnitzel mit Soße, Speckbohnen und Salzkartoffeln <small>A1</small>	Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat, Salatbeilage und Senf <small>A1,C,G,J</small>
Mi 30.04.	Bohneneintopf mit Kartoffeln, Möhren und Wiener Würstchen Dessert ^{A1,D}	Bauernfrühstück mit Gulaschsoße buntem Krautsalat <small>A1,C</small>	Gehacktesoße mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke <small>A1,G</small>	Salatteller "Thunfisch" mit Zwiebeln, Gurke, Tomate, Ei und Baguette <small>A1,C,D,G</small>
Do 01.05.		Seelachsfilet mit Senf-Dillsoße, Brokkoli und Salzkartoffeln <small>A1,D,G</small>	Kasselerkotelett "Hawai" mit Ananas und Käse überbacken, Bratkartoffeln, Möhrensalat <small>A1,J,K</small>	
Fr 02.05.	Erbseneintopf mit Möhren und Kartoffeln dazu Mischbrot Schokopudding ^{A1}	Vegetarische Paprikaschote mit Bratensoße und Reis Schokopudding <small>A1,G</small>	Schweinerückensteak mit Käsesoße Brokkoli und Kartoffelspalten <small>A1,G</small>	Salatteller "Thunfisch" mit Zwiebeln, Gurke, Tomate, Ei und Baguette <small>A1,C,D,G</small>
Sa 03.05.		Linseneintopf mit Schweinefleisch und Kartoffeln Dessert <small>A1,G,I</small>	geb. Mini-Frikadellen mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree <small>A1,G</small>	
So 04.05.		Nackensteak in Rahmsoße, Buttererbsen und Salzkartoffeln <small>A1,G</small>	Kasselerbraten mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>3,A1,G</small>	

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!