

Bestellschein Woche 10

Kd.-Nr.:

Tag	I	II	III	IV
Mo 02.03.				
Di 03.03.				
Mi 04.03.				
Do 05.03.				
Fr 06.03.				
Sa 07.03.				
So 08.03.				

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

Produktionsstandort:
Löwentorstraße 33
99752 Bleicherode

Speiseplan

10. Woche vom 02.03. bis 08.03.2026

Telefon: 03631 46399250
Telefax: 03631 46399260

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



Tag	Menü I	Menü II	Menü III	Menü IV
Mo 02.03.	Gemüse Eintopf mit Kohlrabi, Erbsen, Möhren, Kartoffeln und Wiener Würstchen Obst G	gekochte Eier in Senfsoße, Salzkartoffeln und rote Beete A1,C,G	Hähnchen-Cordon bleu mit Rahmsoße, Mischgemüse und Salzkartoffeln A1,G	Salatteller "Hawai" mit Eisberg, Tomate, Ananas und Kochschinken dazu Baguette A1,G,2,4
Di 03.03.	Nudel-Schinkenauflauf mit Käse überbacken Fruchtjoghurt A1,G,2,4	Bratkartoffeln mit Ei, Ketchup und Gewürzgurke C,9	Gyrosbraten mit Kartoffelspalten, Tzatziki und Krautsalat A1,G,I	Quarktöpfchen mit Vanille-Sahnequark, auf Apfelwürfeln und Einback A1,G
Mi 04.03.	Milchreis mit Zucker und Zimt, Apfelmus G	Seelachs in Eihülle mit Tomatensoße, Brokkoli und Reis A1,G,I	Paprikaschote mit Bratensoße und Salzkartoffeln A1	Salatteller "Hawai" mit Eisberg, Tomate, Ananas und Kochschinken dazu Baguette A1,G,2,4
Do 05.03.	Gemüsefrikadelle (Erbsen, Möhren, Mais) Kräutersoße, Brokkoli, und Kartoffelpüree, A1,G	Fleischklößchen Toskana in Tomatensoße mit Käse überbacken, dazu Gemüserais A1,G	Hähnchenschenkel in feiner Soße mit Leipziger Allerlei und Reis A1,G	Quarktöpfchen mit Vanille-Sahnequark, auf Apfelwürfeln und Einback A1,G
Fr 06.03.	grüne Bohneneintopf mit Kartoffeln und Fleischeinlage Vollkornbrot Obst	Seelachsfilet im Backteig mit Remoulade, Salzkartoffeln und Möhrenrohkost A1,C,D	Kasselerbraten auf deftigem Sauerkraut mit Salzkartoffeln Senf A1,J,3	Salatteller "Hawai" mit Eisberg, Tomate, Ananas und Kochschinken dazu Baguette A1,G,2,4
Sa 07.03.		Erbseneintopf mit Kartoffeln, Gemüse und Kasseler Dessert I	Bratwurst mit Soße, Möhrengemüse und Kartoffelpüree A1,I,J	
So 08.03.		Schweinebraten mit Soße, Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1,J	Geflügel- Geschnetzeltes in Champignonrahmsoße mit Reis A1,I	

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, H3 Walnüsse, 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: 6,00 € Menü II: 6,20 € Menü III: 6,50 € Menü IV: 6,20 €

Änderungen des Speiseplanes vorbehalten!