







SPEISEPLAN

KW 14

01.04.-05.04.2024

Menü 1

Menü 2

Montag	Ostermontag	Ostermontag
Dienstag	 Bratwurst vom Schwein mit Soße, Sauerkraut und Salzkartoffeln Obst (A1,G,3) 	Landhauspfanne mit Spätzle, Brokkoli, Möhren, Bohnen, Käsesoße und Röstzwiebeln Obst (A1,G)
Mittwoch	Hefeklöße mit Vanillesoße und heißen Kirschen Gemüsesticks (A1,G) 	Weißkohleintopf mit Möhren, Sellerie und Kartoffeln Roggenvollkornbrot (A2,I)
Donnerstag	 Seelachsfilet paniert mit Dillsoße, Erbsen und Salzkartoffeln Zitronenquark (A1,D,G) 	Spitzkohl-Soja-Lasagne dazu Zitronenquark (A1,F,G)
Freitag	Vollkornnudeln mit Tomaten-Basilikumsoße, Reibekäse und Rotkrautsalat (A1,G,J) 	Petersilienkartoffeln dazu Paprikadip mit Hirtenkäse und Sesam Rotkrautsalat (A1,G)

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



Die Komponenten mit diesem Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen".



Bahnhofstraße 9; 99734 Nordhausen

Tel: 03631-463 99 250; Fax: 03631-463 99 260; info@awo-ndh-kueche.de

www.awo-bestellomat.de oder App: "Mein Menü"