

Speiseplan für April 29.04.--03.05.2024

	MONTAG 29.04.	DIENSTAG 30.04.	MITTWOCH 01.05.	DONNERSTAG 02.05.	FREITAG 03.05.
	tägl. Mineralwasser oder ungesüßter Tee				
M1 vegetarisch nach DGE Richtlinien	Makkaroni ^{9w} mit Tomatensoße ^{9w/7} , dazu ein Dessert ^m	Falafel ^{hf} auf Gemüse- Cous-Cous(Erbesen, Paprika) ^{hf} dazu Karotten- Apfelsalat		Vollkornmudeln ^{9w} mit Käsesoße ^{9w/m/2} und Dessert ^m	Reissuppe ^{si/7} mit Brötchen ^{9w/e} , dazu ein Fruchtjoghurt ^m
M2		Hähnchenkeule ^{HF} mit Reis, Kräutersoße ^{m/9w} und Blumenkohl			
Essen wie bei Mutter'n	Käse-Lauch-Suppe ^{m/9} mit Hackfleisch ^{SF} dazu ein Brötchen ⁹ und Dessert ^m	Hähnchenkeule ^{HF} mit Reis, Kräutersoße ^{m/9w} und Blumenkohl		Milchreis ^m mit Zucker und Zimt und Apfelmus dazu Obst der Saison	Cevapcici ^{SF} dazu Reis, Bratensoße ⁹ und Gurkensalat

vegetarisch
mit Rindfleisch
mit Fisch



mit Hühnerfleisch
mit Schweinefleisch



Feiertag








 KÜCHE
GOTTE RT

Strohmühlennweg 2-8a
99734 Nordhausen

Telefon: +49 3631 994788
Telefax: +49 3631 6514340

E-Mail: info@kueche-gottert.de
Internet: www.kueche-gottert.de

Speiseplan für Mai 06.05.-10.05.2024

	MONTAG 06.05.	DIENSTAG 07.05.	MITTWOCH 08.05.	DONNERSTAG 09.05.	FREITAG 10.05.
M1 vegetarisch nach DGE Richtlinien	Weiß-Bohnensuppe ^{L/s/l} dazu ein Fruchthoghurt ^m 	Sahnkräuterquark ^{m/2/3} mit Kartoffeln und Rote- Beete-Streifen ^{1/3} 	Hefekloße ^{9w/m} und heißen Kirschen ^{1/2/3} dazu Knabber-Rohkost 	<h2>Feiertag</h2>	
M2		Fischfilet ^{f/9w/e} mit Sentsoße ^{2/sl} , Reis und Eisbergsalat 			
Essen wie bei Mutter'n	Bratfleichsoße ^{s/f/g/e/7} mit Nudeln ^{e/9w} , Gewürzgurke ^{sn} 	Fischfilet ^{f/9w/e} mit Sentsoße ^{2/sl} , Reis und Eisbergsalat 	Hähnchen- geschnetztes ^{9w} mit Kartoffeln, dazu Balkangemüse ^{HF} 	<h2>Ferien</h2>	

vegetarisch
mit Rindfleisch
mit Fisch



mit Hühnerfleisch
mit Schweinefleisch















 KÜCHE
GOTTERT

Strohmühlenweg 2-8 a
99734 Nordhausen

Telefon: +49 3631 994788
Telefax: +49 3631 6514340

E-Mail: info@kueche-gottert.de
Internet: www.kueche-gottert.de

Speiseplan für Mai 13.05. – 17.05.2024

	MONTAG 13.05.	DIENSTAG 14.05.	MITTWOCH 15.05.	DONNERSTAG 16.05.	FREITAG 17.05.
M1 vegetarisch nach DGE Richtlinien	Linsensuppe ^{sl/sl} mit Mischbrot ⁹ und Quarkspeise ^m 	Tortellini ^{9/e} mit Paprika- Rahm-Soße ^{9/m} und Erdbeerpudding ^m 	Mutters Rahmspinat ^{9w/m/2} mit Röhrei ^e und Kartoffeln 	Griesbrei ^{m/9} mit Apfelmus ³ und Zucker und Zimt dazu Obst der Saison 	Muschelnudelsuppe ^{sl/9/2/7} dazu 1 Brötchen ^{9w/9} , und ein Dessert 
M2		Backfisch ^{f/9w/e} mit Kräutersoße ^{2/sl} , Reis und Eisbergsalat 		Hähnchenbrust ^{hf} mit Soße ^{sl/m/9/2} , Kartoffeln und Erbsengemüse ^{HF} 	
Essen wie bei Mutter'n	Gabelspaghetti ^{e/9w} mit Bolognese ^{sf/9w} , dazu Gurkensalat 	Backfisch ^{f/9w/e} mit Kräutersoße ^{2/sl} , Reis und Eisbergsalat 	Köttbullar(Hackbällchen) ^{sf} in Rahmsoße mit Reis und Rote-Beete-Streifen 	Hähnchenbrust ^{hf} mit Soße ^{sl/m/9/2} , Kartoffeln und Erbsengemüse ^{HF} 	Schweinebraten ^{sf} mit Soße ^{9w/m,1/2} und Spätzle ⁶ , dazu Brokkoli 

vegetarisch
mit Rindfleisch
mit Fisch



mit Hühnerfleisch
mit Schweinefleisch



**KÜCHE
GOTTERT**

Strohmühlenweg 2-8a
99734 Nordhausen

Telefon: +49 3631 994788
Telefax: +49 3631 6514340

E-Mail: info@küche-gottert.de
Internet: www.küche-gottert.de

Speiseplan für Mai 20.05.--24.05.2024

	MONTAG 20.05.	DIENSTAG 21.05.	MITTWOCH 22.05.	DONNERSTAG 23.05.	FREITAG 24.05.
M1 vegetarisch nach DGE Richtlinien	<h2>Pfingstmontag</h2>				
M2		Seelachsfiletwürfel ^F mit Senfsoße ^{sn/gw/2} , Reis ^m und Rote-Beete-Salat			
		Seelachsfiletwürfel ^F mit Senfsoße ^{sn/gw/2} , Reis ^m und Rote-Beete-Salat	Wiener Würstchen ^{1/5/6/sf} mit Kartoffelpüree ^m und Soße ^{9w} , Möhrengemüse ⁹	Kartoffelauflauf ⁹ mit Gemüse ^{hf} dazu Käsesoße ^{m/9} und ein Kompott ³	Grüne Bohnensuppe ^{sc/sl} mit Mischbrot ⁹ und Fruchtjoghurt ^m
Essen wie bei Mutter'n					

vegetarisch
mit Rindfleisch
mit Fisch



mit Hühnerfleisch
mit Schweinefleisch















KÜCHE
GOTTERT

Strohmühlenweg 2-8 a
99734 Nordhausen

Telefon: +49 3631 994788
Telefax: +49 3631 6514340

E-Mail: info@kueche-gottert.de
Internet: www.kueche-gottert.de

Speiseplan für Mai 27.05.-31.05.2024

	MONTAG 27.05.	DIENSTAG 28.05.	MITTWOCH 29.05.	DONNERSTAG 30.05.	FREITAG 31.05.
M1 vegetarisch nach DGE Richtlinien	Tomatenrahmsuppe ^{m/2/3} mit Reismudeln dazu ein Fruchthoghurt ^m 	Gemüse-Lasagne ⁹ (Aubergine, Zucchini, Tomaten) mit Soße ⁹ dazu Quarkspese ^m 	Quarkkeulchen ^{e/m/gw} mit Apfelmus ³ dazu Vanillepudding ^m 	Blumenkohlröschen mit Bechamelsoße u. Petersilienkartoffeln, Quarkspese ^m 	Kartoffeleintopf ^{sf/7/sf} , Mischbrot ⁹ dazu ein Kompott 
M2		gebr. Seelachsfilet ^{f/m} mit Reis, Kräutersoße ^{9/s/1/2} und Pfannengemüse ^{HF} 		Geflügel-Bratwurst ^{HF/6} mit Soße ^{9w} , Bayrisch-Kraut ⁹ und Kartoffeln 	
Essen wie bei Mutter'n	Wurstgulasch ^{sf/gw/6} mit Nudeln ^{9w} , dazu Weißkrautsalat 	gebr. Seelachsfilet ^{f/m} mit Reis, Kräutersoße ^{9/s/1/2} und Pfannengemüse ^{HF} 	Schweineschnitzel ^{sf/igw/e} mit Soße ^{9w} , Blumenkohl und Kartoffeln 	Geflügel-Bratwurst ^{HF/6} mit Soße ^{9w} , Bayrisch-Kraut ⁹ und Kartoffeln 	Königsberger Klopse ^{9w/sn/SF} mit Kapernsoße ⁹ , Reis und Rote-Beete-Salat ^{1/3} 

vegetarisch  mit Rindfleisch  mit Fisch 

mit Hühnerfleisch  mit Schweinefleisch 


**KÜCHE
GOTTERT**

Strohmühlenweg 2-8a
99734 Nordhausen

Telefon: +49 3631 994788
Telefax: +49 3631 6514340

E-Mail: info@kueche-gottert.de
Internet: www.kueche-gottert.de


Allergene und Zusatzstoffe

Allergene und Zusatzstoffe in unseren Speisen und Getränken sind wie folgt gekennzeichnet:

Allergene	
Gluten	g
Weizen	gw
Dinkel	gd
Roggen	gr
Gerste	gg
Hafer	gh
Krebstiere	Kr
Eier	e
Erdnüsse	n
Soja	sj
Milch und Milchprodukte	m
Schalenfrüchte (Nüsse)	sc
Hülsenfrüchte	hf
Sellerie	sl
Senf	sn

Zusatzstoffe	
Konservierungsstoffe	1
Farbstoffe	2
Süßungsmittel	3
Phosphat	4
Nitritpökelsalz	5
Antioxidationsmittel	6
Geschmacksverstärker	7
geschwefelt	8
geschwärzt	9
gewachst	10
enthält eine Phenylalaninquelle	11

vegetarisch	
mit Rindfleisch RF	
mit Fisch F	

mit Hühnerfleisch HF	
mit Schweinefleisch SF	