



Wochenplan

02.05.2022 - 06.05.2022

BÖRDEKÜCHE

GmbH

	Menü 1 · 3,80 €	Menü 2 · 4,50 €	Hausgericht (inkl. Dessert & Getränk) · 6,90 €
Montag	Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,3,4,6,j)	Gemüse-Kartoffel-Auflauf (Kartoffeln, Karotten, Broccoli, Blumenkohl) mit einer Käse-Sahne-Soße überbacken ^(a1,g)	Rindergulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c)
Dienstag	Cremige Spargel-Käse-Suppe ^(a1,g) mit Geflügelfleischklößchen ^(c)	Cannelloni ^(a1,c,g) gefüllt mit Ricottakäse und Blattspinat, Schnittlauchsoße ^(a1)	Currywurstgulasch ^(2,4,6,a1,i,j) mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ^(g)
Mittwoch	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompott	Vegetarische Gemüsefrikadelle ^(a1,c,i,j) (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße ^(a1) , Couscous ^(a1) und Möhren-Apfel-Salat	Backfischfilet ^(a1,d,g,j) Kräutersoße ^(a1) und Reis Möhren-Apfel-Salat
Donnerstag	Erbsensuppe mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ⁽ⁱ⁾	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,j) und Kartoffeln, dazu Gurkensalat	Kartoffelspalten mit „Sour Cream“-Joghurt mit Kräutern ^(g) und Gurkensalat
Freitag	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch	Vollkornnudeln ^(a1) mit Vier-Käse-Soße ^(a1)	Hähnchenbrust „Wiener Art“ ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: ¹ - Geschmacksverstärker; ² - Antioxidationsmittel; ³ - Farbstoff; ⁴ - Konservierungsmittel; ⁵ - mit Süßungsmittel; ⁶ - mit Phosphat; ⁷ - mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln

Kennzeichnungspflichtige Allergene: ^{a1} - Weizen, ^{a2} - Roggen, ^{a3} - Gerste, ^{a4} - Hafer, ^{a5} - Dinkel, ^{a6} - Kamut oder Hybridstämme, ^{b1} - Mandeln, ^{b2} - Haselnüsse, ^{b3} - Walnüsse, ^{b4} - Cashewnüsse, ^{b5} - Pecannüsse, ^{b6} - Paranüsse, ^{b7} - Pistazien, ^{b8} - Macadamia- oder Queenslandnüsse, ^{b9} - Krebstiere*; ^c - Eier*; ^d - Fisch*; ^e - Erdnüsse*; ^f - Sojabohnen*; ^g - Milch*; ^h - Schalenfrüchte*; ⁱ - Sellerie*; ^j - Senf*; ^k - Sesam*; ^l - Schwefeldioxid & Sulfite, ^m - Lupine*; ⁿ - Weichtiere* * = oder Erzeugnisse

Spuren von Allergenen lt. EU LMIV Nr. 1169/2011 können allerdings aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden.



Wochenplan

09.05.2022 - 13.05.2022

BÖRDEKÜCHE

GmbH

	Menü 1 · 3,80 €	Menü 2 · 4,50 €	Hausgericht (inkl. Dessert & Getränk) · 6,90 €
Montag	Vegetarische Erbsensuppe ^{li} mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Dinkel-Vollkorn-Brot ^(a1,a3)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Naturjoghurt ^(g) mit Erdbeeren	Gegrilltes Rinderhacksteak ^(a1,c,i) mit Bohnengemüse und Kartoffeln
Dienstag	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(g)	Würstchengulasch ^(2,4,6,a1) und Kartoffelpüree ^(g)	Pfannengemüse ^(a1,g) (Paprika, Broccoli, Zuckerschoten, Karotten) mit Hähnchen- bruststreifen und Vollkorn-Naturreis
Mittwoch	Linsensuppe ^(a1,i) mit Rauchfleisch ^(2,4,6,g)	Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g) Rote Bete ⁽⁵⁾	Königsberger Klopse ^(a1,c,g) mit Kapernsoße ^(a1) , Kartoffeln und Rote Bete ⁽⁵⁾
Donnerstag	Pancakes ^(a1,c,g) (Eierpfannkuchen nach amerikanischer Art) mit heißer Erdbeersoße	Spirelli ^(a1,c) mit Käse-Schinken-Soße ^(2,4,6,a1,g)	Putengeschnitzeltes ^(a1) mit Leipziger Allerlei (Erbsen, Pariser Karotten, Spargel) und Kartoffelpüree ^(g)
Freitag	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnchen ^(a1,i,g) dazu Dinkel-Brötchen ^(a1,a3)	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Rotkohl-Rohkost	Fischfilet vom Kabeljau in Maispanade ^(d,g,i) mit Sauce Bernaise ^(c,g,i) Reis und Rotkohl-Rohkost

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: ¹ - Geschmacksverstärker; ² - Antioxidationsmittel; ³ - Farbstoff; ⁴ - Konservierungsmittel; ⁵ - mit Süßungsmittel; ⁶ - mit Phosphat; ⁷ - mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln

Kennzeichnungspflichtige Allergene: ^{a1} - Weizen, ^{a2} - Roggen, ^{a3} - Gerste, ^{a4} - Hafer, ^{a5} - Dinkel, ^{a6} - Kamut oder Hybridstämme, ^{a7} - Mandeln, ^{a8} - Haselnüsse, ^{a9} - Walnüsse, ^{a10} - Cashewnüsse, ^{a11} - Pecannüsse, ^{a12} - Paranüsse, ^{a13} - Pistazien, ^{a14} - Macadamia- oder Queenslandnüsse, ^b - Krebstiere*, ^c - Eier*, ^d - Fisch*, ^e - Erdnüsse*, ^f - Sojabohnen*, ^g - Milch*, ^h - Schalenfrüchte*, ⁱ - Sellerie*, ^j - Senf*, ^k - Sesam*, ^l - Schwefeldioxid & Sulfite, ^m - Lupine*, ⁿ - Weichtiere* * = oder Erzeugnisse

Spuren von Allergenen lt. EU LMIV Nr. 1169/2011 können allerdings aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden.



Wochenplan

16.05.2022 - 20.05.2022

BÖRDEKÜCHE

GmbH

	Menü 1 · 3,80 €	Menü 2 · 4,50 €	Hausgericht (inkl. Dessert & Getränk) · 6,90 €
Montag	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Schichtkohl mit Schweinefleisch ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g)	Griechisches Ofengemüse ^(a1) mit Balkankäse ^(g) , Couscous ^(a1)
Dienstag	Milchreis ^(g) mit Apfelmus	Kartoffel-Broccoli-Auflauf mit Käse gratiniert ^(a1,g) dazu frischer Salat-Mix	Schweineschnitzel ^(a1,c) , Spargelgemüse ^(c,g,i) mit Soße ^(a1) und Kartoffeln
Mittwoch	Möhren-Kohlrabi-Eintopf ^(a1) mit Schweinefleisch	Schlemmerfischpfanne „Holländische Art“ ^(a1,c,d,g,i) mit Butterreis ^(g)	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Mischgemüse und Kartoffeln
Donnerstag	Grüner Erbseneintopf ^(a1,i) mit Kasseler Suppenfleisch ^(2,4,6)	Vollkornnudeln ^(a1,c) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,a3,f,g,i) (aus Sojaweiß)	Geflügelhack-Ribsteak ^(a1,c,j) mit Erbsengemüse, Bratensoße ^(a1,j) und Salzkartoffeln
Freitag	Kessulgulaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i)	Hackfleisch-Gemüse-Kartoffelpüree-Auflauf ^(a1) mit Käse ^(g) überbacken und Möhrenrohkost	Fruchtiges Hühnchencurry – Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) dazu Möhrenrohkost

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: ¹ - Geschmacksverstärker; ² - Antioxidationsmittel; ³ - Farbstoff; ⁴ - Konservierungsmittel; ⁵ - mit Süßungsmittel; ⁶ - mit Phosphat; ⁷ - mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln

Kennzeichnungspflichtige Allergene: ^{a1} - Weizen, ^{a2} - Roggen, ^{a3} - Gerste, ^{a4} - Hafer, ^{a5} - Dinkel, ^{a6} - Kamut oder Hybridstämme, ^{a7} - Mandeln, ^{a8} - Haselnüsse, ^{a9} - Walnüsse, ^{a10} - Cashewnüsse, ^{a11} - Pecannüsse, ^{a12} - Paranüsse, ^{a13} - Pistazien, ^{a14} - Macadamia- oder Queenslandnüsse, ^b - Krebstiere; ^c - Eier; ^d - Fisch; ^e - Erdnüsse; ^f - Sojabohnen; ^g - Milch; ^h - Schalenfrüchte; ⁱ - Sellerie; ^j - Senf; ^k - Sesam; ^l - Schwefeldioxid & Sulfite, ^m - Lupine; ⁿ - Weichtiere * = oder Erzeugnisse

Spuren von Allergenen lt. EU LMIV Nr. 1169/2011 können allerdings aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden.



Wochenplan

23.05.2022 - 27.05.2022

BÖRDEKÜCHE

GmbH

	Menü 1 · 3,80 €	Menü 2 · 4,50 €	Hausgericht (inkl. Dessert & Getränk) · 6,90 €
Montag	Nudelsuppe ^(a1,i) mit buntem Gemüse, Geflügelfleisch und Vollkornnudeln	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,5,6,a1,j) mit Geflügel-jagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, Kartoffelpüree ^(g)	Putengeschnetzeltes ^(a1) mit selbstgemachten Kartoffelpüree ^(g)
Dienstag	Soljanka „Ukrainische Art“ ^(2,4,6,7) mit Geflügelwurst und Bäckerbrötchen ^(a1,a3)	Spinat-Nudel-Auflauf ^(a1,c,g) und Bohnensalat ⁽⁵⁾	Rostbratwurst „Nürnberger Art“ ^(1,2,4,6,g,i,j) mit Soße ^(a1,j) , Sauerkraut ^(a1,j) und Kartoffeln
Mittwoch	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln	Kartoffel-Blumenkohl-Curry ^(a1) mit Hackbällchen ^(a1,c,g) und Reis,	Bauernroulade ^(a1,c,f,j) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse und Kartoffeln
Donnerstag	—	Christi Himmelfahrt	—
Freitag	—	—	—

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: ¹ - Geschmacksverstärker; ² - Antioxidationsmittel; ³ - Farbstoff; ⁴ - Konservierungsmittel; ⁵ - mit Süßungsmittel; ⁶ - mit Phosphat; ⁷ - mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln

Kennzeichnungspflichtige Allergene: ^{a1} - Weizen, ^{a2} - Roggen, ^{a3} - Gerste, ^{a4} - Hafer, ^{a5} - Dinkel, ^{a6} - Kamut oder Hybridstämme, ^{a7} - Mandeln, ^{a8} - Haselnüsse, ^{a9} - Walnüsse, ^{a10} - Cashewnüsse, ^{a11} - Pecannüsse, ^{a12} - Paranüsse, ^{a13} - Pistazien, ^{a14} - Macadamia- oder Queenslandnüsse, ^b - Krebstiere*; ^c - Eier*; ^d - Fisch*; ^e - Erdnüsse*; ^f - Sojabohnen*; ^g - Milch*; ^h - Schalenfrüchte*; ⁱ - Sellerie*; ^j - Senf*; ^k - Sesam*; ^l - Schwefeldioxid & Sulfit; ^m - Lupine*; ⁿ - Weichtiere* * = oder Erzeugnisse

Spuren von Allergenen lt. EU LMIV Nr. 1169/2011 können allerdings aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden.



Wochenplan

30.05.2022 - 31.05.2022

BÖRDEKÜCHE

GmbH

	Menü 1 · 3,80 €	Menü 2 · 4,50 €	Hausgericht (inkl. Dessert & Getränk) · 6,90 €
Montag	Altmärkische Hochzeitssuppe ⁽ⁱ⁾ mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(2,a1,c) (Schwein und Rind), Vollkornbrot ^(a1,a3) mit Sonnenblumenkernen	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit feinem Gemüse und Reis	Falafel-Kichererbsenbällchen ^(a1,i) (aus Weizen und Kichererbsen) mit Tomatensoße ^(a1) und Naturreis (Vollkorn)
Dienstag	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i)	Chilli sin Carne ^(a1) mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais dazu Vollkorn-Naturreis und Weißkohl-Paprika-Rohkost	Panierte Jagdwurstscheibe ^(2,4,6,j) mit Spirelli ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1)
Mittwoch	—	—	—
Donnerstag	—	—	—
Freitag	—	—	—

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: ¹ - Geschmacksverstärker; ² - Antioxidationsmittel; ³ - Farbstoff; ⁴ - Konservierungsmittel; ⁵ - mit Süßungsmittel; ⁶ - mit Phosphat; ⁷ - mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln

Kennzeichnungspflichtige Allergene: ^{a1} - Weizen, ^{a2} - Roggen, ^{a3} - Gerste, ^{a4} - Hafer, ^{a5} - Dinkel, ^{a6} - Kamut oder Hybridstämme, ^{a7} - Mandeln, ^{a8} - Haselnüsse, ^{a9} - Walnüsse, ^{a10} - Cashewnüsse, ^{a11} - Pecannüsse, ^{a12} - Paranüsse, ^{a13} - Pistazien, ^{a14} - Macadamia- oder Queenslandnüsse, ^b - Krebstiere*; ^c - Eier*; ^d - Fisch*; ^e - Erdnüsse*; ^f - Sojabohnen*; ^g - Milch*; ^h - Schalenfrüchte*; ⁱ - Sellerie*; ^j - Senf*; ^k - Sesam*; ^l - Schwefeldioxid & Sulfite, ^m - Lupine, ⁿ - Weichtiere* * = oder Erzeugnisse

Spuren von Allergenen lt. EU LMIV Nr. 1169/2011 können allerdings aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden.