



Wochenplan

27.06.2022 - 01.07.2022

BÖRDEKÜCHE

GmbH

	Menü 1 · 4,50 €	Menü 2 · 4,90 €	Hausgericht (inkl. Dessert & Getränk) · 7,50 €
Montag	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ ^(a1,i) mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,5,6)	Gemüse-Kartoffel-Auflauf (Kartoffeln, Karotten, Broccoli, Blumenkohl) mit einer Käse-Sahne-Soße überbacken ^(a1,g)	Hähnchenbruststreifen in heller Soße ^(a1,g) mit Erbsen und Nudeln ^(a1,c)
Dienstag	Cremige Spargel-Käse-Suppe ^(a1,g) mit Geflügelfleischklößchen ^(c)	Cannelloni ^(a1,c,g) gefüllt mit Ricottakäse und Blattspinat und Schnittlauchsoße ^(a1)	Gebratene Bockwurst ^(2,4,6) mit Tomatensoße ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g)
Mittwoch	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompott	Vegetarische Gemüsekassole ^(a1,c,i,j) (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße ^(a1) , Couscous ^(a1) und Möhren-Apfel-Salat	Backfischfilet ^(a1,d,g,i) Kräutersoße ^(a1) und Reis und Möhren-Apfel-Salat
Donnerstag	Erbsensuppe mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ⁽ⁱ⁾	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,j) und Kartoffeln, dazu Gurkensalat	Kalttopfsalaten mit „Sour Cream“-Joghurt mit Kräutern ^(g) und Gurkensalat
Freitag	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse 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 Süßungsmitteln; 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

04.07.2022 - 08.07.2022

BÖRDEKÜCHE

GmbH

	Menü 1 • 4,50 €	Menü 2 • 4,90 €	Hausgericht (inkl. Dessert & Getränk) • 7,50 €
Montag	Vegetarische Erbsensuppe ^{li} mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Dinkel-Vollkorn-Brot ^(a1,a3)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(2,4,6)	Gegrilltes Rinderhacksteak ^(a1,c,i) mit Bohnengemüse und Kartoffeln
Dienstag	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(g)	Schweinegulasch „Szegediner Art“ ^(a1) mit Kartoffeln	Pfannengemüse ^(a1,g) (Paprika, Broccoli, Zuckerschoten, Karotten) mit Hähnchenbruststreifen und Vollkorn-Naturreis
Mittwoch	Linsensuppe ^(a1,i) mit Rauchfleisch ^(2,4,6,g)	Königsberger Klopse ^(a1,c,g) mit Kapernsoße ^(a1) und Kartoffeln, Rote Bete ⁽⁵⁾	Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g) , Rote Bete ⁽⁵⁾
Donnerstag	Tomatensuppe mit Nudeln ^(a1,c) und Geflügelwursteinlage ^(2,4,6) , dazu Weißbrot ^(a1)	Spirelli ^(a1,c) mit Käse-Schinken-Soße ^(2,4,6,a1,g)	Hähnchengulasch ^(a1) mit Leipziger Allerlei (Erbsen, Pariser Karotten, Schwarzwurzeln) und Kartoffelpüree ^(g)
Freitag	Karotten-Süßkartoffel-Suppe ^(a1) mit Ingwer, dazu Dinkel-Brötchen ^(a1)	Fischfilet vom Kabeljau ^(d) in Maispanade mit Sauce Bernaise ^(c,g,i) , Butterreis ^(g) und Rotkohl-Rohkost	Gekochte Eier ^(c) in Kräutersoße ^(a1) und  -Kartoffeln, 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

11.07.2022 - 15.07.2022

BÖRDEKÜCHE

GmbH

	Menü 1 · 4,50 €	Menü 2 · 4,90 €	Hausgericht (inkl. Dessert & Getränk) · 7,50 €
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	Kartoffel-Broccoli-Auflauf mit Käse gratiniert ^(a1,g) dazu frischer Salat-Mix	Süßkartoffelcurry ^(a1,g,i) und  -Reis	Schweineschnitzel ^(a1,c) , Erbsengemüse mit Soße ^(a1) und Kartoffeln
Mittwoch	1 Germknödel mit Pflaumenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	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 KasselerSuppenfleisch ^(2,4,6)	Vollkornnudeln ^(a1,c) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,g,i)	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Möhrengemüse, Geflügelsoße ^(a1) und Salzkartoffeln
Freitag	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Fruchtmus	Kesselgulaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i)	Putengeschnitzeltes „Italienische Art“ ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) dazu Gurken-Tomaten-Salat

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, ^(a15) - Krebstiere*; ^(a16) - Eier*; ^(a17) - Fisch*; ^(a18) - Erdnüsse*; ^(a19) - Sojabohnen*; ^(a20) - Milch*; ^(a21) - Schalenfrüchte*; ^(a22) - Sellerie*; ^(a23) - Senf*; ^(a24) - Sesam*; ^(a25) - Schwefeldioxid & Sulfite, ^(a26) - Lupine*; ^(a27) - Weichtiere* * = oder Erzeugnisse

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



Wochenplan

18.07.2022 - 22.07.2022

BÖRDEKÜCHE

GmbH

	Menü 1 · 4,50 €	Menü 2 · 4,90 €	Hausgericht (inkl. Dessert & Getränk) · 7,50 €
Montag	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,5,6,a1,j) mit Geflügel-jagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, Kartoffelpüree ^(g)	Falafel-Kichererbsenbällchen ^(a1,i) (aus Weizen und Kichererbsen) mit Tomatensoße ^(a1) und Naturreis (Vollkorn)
Dienstag	Soljanka „Ukrainische Art“ ^(1,2,3,4,5,6,i,j) mit Geflügelwurst und Bäckerbrötchen ^(a1,a3)	Gemüse-Nudel-Auflauf ^(a1,c,g) (mit Möhren, Erbsen und Mais)	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	 -Nudeln ^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g)	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Mischgemüse und Kartoffeln
Donnerstag	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Erdbeersoße	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1)	Paniertes Welschfilet ^(a1,d) mit Dill-Soße ^(a1,g) und Salzkartoffeln
Freitag	Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,3,4,6,j)	Fischboulette ^(a1,d,g,j) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) Reis und Rotkohl-Apfel-Rohkost	Chinapfanne ^(a1,f,i) (Paprika, Pilze, Bohne, Zuckerschoten) mit Hähnchenbruststreifen und gebratenem Naturreis (Vollkorn)

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: ¹ - Geschmacksverstärker; ² - Antioxidationsmittel; ³ - Farbstoff; ⁴ - Konservierungsmittel; ⁵ - mit Süßungsmitteln; 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

25.07.2022 - 29.07.2022

BÖRDEKÜCHE

GmbH

	Menü 1 · 4,50 €	Menü 2 · 4,90 €	Hausgericht (inkl. Dessert & Getränk) · 7,50 €
Montag	Altmärkische Hochzeitssuppe ⁱ mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(2,a1,c) (Schwein u. Rind), Vollkornbrot ^(a1,a3) mit Sonnenblumenkernen	Feines Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit Spargel und Reis	Vegetarische Paprikaschote ^(a1,i,j) (gefüllt mit Erbsen- und Weizeneiweiß) mit Soße ^(a1) und Kartoffeln
Dienstag	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i)	Pan. Jagdwurstscheibe ^(2,4,6,a1,j) mit Spirelli ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1)	Eipatty ^(c,g,i) mit  -Möhren ^(a1) und Kartoffeln
Mittwoch	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Hähnchengeschnetzeltes in Paprika-Sahne-Soße ^(a1,g) und Reis	Quorn-Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) , Bio-Sauerkraut ^(a1,g,i) und Kartoffelpüree ^(g)
Donnerstag	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Tortellini „Tricolore“ mit Käsefüllung ^(a1,c,g,i) und Käsesoße ^(a1,g)	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(3,c,g) (kalt) und Kartoffeln
Freitag	Fadennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleischeinlage	Schweinebraten mit Soße ^(a1,j) , Sommergemüse (Möhren, Erbsen, grüne Bohnen, Blumenkohl) und Salzkartoffeln	Schmetterlingsnudeln ^(a1,c) und Tomaten-Paprika-Rahmsoße ^(a1,g)

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.