



Wochenplan

01.02.2023 - 03.02.2023

BÖRDEKÜCHE

GmbH

	Menü 1 • 4,50 €	Menü 2 • 4,90 €	Hausgericht (inkl. Dessert & Getränk) • 7,50 €
Montag	—	—	—
Dienstag	—	—	—
Mittwoch	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne ^(a1,j) mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree ^(g)	Gebratene Putenbrust „natur“ mit tomatisiertem Balkangemüse ^(a1) (Bohnen, Erbsen, Mais, Paprika, Karotten) und selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g)
Donnerstag	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c) mit Gemüse ⁽ⁱ⁾ und Geflügelfleisch, Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne	Fleischklößchen ^(a1,g) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Nudeln ^(a1,c)
Freitag	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i)	Vollkornnudeln ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1)	Gedünstetes Seelachsfilets ^(d) mit Dillsoße ^(a1) und selbstgemachtes Püree ^(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, ^(a15) - Krebstiere*; ^(a16) - Eier*; ^(a17) - Fisch*; ^(a18) - Erdnüsse*; ^(a19) - Sojabohnen*; ^(a20) - Milch*;
^(a21) - Schalenfrüchte*; ^(a22) - Sellerie*; ^(a23) - Senf*; ^(a24) - Sesam*; ^(a25) - Schwefeldioxid & Sulfit; ^(a26) - Lupine*; ^(a27) - Weichtiere* * = oder Erzeugnisse

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



Wochenplan

06.02.2023 - 10.02.2023

BÖRDEKÜCHE

GmbH

	Menü 1 · 4,50 €	Menü 2 · 4,90 €	Hausgericht (inkl. Dessert & Getränk) · 7,50 €
Montag	Ravioli ^(a1,c,g) gefüllt mit Käse und Spinat und Schnittlauchsoße ^(a1)	Nudeln ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) mit Geflügeljagdwurstwürfeln ^(1,2,3,4,5,6,j)	Rindergulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c)
Dienstag	Grießbrei ^(a1,g) mit Pfirsichkompott	Erbsensuppe mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ⁽ⁱ⁾	Hähnchenbruststreifen in heller Soße ^(a1,g) mit Erbsen und Kartoffelpüree ^(g)
Mittwoch	—	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch	Backfischfilet ^(a1,d,g,j) mit Kräutersoße ^(a1) und Reis
Donnerstag	Asia-Gemüsepfanne ^(a1,i) süß-sauer mit Naturreis (Vollkorn)	Blumenkohlcurry ^(a1) mit Kräuterreis	Geflügeldinos ^(a1,i) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln
Freitag	Süße Lasagne Nudeln ^(a1,c) überbacken mit Vanillesoße ^(g) und Kirschen	Vollkornnudeln ^(a1) mit Vier-Käse-Soße ^(a1) und Gurkensalat	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,j) 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, ^{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

13.02.2023 - 17.02.2023

BÖRDEKÜCHE

GmbH

	Menü 1 • 4,50 €	Menü 2 • 4,90 €	Hausgericht (inkl. Dessert & Getränk) • 7,50 €
Montag	Vegetarische Erbsensuppe ^{li} mit Kartoffel-Gemüse-Einlage	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1)	Gebratenes Spiegelei ^(c) mit Spinat ^(a1,i) und Salzkartoffeln
Dienstag	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(g)	Vegane Gehacktesstippe ^(5,a1,a3,f) (aus Soja und Weizen) mit Paprika und Gewürzgurke, dazu Kartoffelpüree ^(g)	Schweinegulasch „Szegediner Art“ ^(a1) mit Kartoffelpüree ^(g)
Mittwoch	Graupensuppe ^(a3,i,j) mit Rauchfleisch ^(2,4,6)	 -Penne ^(a1) , Spinatsoße ^(a1) und Rote Bete ⁽⁵⁾	Königsberger Klopse ^(a1,c,g) mit Kapernsoße ^(a1) und Kartoffeln
Donnerstag	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch	Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Jagdwurwürfel ^(2,4,6)	Hähnchengulasch ^(a1) mit Leipziger Allerlei (Erbsen, Pariser Karotten, Spargel) und Kartoffeln
Freitag	Karotten-Süßkartoffel-Suppe ^(a1) mit Ingwer	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1)	Fischli ^(a1,d) mit Sauce Bernaise ^(c,g,i) , Butterreis ^(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.



Wochenplan

20.02.2023 - 24.02.2023

BÖRDEKÜCHE

GmbH

	Menü 1 · 4,50 €	Menü 2 · 4,90 €	Hausgericht (inkl. Dessert & Getränk) · 7,50 €
Montag	Reissuppe ^l mit Geflügelfleisch und Suppengemüse	Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ ^g mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^(a1,g)	Schichtkohl mit Schweinefleisch ^(a1) und Kartoffeln
Dienstag	Milchreis ^g mit Zucker und Zimt	Kartoffel-Broccoli-Auflauf mit Käse gratiniert ^(a1,g) dazu frischer Salat-Mix	Schweineschnitzel ^(a1,c) , Erbsengemüse mit Soße ^(a1) und Kartoffeln
Mittwoch	Möhren-Kohlrabi-Eintopf ^(a1) mit Schweinefleisch	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Kartoffelpüree ^(g) dazu Gewürzgurke ⁽⁵⁾	Eieromlett ^(c,g) mit 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 heißer Erdbeersoße	Kesselgulaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i)	Putengeschnitzeltes „Italienische Art“ ^(a1,g) mit Nudeln ^(a1,c)

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 & Sulfit; ^(a26) - Lupine*; ^(a27) - Weichtiere* * = oder Erzeugnisse

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



Wochenplan

27.02.2023 - 28.02.2023

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	Falafel-Kichererbsenbällchen ^(a1,i) (aus Weizen und Kichererbsen) mit Tomatensoße ^(a1) und Naturreis (Vollkorn)	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,5,6,a1,j) mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgerken- würfeln, Kartoffelpüree ^(g)
Dienstag	Quark mit Gartenkräutern ^(g) mit Salzkartoffeln und Tomatensalat	Soljanka „Ukrainische Art“ ^(1,2,3,4,5,6,i,j) mit Geflügelwurst und Bäckerbrötchen ^(a1,a3)	Rostbratwurst „Nürnberger Art“ ^(1,2,4,6,g,i,j) mit Soße ^(a1,j) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln
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.