



Wochenplan

02.10.2023 - 06.10.2023



BÖRDEKÜCHE
GmbH

	Menü 1 · 4,50 €	Menü 2 · 4,90 €	Hausgericht (inkl. Dessert & Getränk) · 7,50 €
Montag			
Dienstag		Tag der deutschen Einheit	
Mittwoch	Möhren-Kohlrabi-Eintopf ^(a1) mit Schweinefleisch	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(2,3,4,6)	Kartoffelsalat ^(4,j) mit Geflügelkrokette
Donnerstag	Grüner Erbseneintopf ^(a1,i) mit Kasseler Suppenfleisch ^(2,4,6)	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,g,i)	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Möhrengemüse ^(a1) , Geflügelsoße ^(a1) und Salzkartoffeln
Freitag	Kessulgulaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i)	-Nudeln ^(a1,i) mit -Tomatensoße ^(a1)	Putengeschnetzeltes ^(a1,g) 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, ^(a1) - Mandeln, ^(a2) - Haselnüsse, ^(a3) - Walnüsse, ^(a4) - Cashewnüsse, ^(a5) - Pecannüsse, ^(a6) - Paranüsse, ^(a7) - Pistazien, ^(a8) - 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

09.10.2023 - 13.10.2023



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	Bauergulasch ^(1,2,4,6,a1,j) mit Jagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g)	Currywurst ^(2,4,6) mit Pommes
Dienstag	Soljanka „Ukrainische Art“ ^(2,4,6,7,a1) mit Geflügelwurst, Toast	Quark mit Gartenkräutern ^(g) mit Salzkartoffeln und Tomatensalat	Rostbratwurst ^(g,i,j,Y,1,2,4,6) mit Soße ^(a1,j) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln
Mittwoch	Altmärkische Hochzeitssuppe ⁽ⁱ⁾ mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(a1,c) , (Schwein & Rind)	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1)	Chinapfanne ^(a1,f,i) mit Sojasauce (Paprika, Pilze, Bohnen, Zuckerschoten), Hähnchenschnitzel ^(2,a1,a2,i) und Reis
Donnerstag	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln	 -Nudeln ^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g)	Chicken Nuggets ^(a1,i) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln
Freitag	Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit 2 Wiener Würstchen ^(2,4,6)	Fischboulette ^(a1,d,g,j) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) , Reis und Rotkohl-Apfel-Rohkost	Gekochte Eier ^(c) in Kräutersoße ^(a1) und  -Kartoffeln Rotkohl-Apfel-Rohkost

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, ^{a11} - Mandeln, ^{a12} - Haselnüsse, ^{a13} - Walnüsse, ^{a14} - Cashewnüsse, ^{a15} - Pecannüsse, ^{a16} - Paranüsse, ^{a17} - Pistazien, ^{a18} - 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

16.10.2023 - 20.10.2023



BÖRDEKÜCHE GmbH

	Menü 1 · 4,50 €	Menü 2 · 4,90 €	Hausgericht (inkl. Dessert & Getränk) · 7,50 €
Montag	Weißer Bohnensuppe ⁽ⁱ⁾	Feines Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit Spargel und Kartoffeln	hausgemachte Boulette ^(a1,a,c,i,j,B) mit Nudelsalat ^(a,a1)
Dienstag	Chilli sin Carne ^(a1) mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais, dazu Vollkorn-Naturreis	Pan. Jagdwurstscheibe ^(2,4,6,a1,c,j) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1)	Bauernfrühstück ^(c,1,2,3,4,5,6)
Mittwoch	Möhreneintopf ^(a1,i) mit Kartoffeln und Roggenvollkornbrot ^(a1,a2,a3)	Sahnegulasch ^(a1,g) (vom Schwein) mit Leipziger Allerlei ^(a1) (Erbsen, Pariser Karotten, Schwarzwurzeln) und selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g)	Hähnchengeschnetzeltes in Paprika-Sahne-Soße ^(a1,g) und Reis
Donnerstag	Salatvariation mit Couscous ^(a,a1) und Falafelbällchen ^(a,a1,i) , dazu Kräuter-Dressing ^(c,g,i,j) (75 ml)	Spirelli ^(a1,c) Tricolore mit Spinat-Frischkäsesoße ^(a1,g)	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,c,d,j) mit Gurken- Remouladen-Soße ^(3,c,g) (kalt) Kartoffeln
Freitag	Linsensuppe ^(a1,i) mit Rauchfleisch ^(2,4,6)	Kartoffelsalat ^(4,j) mit 2 Wiener Würstchen ^(2,4,6)	Hackbraten ^(2,4,6,a1,c) mit Soße ^(a1,j) , grünen Bohnen und Salzkartoffeln

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

23.10.2023 - 27.10.2023



BÖRDEKÜCHE
GmbH

	Menü 1 · 4,50 €	Menü 2 · 4,90 €	Hausgericht (inkl. Dessert & Getränk) · 7,50 €
Montag	Hefeklöße ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Hähnchengulasch ^(a1) mit Gemüse-Nudeln ^(a1,c) (Karotten, Erbsen, Mais)	Schnitzel ^(a1,a4,c,g) mit Letschosoße ^(a1) und Kartoffeln
Dienstag	Cremige Kürbissuppe ^(a1) und Vollkornbrot ^(a1,a2)	Currywurst ^(2,4,6) mit Tomaten-Curry-Soße ^(a1) und selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g)	Matjesfilet ^(d) mit Gurken-Remouladensoße ^(3,c,g) (kalt), dazu Kartoffeln
Mittwoch	Salatvariation mit Hirtenkäse ^(g) und Trauben, dazu French-Dressing ^(c,g,i,j) (75 ml)	Gemüse-Nudel-Auflauf ^(a1,c,g) (Aubergine, Zucchini und Tomaten) mit Käse ^(g) gratiniert dazu Tomatensoße ^(a1)	Kohlroulade mit Schweinefleischfüllung ^(a1) mit Bratensoße ^(a1,j) und Kartoffeln
Donnerstag	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch	Jägerschmaus ^(a1,i) (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) mit Gabelspaghetti ^(a1,c)	XXL Schnitzel ^(a1,c) mit Pommes
Freitag	 -Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln	Fischfiguren ^(2,a1,c,d,f,g) und Spinat- Käse Soße ^(a1,g) , mit Reis, dazu Weißkohlrhokost	Lose Wurst ^(1,4,a1,j) Sauerkraut ^(a1,j) 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, ^{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

30.10.2023 - 31.10.2023



BÖRDEKÜCHE
GmbH

	Menü 1 · 4,50 €	Menü 2 · 4,90 €	Hausgericht (inkl. Dessert & Getränk) · 7,50 €
Montag			
Dienstag			
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: ⁰¹ - Weizen, ⁰² - Roggen, ⁰³ - Gerste, ⁰⁴ - Hafer, ⁰⁵ - Dinkel, ⁰⁶ - Kamut oder Hybridstämme, ⁰⁷ - Mandeln, ⁰⁸ - Haselnüsse, ⁰⁹ - Walnüsse, ¹⁰ - Cashewnüsse, ¹¹ - Pecannüsse, ¹² - Paranüsse, ¹³ - Pistazien, ¹⁴ - Macadamia- oder Queenslandnüsse, ¹⁵ - Krebstiere*; ¹⁶ - Eier*; ¹⁷ - Fisch*; ¹⁸ - Erdnüsse*; ¹⁹ - Sojabohnen*; ²⁰ - Milch*;
²¹ - Schalenfrüchte*; ²² - Sellerie*; ²³ - Senf*; ²⁴ - Sesam*; ²⁵ - Schwefeldioxid & Sulfite, ²⁶ - Lupine*; ²⁷ - Weichtiere* * = oder Erzeugnisse
 Spuren von Allergenen lt. EU LMIV Nr. 1169/2011 können allerdings aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden.