













KÜCHE  
GOTTERT

Essen wie  
bei Müttern!

	MONTAG 01.08.	DIENSTAG 02.08.	MITTWOCH 03.08.	DONNERSTAG 04.08.	FREITAG 05.08.
ESSEN I	Gabelspaghetti <sup>e/gw</sup> mit Bolognese <sup>sf/gw</sup> , dazu Gurkensalat	gebratenes Fischfilet <sup>f/g</sup> mit Senfsoße <sup>sn/gw/2</sup> , Reis und Mix-Salat	Quarkkeulchen <sup>e/m/gw</sup> mit Apfelmus	gebratener Leberkäse <sup>sf/6/7</sup> mit Soße <sup>gw/m</sup> , Kartoffeln und Erbsengemüse <sup>gw/2</sup>	Kartoffelsuppe <sup>sl/7</sup> , dazu Mischbrot und ein Pudding <sup>m</sup>
					
tägl. Mineralwasser oder ungesüßter Tee					
ESSEN II	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien
					

Zusatzstoffe: 1=Konservierungsstoffe, 2=Farbstoff, 3=Süßungsmittel, 4=Phosphat, 5=Nitritpökelsalz, 6=Antioxidationsmittel, 7=Geschmacksverstärker, 8=geschwefelt, 9=geschwärzt, 10=gewachst, 11=Phenylalaninquelle Allergene: r=Rindfleisch, sf=Schweinefleisch, f=Fisch, g=Gluten, gw=weizen, gd=Dinkel, gr=Roggen, gg=Gerste, gh=Hafer, kr=Krebstiere, e=Eier, n=Erdnüsse, sj=Sojabohnen,

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



KÜCHE  
GOTTERT

Essen wie  
bei Müttern!

	MONTAG 08.08.	DIENSTAG 09.08.	MITTWOCH 10.08.	DONNERSTAG 11.08.	FREITAG 12.08.
ESSEN I	Jägerschnitzel <sup>sf/gw/e</sup> mit Tomatensoße <sup>1/2/3/7</sup> , Makkaroni <sup>gw/e</sup> und Gurkensalat	Backfisch <sup>f/gw/e</sup> mit Kräuterdipp <sup>1/sl</sup> , Kartoffeln und Eisbergsalat	Spiegelei <sup>e</sup> mit Bratkartoffeln und Bohnensalat	hausgemachter Kaiserschmarrn <sup>gw</sup> , dazu Apfelmus <sup>1/3/6</sup>	Reissuppe <sup>sl/7</sup> mit Eierstich <sup>e</sup> , dazu Mischbrot und Schokopudding <sup>m</sup>
tägl. Mineralwasser oder ungesüßter Tee					
ESSEN II	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien

Zusatzstoffe: 1=Konservierungsstoffe, 2=Farbstoff, 3=Süßungsmittel, 4=Phosphat, 5=Nitritpökelsalz, 6=Antioxidationsmittel, 7=Geschmacksverstärker, 8=geschwefelt, 9=geschwärzt, 10=gewachst, 11=Phenylalaninquelle Allergene: r=Rindfleisch, sf=Schweinefleisch, f=Fisch, g=Gluten, gw=weizen, gd=Dinkel, gr=Roggen, gg=Gerste, gh=Hafer, kr=Krebstiere, e=Eier, n=Erdnüsse, sj=Sojabohnen,

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



KÜCHE  
GOTTERT

Essen wie  
bei Müttern!

	MONTAG 15.08.	DIENSTAG 16.08.	MITTWOCH 17.08.	DONNERSTAG 18.08.	FREITAG 19.08.
ESSEN I	Schinkenmakkaroni <sup>isf/e/gw</sup> mit Tomatensoße <sup>gw/1/2/3/7</sup> und Weißkrautsalat	Fischstäbchen <sup>f/gw/e</sup> mit Kräutersoße <sup>sl/gw/2</sup> , Kartoffelbrei <sup>m</sup> und Kompott <sup>3</sup>	hausgem.Eierkuchen <sup>e/gw/</sup> <sup>m</sup> mit Apfelmus	Hähnchen-Nuggets <sup>h/m/e</sup> mit Erbsen <sup>g/2</sup> , Soße <sup>m/gw</sup> und Kartoffeln	Sommergemüsesuppe <sup>sl/</sup> <sup>1/g</sup> mit Vollkornbrot <sup>gw/gr</sup> , dazu ein Apfel
					
tägl. Mineralwasser oder ungesüßter Tee					
ESSEN II	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien
					

Zusatzstoffe: 1=Konservierungsstoffe,2=Farbstoff, 3=Süßungsmittel, 4=Phosphat, 5=Nitritpökelsalz, 6=Antioxidationsmittel, 7=Geschmacksverstärker, 8=geschwefelt, 9=geschwärzt, 10=gewachst, 11=Phenylalaninquelle Allergene: r=Rindfleisch, sf=Schweinefleisch, f=Fisch, g=Gluten, gw=weizen, gd=Dinkel, gr=Roggen, gg=Gerste, gh=Hafer, kr=Krebstiere, e=Eier, n=Erdnüsse, sj=Sojabohnen,

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



KÜCHE  
GOTTERT

Essen wie  
bei Müttern!

	MONTAG 22.08.	DIENSTAG 23.08.	MITTWOCH 24.08.	DONNERSTAG 25.08.	FREITAG 26.08.
ESSEN I	Schweinegulasch <sup>sf/gw</sup> mit Spätzle <sup>e/gw</sup> und Rotkohl	Bratfleischsoße <sup>sf/g/e/7</sup> mit Kartoffelbrei <sup>m</sup> , dazu Gewürzgurke <sup>sn</sup>	Milchreis <sup>m</sup> mit Zucker und Zimt und Apfelmus	Mutters Rahmspinat <sup>tgw/m/2</sup> mit Rührei <sup>e</sup> und Kartoffeln	Schokosuppe <sup>m/1/2</sup> mit Milchbrötchen <sup>e/gw</sup> , dazu eine Banane
					
tägl. Mineralwasser oder ungesüßter Tee					
ESSEN II	<b>Ferien</b>	<b>Ferien</b>	<b>Ferien</b>	<b>Ferien</b>	<b>Ferien</b>
					

Zusatzstoffe: 1=Konservierungsstoffe, 2=Farbstoff, 3=Süßungsmittel, 4=Phosphat, 5=Nitritpökelsalz, 6=Antioxidationsmittel, 7=Geschmacksverstärker, 8=geschwefelt, 9=geschwärzt, 10=gewachst, 11=Phenylalaninquelle Allergene: r=Rindfleisch, sf=Schweinefleisch, f=Fisch, g=Gluten, gw=weizen, gd=Dinkel, gr=Roggen, gg=Gerste, gh=Hafer, kr=Krebstiere, e=Eier, n=Erdnüsse, sj=Sojabohnen,

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](mailto:info@kueche-gottert.de)  
Internet: [www.kueche-gottert.de](http://www.kueche-gottert.de)



KÜCHE  
GOTTERT

Essen wie  
bei Müttern!

	MONTAG 29.08.	DIENSTAG 30.08.	MITTWOCH 31.08.		
ESSEN I	Makkaroni <sup>e/gw</sup> mit Spinat- Rahm-Soße <sup>m</sup> dazu ein Joghurt <sup>m</sup>	gebratenes Fischfilet <sup>f/g</sup> mit Kräutersoße <sup>gw/2</sup> , Kartoffeln und Eisbergsalat	Hähnchenschnitzel <sup>gw</sup> mit Soße <sup>gw</sup> , Kartoffeln dazu Leipziger Allerlei <sup>1/3</sup>		
					
tägl. Mineralwasser oder ungesüßter Tee					
ESSEN II	Linsensuppe <sup>sl/sc/</sup> eine Scheibe Brot <sup>gw</sup> und Joghurt <sup>m</sup>	Grießbrei <sup>g/m</sup> , Zucker und Zimt und Apfelmus	Eier mit Senfsoße <sup>sn/e/gw/2</sup> , Kartoffeln und Rote-Beete- Salat <sup>1/3</sup>		
					

Zusatzstoffe: 1=Konservierungsstoffe, 2=Farbstoff, 3=Süßungsmittel, 4=Phosphat, 5=Nitritpökelsalz, 6=Antioxidationsmittel, 7=Geschmacksverstärker, 8=geschwefelt, 9=geschwärzt, 10=gewachst, 11=Phenylalaninquelle Allergene: r=Rindfleisch, sf=Schweinefleisch, f=Fisch, g=Gluten, gw=weizen, gd=Dinkel, gr=Roggen, gg=Gerste, gh=Hafer, kr=Krebstiere, e=Eier, n=Erdnüsse, sj=Sojabohnen,

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](mailto:info@kueche-gottert.de)  
Internet: [www.kueche-gottert.de](http://www.kueche-gottert.de)