

# K Ü C H E G O T T E R T

*Essen wie Mutttern!*



## Speiseplan Juni 2024



<b>Montag</b> 03.06.	ErbSENSuppe <sup>HF</sup> dazu Mischbrö <sup>g</sup> und ein Vanillepudding <sup>m</sup> Gabelspgheitt <sup>g</sup> in Schinken-Sahne-Soße <sup>Sr/mg</sup> dazu Bohnen-Salat <sup>HF</sup>	<b>Montag</b> 17.06.	Griesbrö <sup>g/m</sup> mit Apfelmus <sup>1,3,6</sup> und Zucker-Zimt dazu Kompott Jägerschnitzel <sup>Sr/gw</sup> mit Tomatensoße <sup>g/17,23</sup> , Nudeln <sup>g/6</sup> und Fruchtjoghurt <sup>m</sup>
<b>Dienstag</b> 04.06.	veget. GemüSERagout <sup>s/1HF</sup> in Holländischer Soße <sup>m/g</sup> Kartoffeln dazu Obst gebratenes Seelachsfilet <sup>1/9/6l</sup> mit Senfsoße <sup>sn/m</sup> , Reis und Rote-Beete <sup>1/2</sup>	<b>Dienstag</b> 18.06.	Gemüse-Spätzle-Pfanne <sup>g/1HF</sup> mit heller Soße <sup>g</sup> dazu FruchtquarkspEise <sup>m</sup> Fischboulette <sup>F/gw/E</sup> mit Kräutersoße <sup>s/1g/w/2</sup> , Kartoffeln und Rote-Beete-Salat
<b>Mittwoch</b> 05.06.	Milchreis <sup>m</sup> mit Apfelmus <sup>1,3,6</sup> und Zucker-Zimt Obst der Saison Bockwurstigel <sup>Sr</sup> dazu Bratensoße <sup>g</sup> , Kartoffelbrö <sup>m</sup> und Salat	<b>Mittwoch</b> 19.06.	Nudeln <sup>g</sup> mit Käserahmssoße <sup>g/m/2</sup> , dazu Erdbeerpudding <sup>m</sup>
<b>Donnerstag</b> 06.06.	PotentatASche (Spinat-Fischkasee) <sup>m</sup> , GemüSEReis (Düvec Art) <sup>HF</sup> , Soße und Salat Geflügelbrätling <sup>m</sup> mit Soße <sup>g/m</sup> , Kartoffeln und Möhringemüse <sup>g/m</sup>	<b>Donnerstag</b> 20.06.	GemüSEfrikadelle <sup>s/1HF/9</sup> mit Kräuterquark <sup>m</sup> dazu Salzkartoffeln dazu Obst Hähnchenschenkel <sup>m</sup> mit Geflügelrahmssoße <sup>g</sup> dazu Kohlrabigemüse <sup>g</sup> und Kartoffeln
<b>Freitag</b> 07.06.	Möhreneintopf <sup>g/s/1</sup> mit Vollkornbrö <sup>g</sup> dazu StracciatellaquarkspEise <sup>Sr/m</sup> Kasserlaten <sup>Sr</sup> mit Soße <sup>g</sup> , Kartoffeln und Mischgemüse <sup>HF/g</sup>	<b>Freitag</b> 21.06.	Graupensuppe <sup>g/6l</sup> mit GemüSE <sup>HF/6l</sup> , dazu ein Brötchen <sup>g</sup> und Dessert <sup>m</sup> Cordon Bleu <sup>Sr/6e</sup> mit Soße <sup>g/m/m</sup> und Fingermöhren <sup>g/w/2</sup> , dazu Kartoffeln
<b>Montag</b> 10.06.	LinSENSuppe <sup>HF/2</sup> mit Mischbrö <sup>g</sup> , dazu Birnenkompott Bratfischsoße <sup>Sr/g</sup> mit Spirell <sup>g/9</sup> und Gewürzgurke	<b>Montag</b> 24.06.	Tomatensuppe <sup>2/9</sup> mit Reis dazu Brötchen <sup>g</sup> und Apfelkompott Wurstjulasch <sup>Sr/9</sup> mit Spirell <sup>g</sup> und Rotkohlsalat
<b>Dienstag</b> 11.06.	Eier mit Senfsoße <sup>g/2</sup> , Kartoffeln und Rote-Beete-Salat <sup>1/2</sup> Backfisch <sup>1/9/6l</sup> mit Kräutersoße <sup>m/S</sup> , Reis und Eisbergsalat	<b>Dienstag</b> 25.06.	Tortellini <sup>g/6l</sup> in Paprika-Rahm-Soße <sup>g</sup> und Obst der Saison gebratenes Fischfilet <sup>1/9</sup> mit Risotto aus Reissudeln <sup>g</sup> dazu ein Salat
<b>Mittwoch</b> 12.06.	Rührei <sup>g</sup> mit Petersilienkartoffeln und Kräutersoße <sup>g/m</sup> dazu Salat Hähnchenschnitzel <sup>1/6/6l</sup> mit Leipziger Allerlei <sup>Sr/9</sup> , Kartoffeln und Soße <sup>g/m</sup>	<b>Mittwoch</b> 26.06.	3 American Pancakes <sup>g/6l</sup> mit Apfelmus und Knabberrohkost Geflügelbratwurst <sup>HF</sup> mit Geflügelsoße <sup>g/m</sup> , Bayrisch-Kraut und Kartoffeln
<b>Donnerstag</b> 13.06.	HefeklöÙe <sup>g/6l</sup> mit heißen Kirschen <sup>2/3</sup> dazu Knabberrohkost Königsberger Klops <sup>g/10/Sr/6l</sup> mit Kapernsoße <sup>g</sup> , Reis und Rote-Beete-Salat <sup>1/2</sup>	<b>Donnerstag</b> 27.06.	Russische Eier <sup>Ei</sup> mit Remouladensoße <sup>M/S</sup> , Kartoffeln und Rote Beete Schweinejulasch <sup>Sr/9</sup> mit Spätzle <sup>g/6l</sup> und Brokkoli
<b>Freitag</b> 14.06.	Kohlrahi-Kartoffel-Eintopf <sup>m</sup> dazu Mischbrö <sup>g</sup> und Obst der Saison Praktiklößchen <sup>s/1g/sn</sup> mit Soße <sup>g/m</sup> , Kartoffeln und Rotkohlgemüse <sup>g/m</sup>	<b>Freitag</b> 28.06.	Grüne Bohnensuppe <sup>g/6l</sup> , Mischbrö <sup>g</sup> und Fruchtjoghurt <sup>m</sup> gebratener Leberkäse <sup>Sr/6/7</sup> mit Soße <sup>g/w/m</sup> , Kartoffeln und Erbsengemüse <sup>HF/gw/2</sup>

### Sommerferien



K Ü C H E  
G O T T E R T

Strohmühlenweg 2-8 a  
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)

[www.schullessen.kueche-gottert.de](http://www.schullessen.kueche-gottert.de)

Das Team der Küche Gottert wünscht allen Kindern einen guten Appetit!