

	A	B	V
MI 01.05.	Tag der Arbeit		
DO 02.05.	Nudelsuppe ^{a1,c,j} mit Suppengemüse und Geflügelfleisch und Vanille-Pudding ^g	Schweinegulasch ^{a1} und Nudeln ^{a1,c} mit Vanille-Pudding ^g	Ravioli ^{a1,c,g} gefüllt mit Käse und Spinat und Schnittlauchsoße ^{a1} , dazu Vanille-Pudding ^g
FR 03.05.	Möhreneintopf ^{a1} mit Schweinefleisch, Obst	Backfischfilet ^{a1,c,d,j} mit Kräutersoße ^{a1} und Reis und Obst	Milchnudeln ^{a1,c,g} mit -Apfelmus
MO 06.05.	Tomatensuppe mit Reissnudeln ^{a1,c} und Kräutern Obst	Gehacktesklößchen ^{a1,c,j} mit Spinat ^{a1} , Bratensoße ^{a1,j} und Salzkartoffeln	Veganer Schichtkohl ^{a1,a3,f} (aus Soja und Weizen), mit Kartoffeln und Obst
DI 07.05.	Hefeklöße ^{a1,c,g} mit Vanillesoße ^g und hausgemachte Quarkspeise ^g	"Rouladentopf" ^{a2,4,5,6,a1,j} (zartes Rindfleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) mit Kartoffelpüree ^g dazu hausgemachte Quarkspeise ^g	Bunte Nudeln ^{a1,c} mit Tomatensoße ^{a1} hausgemachte Quarkspeise ^g
MI 08.05.	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnerchen ^{a1,j,g} dazu Rote Bete ^g	Königsberger Klopse ^{a1,c} mit Kapernsoße ^{a1,g} und Kartoffeln, Rote Bete ^g	- Tortellini "Verdura" ^{a1} mit Tomaten- Gemüse- Füllung, Spinatsoße ^{a1} und Rote Beete ^g
DO 09.05.	Christi Himmelfahrt		
FR 10.05.	Sternchennudelsuppe ^{a1,c,j} mit Rindfleisch, und Monte- Pudding ^g , Haselnuss	Fischli ^{a1,d} mit Zitronen-Butter-Soße ^{a1,g} und Kartoffeln, Monte- Pudding ^g , Haselnuss	Vegetarische Erbsensuppe ^g mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Monte- Pudding ^g , Haselnuss
MO 13.05.	Reissuppe ^g mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot ^{a1,a2}	Spirelli ^{a1,c} mit Tomatensoße ^{a1} und Geflügelwursteinlage ^{2,3,4,6}	Kartoffeltaschen "Frischkäse- Kräuter" ^g mit cremiger Spinat- Käse- Soße ^{a1,g}
DI 14.05.	Milchreis ^g mit Zucker und Zimt dazu Apfelmus	Schweineschnitzel ^{a1,c} Erbsengemüse ^{a1} mit Soße ^{a1} und Kartoffeln, dazu Apfelmus	Gemüsecurry ^{a1,g,j} mit Kokosnussmilch und -Reis dazu Apfelmus
MI 15.05.	Möhren- Kohlrabi- Eintopf ^{a1} mit Schweinefleisch, Weißkohlrohkost mit Gewürzgurke ^g	Gehacktesstippe ^{a1} mit Paprika und Gewürzgurkenwürfel ^g und Kartoffelpüree ^g dazu Weißkohlrohkost mit Gewürzgurke ^g	1 Germknödel mit Pflaumenfüllung ^{a1,c,g} und Vanillesoße ^g (Puddingsoße mit Vanilleschmack)
DO 16.05.	Grüner Erbseneintopf ^{a1,j} mit KasselerSuppenfleisch ^{2,4,6}	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Möhrengemüse ^{a1} , Geflügelsoße ^{a1} und Salzkartoffeln	Vollkornnudeln ^{a1} mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^{a1,g,j}
FR 17.05.	Kesselgulaschsuppe ^{2,4,6} (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage und Erdbeerkompott	Putengeschnetzeltes ^{a1,g} mit Nudeln ^{a1,c} dazu Erdbeerkompott	Eierkuchen ^{a1,g} mit Erdbeerkompott

	A	B	V
MO 20.05.	Pfingstmontag		
DI 21.05.	Sojanka "Ukrainische Art" ^{a1,2,4,6,7,a1} mit Geflügelwurst und Bäckerbrötchen ^{a1,a3}	Rostbratwurst "Nürnberger Art" ^{a1,6,g,j} mit Soße ^{a1,j} , Sauerkraut ^g und Kartoffeln	Bunte Nudelpfanne ^{a1,c} mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^{a1,g}
MI 22.05.	Hefeklöße ^{a1,c,g} mit Erbsensoße	Hörnchennudeln ^{a1,c} mit Sauce Bolognese ^{a1} , Rotkohl-Apfel-Rohkost	Chinapfanne ^{a1,f,j} mit Sojasauce (Paprika, Pilze, Bohne, Zuckerschoten) und Couscous ^{a1} , Rotkohl-Apfel-Rohkost
DO 23.05.	Lasagnesuppe ^{a1,c,g} mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln Vollkornbrot ^{a1,a2} mit Sonnenblumenkerne	Chicken Nuggets ^{a1,j} mit Soße ^{a1} , Mischgemüse ^{a1} und Kartoffeln	-Nudeln ^{a1} mit Broccoli- Käse- Soße ^{a1,g}
FR 24.05.	Kartoffelsuppe ^{a1,j} mit Jagdwurstwürfel ^{a1,2,4,6,j} und Joghurt Fruchtzwerg ^g	Jumbofischstäbchen ^{a1,c,d,j} mit Gurken- Remouladen- Soße ^{a1,g,j} (kalt) und Kartoffeln	Bunte Gnocchipfanne ^{a1,c} mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^{a1,g} , Joghurt Fruchtzwerg ^g
MO 27.05.	Altmärkische Hochzeitssuppe ^g mit Eierstich ^{c,g} und Fleischklößchen ^g , (Schwein und Rind) Vollkornbrot ^{a1,a2} mit Sonnenblumenkernen	Feines Hühnerfrikassee ^{a1,a3,j} mit Spargel und Kartoffeln, Fruchtjoghurt ^g	Vegetarische Frühlingsrollen ^{a1,f,j,j} mit Chinagemüse in Sojasauce ^{a1,f,j} und Reis
DI 28.05.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^{a1,c} und Weißkohl-Rohkost	Panierte Jagdwurstscheibe ^{2,4,6,a1,c,j} mit Gabelspaghetti ^{a1,c} und Tomatensoße ^{a1} dazu Weißkohl-Rohkost	Chilli sin Carne ^{a1} mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais dazu Vollkorn-Naturreis und Weißkohl-Rohkost
MI 29.05.	Quarkkeulchen ^{a1,c,g} mit Apfelmus	Sahnegulasch ^{a1,g} (vom Schwein) mit Leipziger Allerlei ^{a1} (Erbsen, Pariser Karotten, Spargel) und Kartoffelpüree ^g	Quorn- Bratwurst ^{a1} (aus Mycoprotein) mit Soße ^{a1} , - Sauerkraut ^{a1,g} und Kartoffelpüree ^g
DO 30.05.	Möhreneintopf ^{a1} mit Schweinefleisch, Obst	Fischfilet "Müllerin Art" (Hoki) ^{a1,d,g,j} mit Petersiliensoße ^{a1} und Reis, Obst	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^{a1,c,g,j} und Käsesoße ^{a1,g} Obst
FR 31.05.	Fadennudelsuppe ^{a1,c,j} mit Geflügelfleischeinlage, Pfirsichkompott und Gummibärchen ^g (enthält tierische Gelatine)	Chicken Nuggets ^{a1,j} mit Nudeln ^{a1,c} , Tomatensoße ^{a1} und Gummibärchen ^g (enthält tierische Gelatine)	Grießbrei ^{a1,g} mit Vanilleschmack und Pfirsichkompott und Gummibärchen ^g (enthält tierische Gelatine)

Mehr Transparenz für Sie durch Informationen
 Deklarationspflichtige Zusatzstoffe gemäß Lebensmittelinformationsverordnung, die in unseren Menüs gekennzeichnet sind, haben eine technologische Wirkung im Lebensmittel und sind bereits herstellungsbedingt hinzugefügt wurden. Wir setzen uns für Sie eingehend mit dem Thema „Allergenen“ auseinander, um Ihnen die rezeptorisch verwendeten Allergene möglichst transparent in unseren Speiseplänen darzustellen. Spuren von Allergenen laut EU LMIV Nr. 1169/2011 können allerdings aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden.

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, (b - Krebstiere*; (c - Eier*; (d - Fisch*; (e - Erdnüsse*; (f - Sojabohnen*; (g - Milch*; (h1 - Mandeln*, (h2 - Haselnüsse*, (h3 - Walnüsse*, (h4 - Cashewnüsse*, (h5 - Pecannüsse*, (h6 - Paranüsse*, (h7 - Pistazien*, (h8 - Macadamia- oder Queenslandnüsse*, (i - Sellerie*; (j - Senf*; (k - Sesam*;
 (l - Schwefeldioxid & Sulfit, (m - Lupine*; (n - Weichtiere* * = oder Erzeugnisse

Weitere Inhaltskennzeichnungen:
 : enthält Schweinefleisch : enthält Rindfleisch : enthält Geflügelfleisch : enthält Fisch
 : vegan (ohne Tierprodukte) : besonders geeignet für Krippenkinder

BESTELLSCHEIN						
Jetzt den Online-Bestelldienst nutzen! Die Zugangsdaten erhalten Sie über unsere Bestellanfrage.						
Schule: Kita:						
Vorname:						
Name:						
Klasse: Gruppe:						
Kdn.-Nr.						
Ort der Ferienbetreuung						
Tag	A	B	V	K	S	
01.05.2024 - 03.05.2024						
MI						
DO						
FR						
06.05.2024 - 10.05.2024						
MO						
DI						
MI						
DO						
FR						
13.05.2024 - 17.05.2024						
MO						
DI						
MI						
DO						
FR						
20.05.2024 - 24.05.2024						
MO						
DI	F	e	r	i	e	n
MI	F	e	r	i	e	n
DO	F	e	r	i	e	n
FR	F	e	r	i	e	n
27.05.2024 - 31.05.2024						
MO						
DI						
MI						
DO						
FR						

Unser Salatangebot

Mo	Griechischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Oliven ^(geschwärzt) , rote Zwiebel, Balkankäse, mit Kräuterdressing ^(G, A, J)	4,95 €
Di	Chefsalat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken ^(2, 4, 6, J) , Käse, mit Joghurt Dressing ^(G, A, J)	4,95 €
Mi	Salat "Vier- Jahreszeiten" Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, gebratene Putenbruststreifen, Dill, mit Kräuterdressing ^(G, A, J)	4,95 €
Do	Amerikanischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets ^(6, a1) , mit French- Dressing ^(G, A, J)	4,95 €
Fr	Frühlingsalat "Grüner Couscous" ^(a1) mit grünem Spargel, Erbsen und Zuckerschoten auf Salatvariation mit Honig-Senf- Dressing ^(G, A, J)	4,95 €


Ihre Salatvorbestellungen können Sie wie gewohnt auf dem beiliegenden Bestellzettel vornehmen.



Unsere Kaltgerichte

Mo	Gebratene Boulette ^(a1, c, a, j) mit Kartoffelsalat ^(3, 4, j) mit "Essig & Öl" und Garnitur	4,95 €
Di	Baguette ^(a1) "Chicken Nuggets" ^(6, a1) mit Tomate, Salat und Gewürzketchup ⁽⁷⁾	4,95 €
Mi	"Süße Allerlei aus verschieden gefüllten Eierkuchen" ^(a1, c, g) (mit Himbeer- Panna- Cotta- Füllung, Apfel- und Quark- Rosinenfüllung) dazu Vanillesoße ⁽⁹⁾	4,95 €
Do	Gebratene Currywurst ^(2, 4, 6, j) mit Curry- Ketchup ⁽⁷⁾ , dazu Nudelsalat ^(5, a1, c, g, j) "Essig & Öl" und Garnitur	4,95 €
Fr	Wrap (Weizentortilla) ^(a1) gefüllt mit Eisbergsalat, Hähnchenfleisch, Gurke, Mais und Paprika mit einer Joghurt-Honig-Marinade ⁽⁹⁾	4,95 €

Ihre Kaltgerichte können Sie wie gewohnt auf dem beiliegenden Bestellzettel vermerken.

So erkennen Sie unsere  Kennzeichnung:

Wo  drauf steht, ist auch  drin!

Mit der  Komponente, die mit dem  Siegel gekennzeichnet ist, stellen wir sicher, dass sie gemäß den Regelungen der EG-Öko-Verordnung hergestellt ist und durch Grünstempel DE-ÖKO-021 geprüft wird.

In unserer Betriebsstätte suchen wir:
Küchenhilfen und Auslieferungsfahrer!



**Haben Sie Interesse?
Dann melden Sie sich!**

Südharzküche GmbH
Fritz-Himpel-Straße 13 - 06526 Sangerhausen



Essen bestellen per Online-App




mobile Online-Bestellung ohne Download unter:
suedharzkueche-bestellung.de/mobil

Ernährungskonzept

Eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung mit nährwertoptimierten Mengen an Energie und Nährstoffen fördert sowohl die körperliche als auch die geistige Entwicklung von Kindern und Schülern.

Bei der Speisenzubereitung achten wir auf einen sparsamen Einsatz an Salz, Zucker und Fetten. Die Jodaufnahme in Deutschland ist unzureichend und um ein weiteres Absinken der Jodversorgung zu verhindern, verwenden wir grundsätzlich Jodsalz (Steinspeisesalz mit Jod).

Durch unsere Speiseplanung und schonende Speisenherstellung tragen wir zu einer ernährungsphysiologisch ausgewogenen Ernährung bei. In Anlehnung an die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. haben wir auf unseren Speiseplänen eine Menüauswahl mit dem Symbol  gekennzeichnet, die den Empfehlungen für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Versorgung entspricht. Unser Ernährungskonzept orientiert sich an den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. und wurde mit Unterstützung von Ökotrophologen erstellt. Damit ist die nährwertoptimierte Versorgung mit den energieliefernden Nährstoffen Fett, Kohlenhydrate und Protein in einem ausgewogenen Verhältnis sichergestellt.



SÜDHARZKÜCHE

lecker. regional. essen.

0 34 64 / 270 233 0

Kids-Menü

1. - 31. Mai 2024



Südharzküche GmbH
Fritz-Himpel-Straße 13
06526 Sangerhausen
www.suedharzkueche.de
bestellung@suedharzkueche.de

