

	A	B	V
MO 03.06.	Eierstichsuppe ^{01,c,g} mit Suppengemüse, Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding ⁰	Würstchengulasch ^{2,4,6,a1} und Kartoffelpüree ⁰ dazu Wackelpudding ⁰	Mini- Germknödel "schwarz & weiß" (zweifarbig mit Schokolade) ^{01,0} und Vanillesoße ⁰ (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
DI 04.06.	Eierkuchen ^{01,c,g} mit Apfelmus	Hörnchennudeln ^{01,c} mit Sauce Bolognese ⁰¹ , mit Apfelmus	Schupfnudelpfanne ^{01,c} mit Zucchini, Möhren und Erbsen und Rahmsoße ^{01,0} , dazu Apfelmus
MI 05.06.	Kartoffelsuppe ^{1,2,3,4,6,a1,g,j} mit Schmand und Bockwurstwürfeln dazu Obst	Geflügelschnitzel ^{01,c} mit Soße ⁰¹ , Möhrengemüse ⁰¹ und Kartoffeln	Pizza "Vegetaria" ^{2,a1,a3,g} mit Champignons, Paprika, Mais und Käse überbacken
DO 06.06.	Schokopudding- Suppe ⁰ mit Zwieback ^{01,a2,g,f}	Jägerschmaus ^{01,j} (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) mit Kartoffelpüree ⁰ und Rotkohl-Rohkost	Vegetarisches Schnitzel ^{01,a4,c,g} (aus Magermilch und Weizenweiß) mit Letschosoße ⁰¹ und Kartoffeln
FR 07.06.	Grüne Bohnensuppe ⁰¹ mit Rindfleisch dazu Monsterbacke ⁰	Jumbo-Fischstäbchen ^{01,i,d} mit Kräutersoße ⁰¹ und Reis und Monsterbacke ⁰	Blumenkohl in Soße ^{01,0,g,j} mit Salzkartoffeln, dazu Monsterbacke ⁰
MO 10.06.	Geflügelfleischklößchensuppe ^{01,j} mit Vollkornnudeln ⁰¹ und Gemüse	Spirelli ^{01,c} und Tomatensoße ⁰¹ mit Würstchenwürfeln ^{1,2,4,6,j}	Kartoffeltaschen "Frischkäse- Kräuter" ⁰ mit buntem Gemüsekassie ^{01,0}
DI 11.06.	Saison Spargelcremesuppe ^{01,g} mit Fleischklößchen (Schwein und Rind) ^{2,a1,c} dazu Vollkornbrot ^{01,a2}	Gehacktesstippe ^{01,a} mit Paprika und Kartoffelpüree ⁰ dazu Gewürzgurke ⁰	Blumenkohl- Käse- Knusperstern ^{01,c,g,j} mit Sauce- Hollandaise ^{01,c,g,j} und Kartoffeln
MI 12.06.	Milchreis ⁰ mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Eieromelette ^{0,c,g} mit Spinat ⁰¹ und Kartoffeln, dazu Apfelmus	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^{01,c,g,j} und fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße ⁰¹ , dazu Apfelmus
DO 13.06.	Wirsingkohleintopf ⁰¹ mit Schweinefleisch dazu Rote Beete ⁰	Königsberger Klopse ^{01,c} mit Kapernsoße ^{01,0} und Kartoffeln, Rote Beete ⁰	Bunte Nudeln ^{01,c} mit Broccoli- Soße ^{01,0,g,j} Rote Beete ⁰
FR 14.06.	Linsensuppe ^{01,j} mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Fruchtjoghurt ⁰	Hähnchengulasch ⁰¹ mit Nudeln ^{01,c} und Fruchtjoghurt ⁰	Pikanter Schnittlauchquark ⁰ mit Kartoffeln und Fruchtjoghurt ⁰

	A	B	V
MO 17.06.	Buchstabennudelsuppe ^{01,c,f} mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Vanille- Pudding ⁰	Nudeln ^{01,c} mit Käse- Schinken- Soße ^{2,4,6,a1,g} (mit Kochschinken und Erbsen), dazu Vanille- Pudding ⁰	Eipatty ^{0,c,g} mit Spinat ^{01,j} und Salzkartoffeln
DI 18.06.	Eierkuchen ^{01,c,g} mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne ^{01,j} mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree ⁰ dazu Apfelmus	Käsespätzle ^{01,c,g} mit Röstzwiebeln dazu Apfelmus
MI 19.06.	Erbsensuppe mit Kasseleruppenfleisch ^{2,4,6,j} dazu Obst	Chicken Nuggets ^{0,c,a1,j} mit Soße ⁰¹ , Rotkohl ⁰ und Kartoffeln	Vegetarische Lasagnesuppe Nudeln ^{01,c} mit vegetarischer Bolognese ^{01,a3,1} Paprika und Creme Fraiche ⁰ und Obst
DO 20.06.	Würzige Gyrossuppe ^{01,g} mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne dazu Rotkohl- Rohkost	Geflügelfleischklößchen ^{01,c,j} in fruchtiger Tomatensoße ⁰¹ und Nudeln ^{01,c} dazu Rotkohl- Rohkost	Kaiserschmarrn ^{01,c,g} (Süßspeise aus Pfannkuchenteig) mit Vanillesoße ⁰
FR 21.06.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseinlage ^{01,a3,j} Fruchtzwerg ⁰	Seelachs-Nuggets ^{0,6,a1,d,g} mit Dillsaße ⁰¹ und Kartoffeln und Fruchtzwerg ⁰	Vollkornnudeln ⁰¹ mit fruchtiger Tomatensoße ⁰¹ , und Fruchtzwerg ⁰
MO 24.06.	Kartoffelsuppe "Sächsische Art" ^{01,j} mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^{1,2,3,4,6,j}	Currywurstgulasch ^{1,2,3,4,6,a1,j} mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ⁰	Blumenkohl-Mango- Kichererbsen-Curry ^{01,g} mit Quinoa (Inkareis)
DI 25.06.	Nudelsuppe ^{01,c,j} mit Suppenemüse und Geflügelfleisch und Mehrkorn-Brot ^{01,a2}	Hähnchenbrust "Wiener Art" ^{01,c} mit Soße ⁰¹ , buntem Gemüse ⁰¹ (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Milchnudeln ^{01,c,g} mit Apfelmus
MI 26.06.	Grießbrei ^{01,g} mit Kirschkompott	Hähnchenbruststreifen in heller Soße ^{01,g} mit Erbsen und Nudeln ^{01,c} mit Kirschkompott	Karottenbratling ^{01,c,i,k} mit Dillsaße ⁰¹ und Naturreis (Vollkorn)
DO 27.06.	Linsensuppe ^{01,j} mit Rauchfleisch ^{2,4,6} und Gurkensalat	Gekochte Eier ⁰ in Senfsoße ^{01,j} und Kartoffeln, dazu Gurkensalat	NEU Quorn-Gulasch ^{01,c} (aus Mycoprotein) mit Vollkornnudeln ⁰¹ und dazu Gurkensalat
FR 28.06.	Möhreneintopf ⁰¹ mit Schweinefleisch, Obst	Backfischfilet ^{01,c,d,j} mit Kräutersoße ⁰¹ und Reis und Obst	Blumenkohl in Tomaten-Hollandaise ^{01,c,g,j} und gebratenen Pesto-Gnocci ^{01,c,g,h1}

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 Inhaltlichkeitskennzeichnungen:

: 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 Bestellaufnahme.

Schule:
Kita:

Vorname:

Name:

Klasse:
Gruppe:

Kdn.-Nr.

Ort der Ferienbetreuung

Tag	A	B	V	K	S
03.06.2024 - 07.06.2024					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
10.06.2024 - 14.06.2024					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
17.06.2024 - 21.06.2024					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
24.06.2024 - 28.06.2024					
MO	F	e	r	i	e
DI	F	e	r	i	e
MI	F	e	r	i	e
DO	F	e	r	i	e
FR	F	e	r	i	e

Unser Salatangebot

Mo	Salat "Egg & Cheese" Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse und Ei, mit Joghurt dressing ^(6,9,1)	4,95 €
Di	Amerikanischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets ^(6,9,1) , mit French- Dressing ^(6,9,1)	4,95 €
Mi	Bunter Salat mit Tomate & Mozzarella⁽⁹⁾ Tomatenscheiben, Mozzarellascheiben ⁽⁹⁾ , Endiviensalat, Radicchio, Weißkohl, Karotten, mit Balsamicodressing ^(1,3,5,1)	4,95 €
Do	Salat Provençal frischer Blattsalat mit Tomaten, Rucicola, in Bacon ^(2,4,6) gebratener grüner Spargel, dazu Frenchdressing ^(6,1)	4,95 €
Fr	Chefsalat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken ^(2,4,6,1) , Käse, mit Joghurt dressing ^(6,9,1)	4,95 €

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

Unsere Kaltgerichte

Mo	Mini- Wiener Würstchen^(2,4,6,1) mit Senf ⁽¹⁾ dazu Kartoffelsalat ^(3,4) mit "Essig & Öl" und Garnitur	4,95 €
Di	Baguette "Schnitzel" mit Schweineschnitzel ^(9,1,c) , Remoulade ^(3,7,1,c,9) , Salat, Tomate und Gurke	4,95 €
Mi	Milchreis⁽⁹⁾ mit Beerengrütze^(9,1)	4,95 €
Do	Paniertes Hähnchenfilet^(9,1,c) auf Nudelsalat ^(9,1,c,9,1) "Essig & Öl", Garnitur	4,95 €
Fr	Dönerteller mit Nudeln^(2,4,7,1,c,9,1) Pesto- Nudeln mit mariniertem Kebab- Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki, frischen Zwiebeln	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. - 30. Juni 2024



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

