




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  = vegan



SÜDHARZKÜCHE

lecker. regional. essen.









Tel.: 0 34 64 / 270 233 0

bestellung@suedharzkueche.de

Speisekarte

1. - 30. Juni 2024



Datum	Menü - A Mo. - Fr. 5,65 €* 	Menü - B Mo. - Fr. 5,90 €* 	Menü - C Mo. - Fr. 6,50 €* 	Vegetarisch Mo. - Fr. 6,15 €* 
Mo 17.06.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Vanille- Pudding ^g	Nudeln ^(a1,c) mit Käse- Schinken- Soße ^(2,4,6,a1,g) (mit Kochschinken und Erbsen), dazu Vanille- Pudding ^g	Hähnchenmedaillon "Hawaii" (überbacken mit Ananas und Käse ^g), auf Gemüsejulienne ^l , Currysoße ^(a1) und Reis	Eipatty ^(c,g,i) mit  -Spinat ^(a1,j) und Salzkartoffeln
Di 18.06.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne ^(a1,j) mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree ^g dazu Apfelmus	Grützwurst ^(1,2,4,a1,a4,j) mit Sauerkraut ^l und Salzkartoffeln	Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstzwiebeln dazu Apfelmus
Mi 19.06.	Erbsensuppe mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6,i) dazu Obst	Chicken Nuggets ^(6,a1,i) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln	Gebratene Forelle ^(a1,d) mit buntem Kartoffelsalat ⁽⁵⁾ (warm)	Vegetarische Lasagnesuppe Nudeln ^(a1,c) mit vegetarischer Bolognese ^(a1,a3,i,j) Paprika und Creme Fraiche ^g und Obst
Do 20.06.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne dazu Rotkohl- Rohkost	Geflügelfleischklößchen ^(a1,c,i) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Nudeln ^(a1,c) dazu Rotkohl- Rohkost	Cordon Bleu vom Schwein ^(2,4,6,a1,c,g) (mit Schinken und Käse) mit Soße ^(a1) , Karotten- Pastinaken-Gemüse ^(a1) und Kartoffeln	Kaiserschmarrn ^(a1,c,g) (Süßspeise aus Pfannkuchenteig) mit Vanillesoße ^g
Fr 21.06.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) , Fruchtjoghurt ^g	Seelachs-Nuggets ^(5,6,a1,d,g) mit Dillssoße ^(a1) und Kartoffeln und Fruchtzweig ^g	Schmackhaftes Bauernfrühstück ^(c) mit gebratenen Kartoffeln, Ei und Würstchen ^(1,2,3,4,6,i,j) mit Gewürzgurke ⁽⁷⁾	Vollkornnudeln ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) , und Fruchtjoghurt ^g
Mo 24.06.	Kartoffelsuppe "Sächsische Art" ^(a1,i) mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,i,j)	Currywurstgulasch ^(1,2,3,4,6,a1,i,j) mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ^g	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit holländischer Soße ^(a1,c,g,i) Blumenkohl und Kartoffeln	Blumenkohl-Mango-Kichererbsen-Curry ^(a1,g) mit  -Quinoa (Inkareis)
Di 25.06.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppenmüse und Geflügelfleisch und Mehrkorn-Brot ^(a1,a2)	Hähnchenbrust "Wiener Art" ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Rostbratwürste "Nürnberger Art" ^(1,2,4,6,g,i,j) auf Weinsauerkraut ^(j,l) und Kartoffelpüree ^g	Milchnudeln ^(a1,c,g) mit  -Apfelmus
Mi 26.06.	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompott	Hähnchenbruststreifen in heller Soße ^(a1,g) mit Erbsen und Nudeln ^(a1,c) mit Kirschkompott	Hausmacher Schweinesülze ^(1,2,4,6,i,j) mit Remoulade ^(5,c,g) und Röstkartoffeln ^(2,4,6)	Karottenbratling ^(a1,c,i,k) mit Dillssoße ^(a1) und Naturreis (Vollkorn)
Do 27.06.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) und Gurkensalat	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,j) und Kartoffeln, dazu Gurkensalat	Fleischkäse ^(1,2,4,6,g,j) mit Soße ^(a1,j) , Erbsengemüse ^(a1) und Salzkartoffeln	Quorn-Gulasch ^(a1,c) (aus Mycoprotein) mit Vollkornnudeln ^(a1) und dazu Gurkensalat 
Fr 28.06.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Obst	Backfischfilet ^(a1,c,d,j) mit Kräutersoße ^(a1) und Reis und Obst	Burgunderbraten ^(2,4,6,i) mit Soße ^(a1,j) Speckrosenkohl ^(2,4,6) und Kartoffeln	Blumenkohl in Tomaten-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und gebratenen Pesto-Gnocci ^(a1,c,g,h1)

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

