

	A	B	V
MO 02.09.	Reissuppe [®] mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot ^{®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 03.09.	Milchreis [®] mit Zucker und Zimt dazu Apfelmus	Schweineschnitzel ^{®a1,c} , Erbsengemüse ^{®a1} mit Soße ^{a1} und Kartoffeln, dazu Apfelmus	Gemüsecurry ^{®a1,g} mit Kokosnussmilch und Reis dazu Apfelmus
MI 04.09.	Möhren- Kohlrabi- Eintopf ^{®a1} mit Schweinefleisch, Monsterbacke [®]	Gehacktesstippe ^{®a1} mit Paprika und Gewürzkräutern [®] und Kartoffelpüree [®] dazu Monsterbacke [®]	1 Germknödel mit Pflaumenfüllung ^{®a1,g} und Vanillesoße [®] (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
DO 05.09.	Grüner Erbseneintopf ^{®a1,j} mit Kasseleruppenfleisch ^{2,4,6}	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Möhrengemüse ^{a1} , Geflügelsoße ^{a1} und Salzkartoffeln	Vollkornnudeln ^{®a1} mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^{®a1,g}
FR 06.09.	Kesselgulaschsuppe ^{®2,4,6} (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage und Erdbeerkompott	Putengeschnetzeltes ^{®a1,g} dazu Erdbeerkompott	Eierkuchen ^{®a1,c,g} mit Erdbeerkompott
MO 09.09.	Muschelnudelsuppe ^{®a1,c,j} mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, Obst	Bauerngulasch ^{®1,2,4,6,a1,j} mit Jagdwurst- und Gewürzkräutern [®] , Kartoffelpüree [®] und Obst	Falafel-Kichererbsenbällchen ^{®a1,j} (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^{a1} und Vollkornnudeln ^{®a1}
DI 10.09.	Soljanka "Ukrainische Art" ^{®(2,4,6,7,a1)} mit Geflügelwurst und Bäckerbrötchen ^{®a1,a3}	Rostbratwurst "Nürnberger Art" ^{®(16,g,j)} mit Soße ^{a1,j} , Möhrengemüse ^{a1} und Kartoffeln	Gemüse- Nudel- Auflauf ^{®a1,c,g} (mit Möhren, Erbsen und Mais)
MI 11.09.	Hefeklöße ^{®a1,c,g} mit Erdbeersoße	Hörnchennudeln ^{®a1,c} mit Sauce Bolognese ^{a1} , Rotkohl-Apfel-Rohkost	Veganer Schichtkohl ^{®a1,a3,f} (aus Soja und Weizen), mit Kartoffeln und Rotkohl-Apfel-Rohkost
DO 12.09.	Lasagnesuppe ^{®a1,c,g} mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln Vollkornbrot ^{®a2} mit Sonnenblumenkerne	Chicken Nuggets ^{®a1,j} mit Soße ^{a1} , Mischgemüse ^{a1} und Kartoffeln	®-Nudeln ^{a1} mit Broccoli- Käse- Soße ^{a1,g}
FR 13.09.	Kartoffelsuppe ^{®a1,j} mit Jagdwurstwürfel ^{®1,2,4,6,j} und Fruchtzweig [®]	Backfischfilet ^{®a1,c,d,j} mit Gurken- Remouladen- Soße ^{®a1,c,g,j} (kalt) und Kartoffeln	Bunte Gnocchipfanne ^{®a1,c} mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^{®a1,g} dazu Fruchtzweig [®]

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 durch unsere Lieferanten 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. Die Produktion erfolgt mit größter Sorgfalt und nur mit rezeptierten Zutaten. Wir können jedoch nicht ausschließen, dass auf der Vorstufe seitens der Vorlieferanten oder bei der Herstellung in unserem Haus nicht vermeidbare Kreuzkontaminationen mit Allergenen Bestandteilen stattfinden. Daher können Spuren von Allergenen 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; (8 - natürliche Aromen

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 & Sulfite, (m - Lupine*; (n - Weichtiere*
 * = oder Erzeugnisse

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

	A	B	V
MO 16.09.	Altmärkische Hochzeitssuppe [®] mit Eierstich ^{®c-g} und Fleischklößchen [®] , (Schwein und Rind) Vollkornbrot ^{®a1,a2} mit Sonnenblumenkernen	Buntes Hühnerfrikassee ^{®a1,a3,j} mit feinem Gemüse und Kartoffeln, Obst	Vegetarische Frühlingsrollen ^{®a1,f,j} mit Chinagemüse in Sojasauce ^{®a1,f,j} und Reis
DI 17.09.	Weißer Bohnensuppe [®] mit Rauchfleisch ^{®2,4,6,j} und bunter Salat- Mix	Panierte Jagdwurstscheibe ^{®2,4,6,a1,c,j} mit Gabelspaghetti ^{®a1,c} und Tomatensoße ^{a1} dazu bunter Salat- Mix	Chilli sin Carne ^{®a1} mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais dazu Vollkorn-Naturreis und bunter Salat- Mix
MI 18.09.	Quarkkeulchen ^{®a1,c,g} mit Apfelmus	Sahnegulasch ^{®a1,g} (vom Schwein) mit Kartoffeln und Apfelmus	Quorn- Bratwurst [®] (aus Mycoprotein) mit Soße ^{a1} , - Sauerkraut ^{®a1,g,j} und Kartoffelpüree [®]
DO 19.09.	Möhreneintopf ^{®a1} mit Schweinefleisch, hausgemachte Quarkspeise [®]	Fischfilet "Müllerin Art"(Hoki) ^{®a1,d,g,j} mit Petersiliensoße ^{a1} und Reis, hausgemachte Quarkspeise [®]	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^{®a1,c,g,j} und Käsesoße ^{®a1,g} und hausgemachte Quarkspeise [®]
FR 20.09.	Fadennudelsuppe ^{®(a1,c,j)} mit Geflügelfleischeinlage, Pfirsichkompott	Schweinebraten mit Soße ^{a1,j} , grünen Bohnen ^{a1} und Salzkartoffeln	Grießbrei ^{®a1,g} mit Vanillegeschmack und Pfirsichkompott
MO 23.09.	Eierstichsuppe ^{®a1,c,g,j} mit Suppengemüse, Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding [®]	Würstchengulasch ^{®2,4,6,a1} und Kartoffelpüree [®] dazu Wackelpudding [®]	Mini-Germknödel "schwarz & weiß" (zweifärbig mit Schokolade) ^{®a1,g} und Vanillesoße [®] (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
DI 24.09.	Eierkuchen ^{®a1,c,g} mit Apfelmus	Hörnchennudeln ^{®a1,c} mit Sauce Bolognese ^{a1} , mit Apfelmus	Schupfnudelpfanne ^{®a1,c} mit Zucchini, Möhren und Erbsen und Rahmsoße ^{®a1,g} , dazu Apfelmus
MI 25.09.	Kartoffelsuppe ^{®1,2,3,4,6,a1,g,j} mit Schmand und Bockwurstwürfeln dazu Obst	Hähnchen-Cordon-Bleu ^{®2,4,5,6,a1,c,g} , mit Soße ^{a1} , Möhrengemüse ^{a1} und Kartoffeln	Pizza "Vegetaria" ^{®(2,a1,a3,g)} mit Champignons, Paprika, Mais und Käse überbacken
DO 26.09.	Schokopudding- Suppe [®] mit Zwieback ^{®a1,a3,g,f}	Jägerschmaus ^{®a1,j} (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) mit Gabelspaghetti ^{®a1,c} und Möhren-Rohkost	Vegetarisches Schnitzel ^{®a1,a4,c,g} (aus Magermilch und Weizenmehl) mit Letschosoße ^{a1} und Kartoffeln
FR 27.09.	Grüne Bohnensuppe ^{®a1} mit Rindfleisch dazu Monsterbacke [®]	Jumbo-Fischstäbchen ^{®a1,d} mit Kräutersoße ^{®a1} und Püree [®] und Monsterbacke [®]	®-Blumenkohl in Soße ^{®a1,g,j} mit Salzkartoffeln, dazu Monsterbacke [®]
MO 30.09.	Geflügelfleischklößchensuppe ^{®a1} mit Vollkornnudeln ^{®a1} und Gemüse	Spirelli ^{®a1,c} und Tomatensoße ^{®a1} mit Würstchenwürfeln ^{®1,2,4,6,j}	Kartoffeltaschen "Frischkäse- Kräuter" ^{®g} mit buntem Gemüsefrikassee ^{®a1,g}

BESTELLSCHEIN

Jetzt den Online-Bestelldienst nutzen! Die Zugangsdaten erhalten Sie über unsere Bestellanahme.

Schule:
 Kita:
 Vorname:
 Name:
 Klasse:
 Gruppe:
 Kdn.-Nr.
 Ort der Ferienbetreuung

Tag	A	B	V	K	S
02.09.2024 - 06.09.2024					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
09.09.2024 - 13.09.2024					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
16.09.2024 - 20.09.2024					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
23.09.2024 - 27.09.2024					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
30.09.2024					
MO	F	e	r	i	e

Unser Salatangebot

Mo	Griechischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Oliven ^{(geschwärzt, rote Zwiebel, Balkankäse, mit Kräuterdressing^(c,g,i,j))}	4,95 €
Di	Bayrischer Salat^(1,2,4,6,9,i,j) Rostbratwürstchen "Nürnberger Art" auf einer Salatmischung (Eisbergsalat, Radieschen, Rettich, Gurken) und Weißkohlsalat, Tomaten, Garnitur dazu Honig-Senf-Dressing ^(c,g,i,j)	4,95 €
Mi	Salat "Kebab"^(2,7,9,k,k) Weißkohlsalat, Gurke, rote Zwiebel, Paprika, Tomate, Hähnchenkebab und Zaziki	4,95 €
Do	Salat "Vier- Jahreszeiten" Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, gebratene Putenbruststreifen, Dill, mit Kräuterdressing ^(c,g,i,j)	4,95 €
Fr	Chefsalat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken ^(2,4,6,i) , Käse, mit Joghurdressing ^(c,g,i,j)	4,95 €



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



Unsere Kaltgerichte

Mo	Gebratene Boulette^(9,1,c,g,i) mit Kartoffelsalat ^(9,4,i) mit "Essig & ÖL" und Garnitur	4,95 €
Di	Gegrilltes Putensteak mit Curry-Ketchup ⁽⁷⁾ im Baguettebrötchen ^(9,1) mit Garnitur	4,95 €
Mi	"Süße Allerlei aus verschieden gefüllten Eierkuchen"^(9,1,c,g) (mit Himbeer- Panna- Cotta- Füllung, Apfelfüllung und Quark-Rosinenfüllung) dazu Vanillesoße ⁽⁹⁾	4,95 €
Do	Mini- Wiener Würstchen^(2,4,6,i) mit Senf ⁽ⁱ⁾ dazu Nudelsalat ^(9,4,i) mit "Essig & ÖL" und Garnitur	4,95 €
Fr	Crispy Chicken Burger^(9,1,a,3,c,f,9,i,j,k) Hamburgerbrötchen mit Sesam, belegt mit knusprig- würzigem Hähnchenfleisch, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Süß- sauer- Soße und Dressing	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. September 2024



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

