



Essen bestellen per Online-App

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



Ernährungskonzept

Eine genussvolle und gesundheitsfördernde Ernährung hat vielfachen Nutzen auf die Gesundheit und das Wohlbefinden. Unser Angebot ist abwechslungsreich und steht in ernährungsphysiologisch hoher Qualität für Sie zur Verfügung. 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). 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.




SCHNEIDER
Helbra Eisleben








SÜDHARZKÜCHE

lecker. regional. essen.

Datum	Menü - A Mo. - Fr. 5,65 €* Reissuppe ^l mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot ^{a1,a2}	Menü - B Mo. - Fr. 5,90 €* Spirelli ^{a1,c} mit Tomatensoße ^{a1} und Geflügelwursteinlage ^{2,3,4,6}	Menü - C Mo. - Fr. 6,50 €* Schlachtplatte ^{1,2,4,6,7,j} (Schweinebauch, Wellklops und Knacker) auf Fasskraut ^l und Kartoffeln	Vegetarisch Mo. - Fr. 6,15 €* Kartoffeltaschen "Frischkäse- Kräuter" ^g mit cremiger Spinat- Käse- Soße ^{a1,g}
Mo 02.09.	Reissuppe ^l mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot ^{a1,a2}	Spirelli ^{a1,c} mit Tomatensoße ^{a1} und Geflügelwursteinlage ^{2,3,4,6}	Schlachtplatte ^{1,2,4,6,7,j} (Schweinebauch, Wellklops und Knacker) auf Fasskraut ^l und Kartoffeln	Kartoffeltaschen "Frischkäse- Kräuter" ^g mit cremiger Spinat- Käse- Soße ^{a1,g}
Di 03.09.	Milchreis ^g mit Zucker und Zimt dazu Apfelmus	Schweineschnitzel ^{a1,c} , Erbsengemüse ^{a1} mit Soße ^{a1} und Kartoffeln, dazu Apfelmus	Schweineleber-Ragout in feiner Apfel-Zwiebelsoße ^{a1} und Kartoffelpüree ^g , dazu Schlesische Gurkenhäppchen ^{g,j}	Gemüsecurry ^{a1,g,i} mit Kokosnussmilch und BIO-Reis dazu Apfelmus
Mi 04.09.	Möhren- Kohlrabi- Eintopf ^{a1} mit Schweinefleisch, Fruchtojoghurt ^g	Gehacktesstippe ^{6,a1} mit Paprika und Gewürzgurkenwürfel ⁶ und Kartoffelpüree ^g dazu Fruchtojoghurt ^g	Schweinebraten mit Zwiebeln ^{a1,c} Soße ^{a1} , Broccoli und Kartoffeln	2 Germknödel mit Pflaumenfüllung ^{a1,c,g} und Vanillesoße ^g (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	Gedünstete Seelachsfilet ^d "Florentiner Art" in Spinat-Sahne-Soße ^{a1,g} mit Bandnudeln ^{a1,c}	Vollkornnudeln ^{a1} mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^{a1,g,i}
Fr 06.09.	Kesselgulaschsuppe ^{2,4,6} (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseinlage ^{a1,a3,j} und Erdbeerkompott	Putengeschnetzeltes ^{a1,g} mit Nudeln ^{a1,c} dazu Erdbeerkompott	Wildgulasch mit Rotweinsauce ^{a1,j} mit Waldpilzen und Spätzle ^{a1,c}	Eierkuchen ^{a1,c,g} mit Erdbeerkompott
Mo 09.09.	Muschelnudelsuppe ^{a1,c,i} mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, Obst	Bauerngulasch ^{1,2,4,6,a1,j} mit Jagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, Kartoffelpüree ^g und Obst	Paniertes Schweineschnitzel "Ungarische Art" ^{a1,c} mit Letschosoße ^{a1} und Kartoffelspalten	Falafel-Kichererbsenbällchen ^{a1,i} (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" ^{6,g,i,j} mit Soße ^{a1,j} , Möhrengemüse ^{a1} und Kartoffeln	"Biergulasch Böhmisches Art" ^{a1,a3} mit Schweinefleisch und Knödeln ^{a1,c,g} , Bohnensalat	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	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^{a1} , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Schwarzwurzeln) ^{a1} und Kartoffeln	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 ^{a1,a2} mit Sonnenblumenkerne	Chicken Nuggets ^{6,a1,j} mit Soße ^{a1} , Mischgemüse ^{a1} und Kartoffeln	Paniertes Schlangwelsfilet ^{a1,d} mit Dill- Soße ^{a1} und Salzkartoffeln	BIO-Nudeln ^{a1} mit Broccoli- Käse- Soße ^{a1,g}
Fr 13.09.	Kartoffelsuppe ^{a1,i} mit Jagdwurstwürfel ^{1,2,4,6,j} und Fruchtojoghurt ^g	Backfischfilet ^{a1,c,d,j} mit Gurken- Remouladen- Soße ^{7,a1,c,g,j} (kalt) und Kartoffeln	Rindfleisch in Meerrettichsoße ^{2,a1,g,j} und Kartoffelklößen	Bunte Gnocchipfanne ^{a1,c} mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsauce ^{a1,g} dazu Fruchtojoghurt ^g

FRISCHEBAR

Kaltgerichte Mo. - Fr. 5,70 €		Salat Mo. - Fr. 5,70 €	
Montag	Gebratene Boulette ^{a1,c,g,j} mit Kartoffelsalat ^{3,4,j} mit "Essig & Öl" und Garnitur	Montag	Griechischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Oliven ^{geschwärzt} , rote Zwiebel, Balkankäse, mit Kräuter dressing ^{c,g,i,j}
Dienstag	Gebratetes Putensteak mit Curry-Ketchup ⁷ im Baguettebrötchen ^{a1} mit Garnitur	Dienstag	Bayrischer Salat ^{a1,2,4,6,g,i,j} Rostbratwürstchen "Nürnberger Art" auf einer Salatmischung (Eisbergsalat, Radieschen, Rettich, Gurken) und Weißkohlsalat, Tomaten, Garnitur dazu Honig-Senf-Dressing ^{c,g,i,j}
Mittwoch	"Süße Allerlei aus verschieden gefüllten Eierkuchen" ^{a1,c,g} (mit Himbeer- Panna- Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Quark- Rosinenfüllung) dazu Vanillesoße ^g	Mittwoch	Salat "Kebab" ^{2,7,9,f,k} Weißkohlsalat, Gurke, rote Zwiebel, Paprika, Tomate, Hähnchenkebab und Zaziki
Donnerstag	Mini- Wiener Würstchen ^{2,4,6,i} mit Senf ^l dazu Nudelsalat ^{3,4,j} mit "Essig & Öl" und Garnitur	Donnerstag	Salat "Vier- Jahreszeiten" Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, gebratene Putenbruststreifen, Dill, mit Kräuter dressing ^{c,g,i,j}
Freitag	Crispy Chicken Burger ^{3,a1,a3,c,f,g,i,j,k} Hamburgerbrötchen mit Sesam, belegt mit knusprig-würzigem Hähnchenfleisch, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Süß- sauer- Soße und Dressing	Freitag	Chefsalat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken ^{2,4,6,f} , Käse, mit Joghurt dressing ^{c,g,i,j}
Ihre Salat und Kaltgerichtbestellungen können Sie wie gewohnt auf dem beiliegenden Bestellzettel vornehmen. +++ nicht an Wochenenden und Feiertagen +++			

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.

Besuchen Sie uns auch auf unserer Website unter www.suedharzkueche.de, E-Mail: bestellung@suedharzkueche.de

Marktbedingte Änderungen und Druckfehler vorbehalten
Bestellungen sind wochentags am Vortag bis 24:00 Uhr online möglich und Abbestellungen sind am Liefertag bis 7:30 Uhr online möglich! / Telefonische Bestellzeiten 8:00 - 13:30 Uhr

* Samstag / Sonntag und an gesetzlichen Feiertagen erheben wir einen Aufschlag von 1,00 € pro Essen

Reklamationen nur am Liefertag!

Alle Preise verstehen sich als Endpreis inkl MwSt. und Anlieferung.
Es gelten die AGB's der Südharzküche GmbH, diese liegen in der Geschäftsstelle zur Kenntnisnahme aus.

Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr!



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 & Sulfit, (m - Lupine*; (n - Weichtiere*

*= oder Erzeugnisse

= vegan



SÜDHARZKÜCHE

lecker. regional. essen.

Tel.: 0 34 64 / 270 233 0

bestellung@suedharkueche.de

Speisekarte

1. - 30. September 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 16.09.	Altmärkische Hochzeitssuppe[®] mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(c) , (Schwein und Rind) Vollkornbrot ^(a1,a2) mit Sonnenblumenkernen	Buntes Hühnerfrikassee^(a1,a3,i) mit feinem Gemüse und Kartoffeln, Obst	Pilzpfanne^(2,4,6,a1,a3,g,i) "Badische Art" mit Spätzle ^(a1,c) und Obst	Vegetarische Frühlingsrollen^(a1,f,i,j) mit Chinagemüse in Sojasauce ^(a1,f,i) und Reis
Di 17.09.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i) und bunter Salat- Mix	Panierte Jagdwurstscheibe^(2,4,6,a1,c,j) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) dazu bunter Salat- Mix	Eisbeinfleisch^(2,4,6) auf "Fasskraut" (Sauerkraut ^(l)) und Erbsenpüree ^(g)	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	Wirsingkohlroulade mit Schweinefleischfüllung ^(a1,g,i) in Pflaumen- Specksoße ^(4,a1,i) und Kartoffeln	Quorn- Bratwurst^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) , - Sauerkraut ^(a1,g,i) und Kartoffelpüree ^(g)
Do 19.09.	Möhreneintopf^(a1) mit Schweinefleisch, hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Fischfilet "Müllerin Art" (Hoki)^(a1,d,g,i) mit Petersiliensoße ^(a1) und Reis, hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Hähnchenbrustfilet "Florentiner Art" Hähnchenbrust in Blattspinat-Sahnesoße ^(a1,g) und Bandnudeln ^(a1,c)	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g,i) und Käsesoße ^(a1,g) und hausgemachte Quarkspeise ^(g)
Fr 20.09.	Fadennudelsuppe^(a1,c,i) mit Geflügelfleischeinlage, Pfirsichkompott	Schweinebraten mit Soße ^(a1,i) , grünen Bohnen ^(a1) und Salzkartoffeln	Heringsfilet "Matjes Art" in Apfel- Gurken- Soße ^(4,5,d,g) und Dampfkartoffeln	Grießbrei^(a1,g) mit Vanillegeschmack und Pfirsichkompott
Mo 23.09.	Eierstichsuppe^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse, Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding ⁽³⁾	Würstchengulasch^(2,4,6,a1) und Kartoffelpüree ^(g) dazu Wackelpudding ⁽³⁾	Paniertes Schweineschnitzel^(a1,c) mit Karotten "Rustica", Soße ^(a1) und Kartoffeln	Mini- Germknödel "schwarz & weiß" (zweifarbig mit Schokolade) ^(a1,g) und Vanillesoße ^(g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
Di 24.09.	Eierkuchen^(a1,c,g) mit Apfelmus	Hörnchennudeln^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , mit Apfelmus	Knacker^(1,2,4,j) auf Sauerkraut ^(a1,i) und Kartoffelpüree ^(g)	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,i) mit Schmand und Bockwurstwürfeln dazu Obst	Hähnchen-Cordon-Bleu^(2,4,5,6,a1,c,g) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Gyrosplatte mit Schweinefleisch ^(a1) mit Tomatenreis und Zaziki (Joghurt ^(g) mit Gurken und Knoblauch)	Pizza "Vegetaria"^(2,a1,a3,g) mit Champignons, Paprika, Mais und Käse überbacken
Do 26.09.	Schokopudding- Suppe^(g) mit Zwieback ^(a1,a3,g,t)	Jägerschmaus^(a1,i) (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Möhren-Rohkost	Gefüllte Hähnchenbrust "Milano" (mit Tomaten-Käse-Füllung) ^(3,4,a1,g) auf Sahnespaghetti ^(a1,c,g) und Möhren-Rohkost	Vegetarisches Schnitzel^(a1,a4,c,g) (aus Magermilch und Weizeneiweiß) mit Letschosoße ^(a1) und Kartoffeln
Fr 27.09.	Grüne Bohnensuppe^(a1) mit Rindfleisch dazu Fruchtojoghurt ^(g)	Jumbo-Fischstäbchen^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Püree ^(g) und Fruchtojoghurt ^(g)	Schweinesteak mit Rahmchampignons ^(a1,a3,g,i) und Kartoffeln	-Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln, dazu Fruchtojoghurt ^(g)
Mo 30.09.	Geflügelfleischklößchensuppe^(a1) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse	Spirelli^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) mit Würstchenwürfeln ^(1,2,4,6,j)	Hacksteak Croatia^(a1,c,g) Balkangemüse, Soße ^(a1,i) und Kartoffeln	Kartoffeltaschen "Frischkäse- Kräuter" ^(g) mit buntem Gemüsefrikassee ^(a1,g)

Südharküche GmbH
Fritz-Himpel-Straße 13
06526 Sangerhausen
www.suedharkueche.de
bestellung@suedharkueche.de



Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr!

Marktbedingte Änderungen und Druckfehler vorbehalten
Bestellungen sind wochentags am Vortag bis 24:00 Uhr online möglich und Abbestellungen sind am Liefertag bis 7:30 Uhr online möglich! / Telefonische Bestellzeiten 8:00 - 13:30 Uhr

* Samstag / Sonntag und an gesetzlichen Feiertagen erheben wir einen Aufschlag von 1,00 € pro Essen

Reklamationen nur am Liefertag!