

	A	B	V
MO 03.02.	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	Blumenkohlröschen in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) , Kartoffeln wieder da
DI 04.02.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppenemüse und Geflügelfleisch und Mehrkorn-Brot ^(a1,a2)	Geflügeldinos ^(2,a1,a2,i) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Milchnudeln ^(a1,c,g) mit Apfelmus
MI 05.02.	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompott	Hähnchenbruststreifen in heller Soße ^(a1,g) mit Erbsen und Nudeln ^(a1,c) mit Kirschkompott	Karottenbratung ^(a1,c,i,k) mit Dillsaße ^(a1) und Naturreis (Vollkorn)
DO 06.02.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) und Monsterbacke ^g	Gekochte Eier ^c in Senfsoße ^(a1,i,j) und Kartoffeln, dazu Gurkensalat	Quorn-Gulasch ^(a1,c) (aus Mycoprotein) mit Vollkornnudeln ^(a1) und dazu Gurkensalat
FR 07.02.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Obst	Backfischfilet ^(a1,c,d,j) mit Kräutersoße ^(a1) und Reis und Obst	Ravioli ^(a1,c,g) gefüllt mit Käse und Spinat und Schnittlauchsoße ^(a1) , dazu Obst
MO 10.02.	Tomatensuppe mit Eibly ^(a1) (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, Obst	Geflügelboulette ^(a1,c,i,j) mit Spinat ^(a1) , Bratensoße ^(a1,i,j) und Salzkartoffeln wieder da	Veganer Schichtkohl ^(a1,a3,i) (aus Soja und Weizen), mit Kartoffeln und dazu Obst
DI 11.02.	Karotten-Süßkartoffel-Suppe ^(a1) mit Ingwer, dazu Dinkel-Vollkorn- Brot ^(a1, Dinkel)	Königsberger Klopse ^(a1,c) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, Rote Bete ⁵	Tortellini „Verdura“ ^(a1) mit Tomaten- Gemüse- Füllung, Spinatsoße ^(a1) und Rote Bete ⁵
MI 12.02.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(a1,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , und Obst	Vegetarisches Hühnerfrikassee ^(a1,a3,g) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse, dazu Reis
DO 13.02.	Graupensuppe ^(a3,i,j) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) dazu hausgemachte Quarkspeise ^g	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) dazu hausgemachte Quarkspeise ^g	Pancakes ^(a1,c,g) (Eierpfannkuchen nach amerikanischer Art) mit Erdbeersoße
FR 14.02.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch, und Monte ^(g,h2)	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, Monte ^(g,h2)	Reisnudelpfanne ^(a1) mit Ei ^c , Gemüse und Rahmsoße ^(a1,g) und Monte ^(g,h2)

	A	B	V
MO 17.02.	Reissuppe ^l mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(2,3,4,6)	Kartoffeltaschen „Frischkäse- Kräuter“ ^(a1,g) mit cremiger Spinat- Käse- Soße ^(a1,g)
DI 18.02.	Milchreis ^g mit Zucker und Zimt dazu Apfelmus	Schweineschnitzel ^(a1,c) Erbsengemüse ^(a1) mit Soße ^(a1) und Kartoffeln, dazu Apfelmus	Süßkartoffelcurry ^(a1,g,i) und Reis dazu Apfelmus
MI 19.02.	Möhren- Kohlrabi- Eintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Monsterbacke ^g	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika und Gewürzgurkenwürfel ^g und Kartoffelpüree ^g dazu Monsterbacke ^g	1 Germknödel mit Kirschfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(a1,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
DO 20.02.	Grüner Erbseneintopf ^(a1,i) mit KasselerSuppenfleisch ^(2,4,6) dazu Obst	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Möhrengemüse ^(a1) , Geflügelsoße ^(a1) und Salzkartoffeln	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,g,i) , dazu Obst
FR 21.02.	Kesselgulaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) und Erdbeerkompott	Fruchtiges Hühnchencurry Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) und Erdbeerkompott	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Erdbeerkompott
MO 24.02.	Soljanka „Ukrainische Art“ ^(2,4,6,7,a1) mit Geflügelwurst und Bäckerbrötchen ^(a1,a3)	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,5,6,a1,j) mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, Kartoffelpüree ^g und Obst	Gemüse-Köttbullar ^c (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^(a1) und Vollkornnudeln ^(a1)
DI 25.02.	Nudelsuppe ^(a1,i) mit buntem Gemüse, Geflügelfleisch und Vollkornnudeln, dazu Mischbrot ^(a1,a2)	Rostbratwurst „Nürnberger Art“ ^(6,g,i,j) mit Soße ^(a1,i) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Kartoffelgratin ^(a1,c,g,i) und Bohnensalat
MI 26.02.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Heidelbeersoße ^g	„Rouladentopf“ ^(2,4,5,6,a1,j) (zartes Rindfleisch) mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) mit Kartoffelpüree ^g Weißkohl-Paprika-Rohkost	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost
DO 27.02.	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, Vollkornbrot ^(a1,a2) mit Sonnenblumenkerne	Hackrolle ^(a1,c,i,j) mit Soße ^(a1,i,j) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Nudeln ^(a1) mit Broccoli- Käse- Soße ^(a1,g)
FR 28.02.	Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,4,6,j) und Fruchtzwerg ^g	Backfischfilet ^(a1,d,g,i) mit Gurken-Remouladen- Soße ^(7,a1,c,g) (kalt) und Kartoffeln	Bunte Nudelpfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Fruchtzwerg ^g

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 rezepturisch 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.

Kenntzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: (1 - Geschmacksverstärker; (2 - Antioxidationsmittel; (3 - Farbstoff; (4 - Konservierungsmittel; (5 - mit Süßungsmittel; (6 - mit Phosphat; (7 - mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (8 - natürliche Aromen

Kenntzeichnungspflichtige 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*

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 Bestellanahme.

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

Tag	A	B	V	K	S
03.02.2025 - 07.02.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
10.02.2025 - 14.02.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
17.02.2025 - 21.02.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
24.02.2025 - 28.02.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					

Unser Salatangebot

Mo	Pikanter Schichtsalat Eisbergsalat, Mais, Ananas, Kochschinken ^(2,4,6,1) , Selleriestreifen ^(7,1) , Porree, Ei ⁽²⁾ und mit Joghurt dressing ^(6,9,11)	4,95 €
Di	Salat „Egg & Cheese“ Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse und Ei, mit Joghurt dressing ^(6,9,11)	4,95 €
Mi	Römersalat mit Zitronen- Hähnchen frischer Römersalat, Eisbergsalat, Rote Bete, Tomatenkirschen, Paprika, Mais mit Honig- Senf- Dressing ^(6,11)	4,95 €
Do	Amerikanischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets ^(6,a1) , mit French- Dressing ^(6,9,11)	4,95 €
Fr	Chefsalat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken ^(2,4,6,1) , Käse, mit Joghurt dressing ^(6,9,11)	4,95 €

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

Unsere Kaltgerichte

Mo	Fischstäbchen^(a1,d) mit Kartoffelsalat ^(4,11) Zitronenecke und Garnitur	4,95 €
Di	Baguette „Pulled Pork“^(a1) gefüllt mit mariniertem Schweinefleisch, Weißkrautsalat ⁽²⁾ und Barbecue- Sauce ⁽¹¹⁾	4,95 €
Mi	„Süße Allerlei aus verschieden gefüllten Eierkuchen“^(a1,c,g) (mit Himbeer- Panna- Cotta- Füllung, Apfelfüllung und Heidelbeerfüllung) dazu Vanillesoße ⁽⁹⁾ Neue Füllungen	4,95 €
Do	Baguette „Spezial“^(a1) mit Salam ^(1,2,3,4,g,11) , Tomatenbutter ⁽⁹⁾ , Gewürzgurke ⁽⁶⁾ und Garnitur	4,95 €
Fr	Dönerteller mit Nudeln^(2,4,7,a1,c,g,h1) Pesto- Nudeln mit mariniertem Kebab- Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki, frischen Zwiebeln wieder da	4,95 €

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



Die als Bio ausgelobten Speisekomponenten und -zutaten sind zertifiziert durch Grünstempel DE-ÖKO-021.

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. - 28. Februar 2025



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

