



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. 5,75 €* Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ ^(a1,i) mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,i,j)	Menü - B Mo. - Fr. 6,00 €* Currywurstgulasch ^(1,2,3,4,6,a1,i,j) mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ^g	Menü - C Mo. - Fr. 6,60 €* Fleischkäse ^(1,2,4,6,g,j) mit Soße ^(a1,j) , Erbsengemüse ^(a1) und Salzkartoffeln	Vegetarisch Mo. - Fr. 6,25 €* Blumenkohlröschen in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) , Kartoffeln wieder da
Mo 03.02.				
Di 04.02.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch und Mehrkorn-Brot ^(a1,a2)	Geflügeldinos ^(2,a1,a2,i) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Rostbratwürste „Nürnberger Art“ ^(1,2,4,6,i,j) auf Weinsauerkraut ⁽ⁱ⁾ und Kartoffelpüree ^g	Milchnudeln ^(3,a1,c,g) mit BIO Apfelmus
Mi 05.02.	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompott	Hähnchenbruststreifen in heller Soße ^(a1,g) mit Erbsen und Nudeln ^(a1,c) mit Kirschkompott	Hausmacher Schweinesülze ^(1,2,4,i,j) mit Remoulade ^(5,c,g) und Röstkartoffeln ^(2,4,6)	Karottenbratling ^(a1,c,i,k) mit Dillsoße ^(a1) und Naturreis (Vollkorn)
Do 06.02.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Rotwurst ^(2,4,6,g) und Fruchtojoghurt ^g	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,i,j) und Kartoffeln, dazu Gurkensalat	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit holländischer Soße ^(a1,c,g,i) Blumenkohl und Kartoffeln	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	Burgunderbraten ^(2,4,6,i) mit Soße ^(a1,i) Speckrosenkohl ^(2,4,6) und Kartoffeln	Ravioli ^(a1,c,g) gefüllt mit Käse und Spinat und Schnittlauchsoße ^(a1) , dazu Obst
Mo 10.02.	Tomatensuppe mit Ebly ^(a1) (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, Obst	wieder da Geflügelboulette ^(a1,c,j) mit Spinat ^(a1) , Bratensoße ^(a1,j) und Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“ ^(2,4,6,a1,c,g) mit Bohnengemüse ^(a1) , Soße ^(a1) und Kartoffeln	Veganer Schichtkohl ^(a1,a3,f) (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⁾	Gebratenes Schweinesteak mit Creme-Champignons ^(a1,a3,g) , Bratkartoffeln ^(2,4,6) und Rote Bete ⁽⁵⁾	BIO Tortellini „Verdura“ ^(a1) mit Tomaten- Gemüse- Füllung, Spinatsoße ^(a1) und Rote Bete ⁽⁵⁾
Mi 12.02.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(3,g) (Puddingssoße mit Vanillegeschmack)	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , und Obst	Marinierter Bismarckhering in Apfel- Gurken- Soße ^(5,7,a1,c,d,g,j) und Dampfkartoffeln	Vegetarisches Hühnerfrikassee ^(a1,a3,g) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse, dazu Reis
Do 13.02.	Graupensuppe ^(a3,j) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) dazu hausgemachte Quarkspeise ^g	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) dazu hausgemachte Quarkspeise ^g	Rib-Steak „Smoky Barbecue“ ^(2,a1,a3,j) (Schweinehacksteak), Rahmporree ^(a1,g) , Soße ^(a1) und Kartoffeln	Pancakes ^(a1,c,g) (Eierpfannkuchen nach amerikanischer Art) mit Erdbeersoße
Fr 14.02.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch, und Schoko-Pudding ^g	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, Monte ^(g,h2)	Gebratenes Rippchen vom Schwein auf Bayrisch-Kraut ^(a1) mit Soße ^(a1,j) und Salzkartoffeln	Reisnudelpfanne ^(a1) mit Ei ^(c) , Gemüse und Rahmsoße ^(a1,g) und Schoko-Pudding ^g

FRISCHEBAR

Kaltgerichte Mo. - Fr. 5,80 €		Salat Mo. - Fr. 5,80 €	
Montag	Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kartoffelsalat ^(4,j) , Zitronen- ecke und Garnitur	Montag	Pikanter Schichtsalat Eisbergsalat, Mais, Ananas, Kochschinken ^(2,4,6,i) , Sellerie- streifen ^(7,j) , Porree, Ei ^(c) und mit Joghurtdressing ^(c,g,i,j)
Dienstag	Baguette „Pulled Pork“ ^(a1) gefüllt mit mariniertem Schweinefleisch, Weißkraut- salat ⁽²⁾ und Barbecue- Sauce ^(i,j)	Dienstag	Salat „Egg & Cheese“ Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse und Ei, mit Joghurtdressing ^(c,g,i,j)
Mittwoch	„Süße Allerlei aus ver- schieden gefüllten Eierkuchen“ ^(a1,c,g) (mit Him- beer- Panna- Cotta- Füllung, Apfelfüllung und Heidelbeer- füllung) dazu Vanillesoße ^(g) Neue Füllungen	Mittwoch	Römersalat mit Zitronen- Hähnchen frischer Römersalat, Eisberg- salat, Rote Bete, Tomatenkir- schen, Paprika, Mais mit Honig- Senf- Dressing ^(c,i,j)
Donnerstag	Baguette „Spezial“ ^(a1) mit Salamj ^(1,2,3,4,g,j) , Tomatenbutter ^(g) , Gewürzgurke ⁽⁵⁾ und Garnitur	Donnerstag	Amerikanischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets ^(6,a1) , mit French- Dressing ^(c,g,i,j)
Freitag	Dönerteller mit Nudeln ^(2,4,7,a1,c,g,h1) Pesto- Nudeln mit marinier- tem Kebab- Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki, frischen Zwiebeln wieder da	Freitag	Chefsalat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschin- ken ^(2,4,6,i) , 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 +++



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

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@suedharzkueche.de

Speisekarte

1. - 28. Februar 2025



Datum	Menü - A Mo. - Fr. 5,75 €* 	Menü - B Mo. - Fr. 6,00 €* 	Menü - C Mo. - Fr. 6,60 €* 	Vegetarisch Mo. - Fr. 6,25 €*
Mo 17.02.	Reissuppe ^l mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot ^{a1,a2}	Spirelli ^{a1,c} mit Tomatensoße ^{a1} und Geflügelwursteinlage ^{2,3,4,6}	Schlachteplatte ^{1,2,4,6,j} (Rotwurst, Leberwurst und Knacker) auf Fasskraut ^l und Kartoffeln	Kartoffeltaschen „Frischkäse- Kräuter“ ^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	Schweineleber-Ragout in feiner Apfel-Zwiebelsoße ^{a1} und Kartoffelpüree ^g , dazu Schlesische Gurkenhäppchen ^{3,j}	Süßkartoffelcurry ^{a1,g,i} und Reis dazu Apfelmus
Mi 19.02.	Möhren- Kohlrabi- Eintopf ^{a1} mit Schweinefleisch, Fruchtojoghurt ^g	Gehacktesstippe ^{5,a1} mit Paprika und Gewürzgurkenwürfel ⁵ und Kartoffelpüree ^g dazu Fruchtojoghurt ^g	Schweinebraten mit Senfkruste ^l , Kaisergemüse (naturell), Soße ^{a1} und Salzkartoffeln	2 Germknödel mit Kirschfüllung ^{a1,c,g} und Vanillesoße ^{3,g} (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
Do 20.02.	Grüner Erbseneintopf ^{a1,i} mit Kasseleruppenfleisch ^{2,4,6} dazu Obst	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Möhrengemüse ^{a1} , Geflügelsoße ^{a1} und Salzkartoffeln	NEU Lachs-Würfel in Gorgonzola-Blattspinatsoße auf Penne ^{a1,c,d,g}	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	Wildgulasch mit Rotweinsoße ^{a1,l} mit Waldpilzen und Spätzle ^{a1,c}	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	Paniertes Schweineschnitzel „Ungarische Art“ ^{a1,c} mit Letschosoße ^{a1} und Kartoffelspalten	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,j} , Möhrengemüse ^{a1} und Kartoffeln	Paprikagulasch „Halb&Halb“ ^{a1} (Schweine- und Rindfleisch) mit böhmischen Knödeln ^{a1,c,g} und Bohnensalat	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	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^{a1} , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Schwarzwurzeln) ^{a1} und Kartoffeln	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,f,j} mit Soße ^{a1,j} , Mischgemüse ^{a1} und Kartoffeln	Paniertes Schlangwelsfilet ^{a1,d} mit Dill- Soße ^{a1} und Salzkartoffeln	Nudeln ^{a1} mit Broccoli- Käse- Soße ^{a1,g}
Fr 28.02.	Kartoffelsuppe ^{a1,j} mit Jagdwurstwürfel ^{1,2,4,6,j} und Fruchtojoghurt ^g	Backfischfilet ^{a1,d,g,j} mit Gurken- Remouladen- Soße ^{7,a1,c,g,j} (kalt) und Kartoffeln	Rindfleisch in Meerrettichsoße ^{2,a1,g,l} und Kartoffelklößen	Bunte Nudelpfanne ^{a1,c} mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^{a1,g} , dazu Fruchtojoghurt ^g

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

