



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 €* 	Menü - B Mo. - Fr. 6,00 €* 	Menü - C Mo. - Fr. 6,60 €* 	Vegetarisch Mo. - Fr. 6,25 €* 
Mo 03.03.	Altmärkische Hochzeitssuppe^(l) mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(c) , (Schwein und Rind) Berliner ^(a1,c,g)	Buntes Hühnerfrikassee^(a1,a3,i) mit feinem Gemüse und Kartoffeln Berliner ^(a1,c,g)	Pilzpfanne^(2,4,6,a1,a3,g,i) „Badische Art“ mit Spätzle ^(a1,c) Berliner ^(a1,c,g)	Vegetarische Frühlingsrollen^(a1,f,i,j) mit Chinagemüse in Sojasauce ^(a1,f,i) und Reis Berliner ^(a1,c,g)
Di 04.03.	Möhreneintopf^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Vollkornbrot ^(a1,a2) mit Sonnenblumenkernen	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)	Asiatische Reismudelpfanne^(a1,c,i) mit Gemüse, Ei und süß- saurer Soße ^(a1,f,i) dazu bunter Salat- Mix NEU
Mi 05.03.	Quarkkeulchen^(a1,c,g) mit warmen Bratäpfelkompott	Sahnegulasch^(a1,g) (vom Schwein) mit Kartoffelpüree ^(g) und Obst	Wirsingkohlroulade mit Schweinefleischfüllung ^(a1,g,j) in Pflaumen- Specksoße ^(4,a1,i) und Kartoffeln	Quorn- Bratwurst^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse^(a1,i) und Kartoffelpüree ^(g)
Do 06.03.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i) und hausgemachte Schokopuddingcreme ^(g)	Fischfilet „Müllerin Art“ (Hoki)^(a1,d,g,j) mit Petersiliensoße ^(a1) und Reis, hausgemachte Schokopuddingcreme ^(g)	Hähnchenbrustfilet „Florentiner Art“ Hähnchenbrust in Blattspinat-Sahnesoße ^(a1,g) und Bandnudeln ^(a1,c)	Buntes Eierragout^(a1,c) und Kartoffeln, und hausgemachte Schokopuddingcreme ^(g)
Fr 07.03.	Fadennudelsuppe^(a1,c,i) mit Geflügelfleischeinlage und Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Kasselerbraten^(2,4,6) mit Soße ^(a1,j) , grünen Bohnen ^(a1) und Salzkartoffeln	Heringsfilet „Matjes Art“ in Apfel- Gurken- Soße ^(4,5,d,g) und Dampfkartoffeln	Grießbrei^(3,a1,g) mit Vanillegeschmack und Kirschen
Mo 10.03.	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“ (zweifarbige mit Schokolade ^(a1,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingssoße mit Vanillegeschmack)
Di 11.03.	Eierkuchen^(a1,c,g) mit Apfelmus	Hörnchennudeln^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , mit Apfelmus	Knacker^(1,2,4,j) auf Grünkohl ^(a1,j) und Kartoffelpüree ^(g)	Bunte Reispfanne^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Apfelmus
Mi 12.03.	Kartoffelsuppe^(1,2,3,4,6,a1,g,i) mit Schmand und Bockwurstwürfeln dazu Obst	Geflügelschnitzel^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Gyrosplatte mit Schweinefleisch ^(a1) , Tomatenreis und Zaziki (Joghurt ^(g) mit Gurken und Knoblauch)	Rote Linsen-Bolognese^(a1,i) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Obst 
Do 13.03.	Vanillepuddingsuppe^(3,g) mit Zwieback ^(a1,a3,g,f)	Jägerschmaus^(a1,i) (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) mit Gabel- spaghetti ^(a1,c) und Möhren-Rohkost	Gefüllte Hähnchenbrust „Milano“ (mit Tomaten-Käse-Füllung) ^(3,4,a1,g) auf Sahnespaghetti ^(a1,c,g) und Möhren-Rohkost	Vegane Klopse „Königsberger Art“^(a1,j) (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße ^(a1) und Kartoffeln 
Fr 14.03.	Grüne Bohnensuppe^(a1) mit Rindfleisch dazu Fruchtjoghurt ^(g)	Jumbo-Fischstäbchen^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Püree ^(g) und Fruchtjoghurt ^(g)	Schweinesteak „Holzfäller Art“⁽⁷⁾ mit Kaisergemüse, Soße ^(a1,a3,i) und Kartoffeln	Blumenkohl in Soße^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln, dazu Fruchtjoghurt ^(g)

FRISCHEBAR

	Kaltgerichte Mo. - Fr. 5,80 €	Salat Mo. - Fr. 5,80 €
Montag	Mini- Wiener Würstchen^(2,4,6,i) mit Senf ^(l) dazu Kartoffelsalat ^(4,j) mit Mayonnaise und Garnitur	Salat „Egg & Cheese“ Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse und Ei, mit Joghurdressing ^(c,g,i,j)
Dienstag	Baguette^(a1) „Chicken Nuggets“ ^(6,a1) mit Tomate, Salat und Gewürzketchup ⁽⁷⁾	Salat „Kebab“^(4,2,7,g,f,k) Weißkohlsalat, Gurke, rote Zwiebel, Paprika, Tomate, Hähnchenkebab und Zaziki
Mittwoch	„American Pancake“ Pfannkuchen ^(a1,c,g) mit Fruchtsoße (Kirschen) ^(3,a1,g)	Pasta-Salat^(a1,g) Nudeln mit getrockneten Tomaten und Mozzarellabäll- chen auf einer bunten Salat- mischung (Eisberg, Fresse, Endivie, Radiccio) dazu Honig- Senf- Dressing ^(c,i,j)
Donnerstag	Baguette „Schnitzel“ mit Schweineschnitzel ^(a1,c) , Remoulade ^(3,7,a1,c,g,j) , Salat, Tomate und Gurke	Amerikanischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets ^(6,a1) , mit French- Dressing ^(c,g,i,j)
Freitag	Cheeseburger^(3,4,a1,c,g,j,k) Hamburgerbrötchen mit Sesam belegt mit Rindfleisch- patty, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Barbecuesoße, Zwiebeln, Senf und Dressing wieder da	Chefsalat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken ^(2,4,6,i) , Käse, mit Joghurdressing ^(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 & Sulfite, (m - Lupine*; (n - Weichtiere*
* = oder Erzeugnisse

= vegan



SÜDHARZKÜCHE

lecker. regional. essen.

Tel.: 0 34 64 / 270 233 0

bestellung@suedharzkueche.de

Speisekarte

1. - 31. März 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 17.03.	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1) mit Vollkornudeln ^(a1) und Gemüse	Spirelli ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) mit Würstchenwürfeln ^(1,2,4,6,j)	Hacksteak Croatia ^(a1,c,g) Balkangemüse, Soße ^(a1,j) und Kartoffeln	Kartoffeltaschen „Frischkäse- Kräuter“ ^(g) mit buntem Gemüsefrikassee ^(a1,a3,g,i) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
Di 18.03.	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Eieromelette ^(c,g) mit Spinat ^(a1) und Kartoffeln, dazu Apfelmus	Deftiger Wildgulasch ^(a1,a3,i,j) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffelklößchen	Überbackene Tortellini Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g,i) überbacken mit herzhaftem Käse ^(g) dazu Apfelmus
Mi 19.03.	Reissuppe ^(l) mit Rindfleisch und Suppengrün und Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika, Gewürzgurkenwürfel ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ^(g) dazu Obst	Paniertes Schweinekotelett ^(a1) mit Blumenkohlgemüse und Kartoffeln	Blumenkohl- Käse- Knusperstern ^(a1,c,g,i) mit Sauce- Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln
Do 20.03.	Wirsingkohleintopf ^(a1) mit Schweinefleisch dazu Mischbrot ^(a1,a2)	Königsberger Klopse ^(a1,c) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, Rote Bete ⁽⁵⁾	Ofenschnitzel „Toscana“ ^(a1,j) mit Käse in tomatisierter Zwiebel- Sahne- Soße ^(3,4,a1,g) und Reis	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Broccoli- Soße ^(a1,g,i) Rote Bete ⁽⁵⁾
Fr 21.03.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Fruchtojoghurt ^(g)	Hähnchengulasch ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) und Fruchtojoghurt ^(g)	Gyrosfleisch (Hähnchen) mit Tomaten-Rotweinsauce ^(2,a1,g,i) und Käse überbacken dazu Rosmarinkartoffeln	Pikanter Schnittlauchquark ^(g) mit Kartoffeln und Fruchtojoghurt ^(g)
Mo 24.03.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Pudding ^(g) mit Vanillegeschmack	Nudeln ^(a1,c) mit Käse- Schinken- Soße ^(2,4,6,a1,g) (mit Kochschinken und Erbsen), dazu Pudding ^(g) mit Vanillegeschmack	Hähnchenmedaillon „Hawaii“ (überbacken mit Ananas und Käse ^(g)), auf Gemüsejuliene ^(f) , Currysoße ^(a1) und Reis	Eipatty ^(c,g,i) mit Spinat ^(a1,i) und Salzkartoffeln
Di 25.03.	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 ^(f) und Salzkartoffeln	Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstzwiebeln dazu Apfelmus
Mi 26.03.	Erbsensuppe mit KasselerSuppenfleisch ^(2,4,6,i) dazu Obst	Chicken Nuggets ^(6,a1,i) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln	Gebratenes Schollenfilet ^(a1,d) mit buntem Kartoffelsalat ⁽⁵⁾ (warm) und Remoulade ^(3,5,c,g)	Vegetarische Bolognese ^(a1,a3,f,i) (aus Sojaeiweiß) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Obst
Do 27.03.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne dazu Vollkornbrot ^(a1,a2) mit Sonnenblumenkernen	Geflügelfleischklößchen ^(a1,c,j) 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	Schoko- Grießbrei ^(a1,g) mit heißer Erdbeersoße
Fr 28.03.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) , Fruchtojoghurt ^(g)	Fischburger ^(a1,c,d,g,j,k) mit Dill-Senf-Soße ^(a1,j) und Kartoffeln und Fruchtojoghurt ^(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 Fruchtojoghurt ^(g)
Mo 31.03.	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)	Fleischkäse ^(1,2,4,6,g,j) mit Soße ^(a1,j) , Erbsengemüse ^(a1) und Salzkartoffeln	Blumenkohl in Tomaten-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und gebratenen Pesto-Gnocchi ^(a1,c,g,h1)



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

