

	A	B	V
DI 01.04.	Grießbrei ^{a1,g} mit Kirschkompott	Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße ^{a1,g} und Nudeln ^{a1,c} mit Kirschkompott	Vegetarisches Gemüseschnitzel ^{a1,c,g} (aus verschiedenem Gemüse) mit Curry- soße ^{a1} , Naturreis (Vollkorn)
MI 02.04.	Nudelsuppe ^{a1,c,j} mit Suppengemüse und Geflügelfleisch und Mehrkorn-Brot ^{a1,a2}	Geflügeldinos ^{2,a1,a2,j} mit Soße ^{a1} , buntem Gemüse ^{a1} (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Nudel-Spinat-Auflauf ^{a1,c,g} zarter Blattspinat mit Nudeln und Käse überbacken
DO 03.04.	Linsensuppe ^{a1,j} mit Rauchfleisch ^{2,4,6} , dazu Fruchtjoghurt ^g	Gekochte Eier ^c in Senfsoße ^{a1,j} und Kartoffeln, dazu Gurkensalat	Asia-Gemüsepfanne ^{a1,j} süß- sauer mit Vollkornnudeln ^{a1} , dazu Gurkensalat
FR 04.04.	Möhreneintopf ^{a1} mit Schweinefleisch, Obst	Backfischfilet ^{a1,c,d,j} mit Kräutersoße ^{a1} und Reis und Obst	Nudeln ^{a1,c} mit Tomaten- Paprika- Soße ^{a1} und Obst
MO 07.04.	Tomatensuppe mit Reismudeln ^{a1,c} und Kräutern Obst	Gehacktes Klößchen ^{a1,c,j} mit Spinat ^{a1} , Bratensoße ^{a1,j} und Salzkartoffeln	Veganer Schichtkohl ^{a1,a3,f} (aus Soja und Weizen), mit Kartoffeln und dazu Obst
DI 08.04.	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnerchen ^{a1,j} , dazu Vollkornbrot ^{a1,a2}	Königsberger Klopse ^{a1,c} mit Kapernsoße ^{a1,g} und Kartoffeln, Rote Bete ^g	Tortellini „Verdura“ ^{a1} mit Tomaten- Gemüse- Füllung, Spinat- soße ^{a1} und Rote Bete ^g
MI 09.04.	Hefeklöße ^{a1,c,g} mit Vanillesoße ^{2,3,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 10.04.	Graupensuppe ^{a3,j,j} mit Rauchfleisch ^{2,4,6} dazu hausgemachte Quarkspise ^g	Schweinegulasch ^{a1} mit Spirelli ^{a1,c} dazu hausgemachte Quarkspise ^g	Pancakes ^{a1,c,g} (Eierpfannkuchen nach amerikanischer Art) dazu Apfelkompott
FR 11.04.	Sternchnudelsuppe ^{a1,c,j} mit Rindfleisch, und Monte- Pudding ^{a,b2}	Jumbo-Fischstäbchen ^{a1,d} mit Zitronen-Butter-Soße ^{a1,g} und Kartoffeln, Monte- Pudding ^{a,b2}	Vegetarische Erbsensuppe ^{a1} mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Monte- Pudding ^{a,b2}

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 14.04.	Reissuppe ^{a1} 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 15.04.	Milchreis ^g mit Zucker und Zimt dazu Apfelmus	Schweineschnitzel ^{a1,c} , Erbsengemüse ^{a1} mit Soße ^{a1} und Kartoffeln, dazu Apfelmus	Gemüsecurry ^{a1,g,j} mit Kokosnussmilch und  Reis dazu Apfelmus
MI 16.04.	Nudelsuppe ^{a1,c,j} mit Eierstich und Gemüseeinlage Monsterbacke ^g	Gehacktesstippe ^{a1} mit Paprika und Gewürzkrurkenwürfel ^g und Kartoffelpüree ^g dazu Monsterbacke ^g	Eierkuchen ^{a1,c,g} mit Vanillesoße ^g (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
DO 17.04.	Grüner Erbseneintopf ^{a1,j} mit Kasseleruppenfleisch ^{2,4,6} Osterei	Rührei ^{c,g} mit Spinat ^{a1} und Kartoffeln Osterei	Vollkornnudeln ^{a1} mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^{a1,g,j} Osterei
FR 18.04.	Karfreitag		
MO 21.04.	Ostermontag		
DI 22.04.	Muschelnudelsuppe ^{a1,c,j} mit buntem Ge- müse und Geflügelfleisch, dazu Obst	Bauerngulasch ^{a1,2,4,6,a1,j} mit Jagdwurst- und Gewürzkrurkenwürfeln, Gabelspaghettij ^{a1,c} und Obst	Bunte Nudeln ^{a1,c} mit Tomatensoße ^{a1} dazu Obst
MI 23.04.	Hefeklöße ^{a1,c,g} mit Erdbeersoße	Schichtkohl mit Schweinefleisch ^{a1} und Kartoffelpüree ^g , dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost	Gemüse- Nudel- Auflauf ^{a1,c,g} (mit Möhren, Erbsen und Mais) dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost
DO 24.04.	Lasagnesuppe ^{a1,c,g} mit Schweinehack- fleisch, Paprika und Nudeln Vollkornbrot ^{a1,a2} mit Sonnenblumenkerne	Chicken Nuggets ^{a1,j} mit Soße ^{a1} , Mischgemüse ^{a1} und Kartoffeln	 Nudeln ^{a1} mit Broccoli- Käse- Soße ^{a1,g}
FR 25.04.	Kartoffelsuppe ^{a1,j} mit Jagdwurstwür- fel ^{a1,2,4,6} und Fruchtzwerg ^g	Backfischfilet ^{a1,d,g} mit Gurken- Remouladen- Soße ^{a1,c,g,j} (kalt) und Kartoffeln	Bunte Gnocchipfanne ^{a1,c} mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmssoße ^{a1,g} dazu Fruchtzwerg ^g
MO 28.04.	Altmarkische Hochzeitssuppe ^g mit Eierstich ^{c,g} und Fleischklößchen ^c (Schwein und Rind), Vollkornbrot ^{a1,a2} mit Sonnenblumenkernen	Feines Hühnerfrikassee ^{a1,a3,j} mit Spargel, dazu Kartoffeln, Obst	Vegetarische Frühlingsrollen ^{a1,f,j,j} mit Chinagemüse in Sojasauce ^{a1,f,j} und Reis
DI 29.04.	Möhreneintopf ^{a1} mit Schweinefleisch, dazu Mehrkornbrot ^{a1,a2}	Panierte Jagdwurstscheibe ^{2,4,6,a1,c,j} mit Gabelspaghettij ^{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 30.04.	Quarkkeulchen ^{a1,c,g} mit warmen Bratapfelkompott	Sahnegulasch ^{a1,g} (vom Schwein) mit Kartoffelpüree ^g und Obst	Quorn- Bratwurst ^c (aus Mycoprotein) mit Soße ^{a1} ,  Sauerkraut ^{a1,g,j} und Kartoffelpüree ^g

BESTELLSCHHEIN

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

Schule:
Kita:

Vorname:

Name:

Klasse:
Gruppe:

Kdn.-Nr.

Ort der Ferienbetreuung

Tag	A	B	V	K	S	
01.04.2025 - 04.04.2025						
DI						
MI						
DO						
FR						
07.04.2025 - 11.04.2025						
MO	F	e	r	i	e	n
DI	F	e	r	i	e	n
MI	F	e	r	i	e	n
DO	F	e	r	i	e	n
FR	F	e	r	i	e	n
14.04.2025 - 18.04.2025						
MO	F	e	r	i	e	n
DI	F	e	r	i	e	n
MI	F	e	r	i	e	n
DO	F	e	r	i	e	n
FR	K a r f r e i t a g					
21.04.2025 - 25.04.2025						
MO	O s t e r m o n t a g					
DI						
MI						
DO						
FR						
28.04.2025 - 30.04.2025						
MO						
DI						
MI						

Unser Salatangebot

Mo	Chefsalat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken ^(2,4,6,f) , Käse, mit Joghurdressing ^(c,g,i,j)	4,95 €
Di	Frühlingssalat „Grüner Couscous“^(a1) mit grünem Spargel, Erbsen und Zuckerschoten auf Salatvariation mit Honig- Senf- Dressing ^(c,g,i,j) wieder da	4,95 €
Mi	Pikanter Schichtsalat Eisbergsalat, Mais, Ananas, Kochschinken ^(2,4,6,f) , Sellerie-streifen ^(7,i) , Porree, Ei ^(c) und mit Joghurdressing ^(c,g,i,j)	4,95 €
Do	Salat „Vier- Jahreszeiten“^(a) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, gebratene Putenbruststreifen, Dill, mit Kräuterdressing ^(c,g,i,j)	4,95 €
Fr	Amerikanischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchen-nuggets ^(a1) , mit French- Dressing ^(c,g,i,j)	4,95 €
Ihre Salatvorbestellungen können Sie wie gewohnt auf dem beiliegenden Bestellzettel vornehmen.		

Unsere Kaltgerichte

Mo	Hähnchenschnitzel^(a1,c) mit Kartoffelsalat ^(3,4) „Essig & Öl“ und Garnitur	4,95 €
Di	Baguette „Spezial“^(a1) mit Salamij ^(1,2,3,4,g,i) , Tomatenbutter ^(a) , Gewürzgurke ^(b) und Garnitur	4,95 €
Mi	„Süße Allerlei aus verschieden gefüllten Eierkuchen“^(a1,c,g) (mit Himbeer- Panna- Cotta- Füllung, Apfelfüllung und Quark- Rosinen- füllung) dazu Vanillesoße ^(a)	4,95 €
Do	Baguette^(a1) „Hot Dog“ mit Würstchen^(1,2,4,6,g) Ketchup ⁽⁷⁾ , Senf ⁽ⁱ⁾ , Gewürzgurke ^(4,7) und Röstzwiebeln ^(a1)	4,95 €
Fr	Dürüm (Weizentortilla)^(2,7,a1,g,i,k) Wrap gefüllt mit mariniertem Kebab- Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki ^(a) und frischen Zwiebeln	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. - 30. April 2025



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



Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.

