



### Essen bestellen per Online-App

mobile Online-Bestellung ohne Download unter:

[suedharzkueche-bestellung.de/mobil](http://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 €* Grießbrei <sup>(a1,g)</sup> mit Kirschkompott	Menü - B Mo. - Fr. 6,00 €* Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße <sup>(a1,g)</sup> und Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Kirschkompott	Menü - C Mo. - Fr. 6,60 €* Weißwurst „Schlesische Art“ <sup>(1,2,6,g,i,j)</sup> mit Weinsauerkraut <sup>(i)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	Vegetarisch Mo. - Fr. 6,25 €* Vegetarisches Gemüseschnitzel <sup>(a1,c,g,i)</sup> (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße <sup>(a1)</sup> , Naturreis (Vollkorn)
Di 01.04.	Nudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Suppengemüse und Geflügelfleisch und Mehrkorn-Brot <sup>(a1,a2)</sup>	Geflügeldinos <sup>(2,a1,a2,i)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , buntem Gemüse <sup>(a1)</sup> (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Hausmacher Schweinesülze <sup>(1,2,4,6,i,j)</sup> mit Remoulade <sup>(5,c,g)</sup> und Röstkartoffeln <sup>(2,4,6)</sup>	Nudel-Spinat-Auflauf <sup>(a1,c,g)</sup> zarter Blattspinat mit Nudeln und Käse überbacken
Mi 02.04.	Linsensuppe <sup>(a1,i)</sup> mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6)</sup> und Fruchthjoghurt <sup>(g)</sup>	Gekochte Eier <sup>(c)</sup> in Senfsoße <sup>(a1,j)</sup> und Kartoffeln, dazu Gurkensalat	Schweineschnitzel <sup>(a1,c)</sup> mit holländischer Soße <sup>(a1,c,g,i)</sup> Blumenkohl und Kartoffeln	Asia-Gemüsepfanne <sup>(a1,i)</sup> süß- sauer mit Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> und dazu Gurkensalat
Do 03.04.	Möhreneintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, Obst	Backfischfilet <sup>(a1,c,d,j)</sup> mit Kräutersoße <sup>(a1)</sup> und Reis, Obst	Burgunderbraten <sup>(2,4,6,i)</sup> mit Soße <sup>(a1,i)</sup> Speckrosenkohl <sup>(2,4,6)</sup> und Kartoffeln	Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Tomaten- Paprika- Soße <sup>(a1)</sup> und Obst
Fr 04.04.	Tomatensuppe mit Reismudeln <sup>(a1,c)</sup> und Kräutern Obst	Gehacktesklößchen <sup>(a1,c,j)</sup> mit Spinat <sup>(a1)</sup> , Bratensoße <sup>(a1,j)</sup> und Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“ <sup>(2,4,6,a1,c,g)</sup> mit Bohnengemüse <sup>(a1)</sup> , Soße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Veganer Schichtkohl <sup>(a1,a3,f)</sup> (aus Soja und Weizen), mit Kartoffeln und dazu Obst
Mo 07.04.	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnchen <sup>(a1,j,g)</sup> dazu Vollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup>	Königsberger Klopse <sup>(a1,c)</sup> mit Kapernsoße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, Rote Bete <sup>(5)</sup>	Thüringer Rostbrätl <sup>(i)</sup> mit Zwiebelsoße <sup>(a1)</sup> , Bratkartoffeln <sup>(2,4,6)</sup> und Rote Bete <sup>(5)</sup>	Tortellini „Verdura“ <sup>(a1)</sup> mit Tomaten- Gemüse- Füllung, Spinatsoße <sup>(a1)</sup> und Rote Bete <sup>(5)</sup>
Di 08.04.	Hefeklöße <sup>(a1,c,g)</sup> mit Vanillesoße <sup>(3,g)</sup> (Puddingssoße mit Vanillegeschmack)	Hörnchennudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Sauce Bolognese <sup>(a1)</sup> und Obst	Marinierter Bismarckhering in Rote Bete-Apfelsoße <sup>(5,d,g)</sup> und Dampfkartoffeln	Vegetarisches Hühnerfrikassee <sup>(a1,a3,g)</sup> (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse, dazu Reis
Mi 09.04.	Graupensuppe <sup>(a3,i,j)</sup> mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6)</sup> dazu hausgemachte Quarkspeise <sup>(g)</sup>	Schweinegulasch <sup>(a1)</sup> mit Spirelli <sup>(a1,c)</sup> dazu hausgemachte Quarkspeise <sup>(g)</sup>	Gegrilltes Rinderhacksteak <sup>(a1,c)</sup> auf Gemüse „Texanische Art“ (Mais, Kidneybohnen, Paprika) mit Kartoffelspalten	Pancakes <sup>(a1,c,g)</sup> (Eierpfannkuchen nach amerikanischer Art) dazu Apfelkompott
Do 10.04.	Sternchennudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Rindfleisch, und Schoko-Pudding <sup>(g)</sup>	Jumbo-Fischstäbchen <sup>(a1,d)</sup> mit Zitronen-Butter-Soße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, Monte- Pudding <sup>(g,h2)</sup>	Gebrautes Rippchen vom Schwein auf Bayrisch-Kraut <sup>(a1)</sup> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> und Salzkartoffeln	Vegetarische Erbsensuppe <sup>(i)</sup> mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Schoko-Pudding <sup>(g)</sup>
Fr 11.04.	Reissuppe <sup>(i)</sup> mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup>	Spirelli <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Geflügelwursteinlage <sup>(2,3,4,6)</sup>	Schlachteplatte <sup>(1,2,4,6,7,j)</sup> (Schweinebauch, Wellklops und Knacker) auf Fasskraut <sup>(i)</sup> und Kartoffeln	Kartoffeltaschen „Frischkäse- Kräuter“ <sup>(g)</sup> mit cremiger Spinat- Käse- Soße <sup>(a1,g)</sup>
Mo 14.04.	Milchreis <sup>(g)</sup> mit Zucker und Zimt dazu Apfelmus	Schweineschnitzel <sup>(a1,c)</sup> mit Erbsengemüse <sup>(a1)</sup> , Soße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln, dazu Apfelmus	Schweineleber-Ragout in feiner Apfel-Zwiebelsoße <sup>(a1)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , dazu Schlesische Gurkenhäppchen <sup>(3,j)</sup>	Gemüsecurry <sup>(a1,g,i)</sup> mit Kokosnussmilch und Reis dazu Apfelmus
Di 15.04.				

### FRISCHEBAR

	Kaltgerichte Mo. - Fr. 5,80 €	Salat Mo. - Fr. 5,80 €
Montag	Hähnchenschnitzel <sup>(a1,c)</sup> mit Kartoffelsalat <sup>(3,4)</sup> „Essig & Öl“ und Garnitur	Chefsalat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken <sup>(2,4,6,i)</sup> , Käse, mit Joghurt dressing <sup>(c,g,i,j)</sup>
Dienstag	Baguette „Spezial“ <sup>(a1)</sup> mit Salamij <sup>(1,2,3,4,g,i)</sup> , Tomatenbutter <sup>(g)</sup> , Gewürzgurke <sup>(5)</sup> und Garnitur	Frühlingsalat „Grüner Couscous“ <sup>(a1)</sup> mit grünem Spargel, Erbsen und Zuckerschoten auf Salatvariation mit Honig- Senf- Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup>
Mittwoch	„Süße Allerlei aus verschieden gefüllten Eierkuchen“ <sup>(a1,c,g)</sup> (mit Himbeer- Panna- Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Quark- Rosinenfüllung) dazu Vanillesoße <sup>(g)</sup>	Pikanter Schichtsalat Eisbergsalat, Mais, Ananas, Kochschinken <sup>(2,4,6,i)</sup> , Selleriestreifen <sup>(7,j)</sup> , Porree, Ei <sup>(c)</sup> und mit Joghurt dressing <sup>(c,g,i,j)</sup>
Donnerstag	Baguette <sup>(a1)</sup> „Hot Dog“ mit Würstchen <sup>(1,2,4,6,g)</sup> Ketchup <sup>(7)</sup> , Senf <sup>(i)</sup> , Gewürzgurke <sup>(4,7)</sup> und Röstzwiebeln <sup>(a1)</sup>	Salat „Vier- Jahreszeiten“ Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, gebratene Putenbruststreifen, Dill, mit Kräuterdressing <sup>(c,g,i,j)</sup>
Freitag	Dürüm (Weizentortillia) <sup>(2,7,a1,g,i,k)</sup> Wrap gefüllt mit mariniertem Kebab- Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki <sup>(g)</sup> und frischen Zwiebeln	Amerikanischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets <sup>(6,a1)</sup> , mit French- Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup>

Wieder da (circled in blue) appears under the Tuesday and Friday rows.

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](http://www.suedharzkueche.de), E-Mail: [bestellung@suedharzkueche.de](mailto: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

Datum	Menü - A Mo. - Fr. 5,75 €* <span style="background-color: #00AEEF; color: white; padding: 2px;"> </span>	Menü - B Mo. - Fr. 6,00 €* <span style="background-color: #E67E22; color: white; padding: 2px;"> </span>	Menü - C Mo. - Fr. 6,60 €* <span style="background-color: #2ECC71; color: white; padding: 2px;"> </span>	Vegetarisch Mo. - Fr. 6,25 €* <span style="background-color: #F1C40F; color: white; padding: 2px;"> </span>
Mi 16.04.	<b>Nudelsuppe</b> <sup>(a1,c,i)</sup> mit Eierstich und Gemüseeinlage Fruchtjoghurt <sup>g</sup>	<b>Gehacktesstippe</b> <sup>(5,a1)</sup> mit Paprika, Gewürzgurkenwürfel <sup>5</sup> und Kartoffelpüree <sup>g</sup> dazu Fruchtjoghurt <sup>g</sup>	<b>Schweinebraten mit Zwiebeln</b> <sup>(a1,c)</sup> Soße <sup>(a1)</sup> , Broccoli und Kartoffeln	<b>Eierkuchen</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit Vanillesoße <sup>(3,g)</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
Do 17.04.	<b>Grüner Erbseneintopf</b> <sup>(a1,i)</sup> mit Kasseleruppenfleisch <sup>(2,4,6)</sup> Osterei <span style="color: orange;">🍳</span>	<b>Rührei</b> <sup>(c,g)</sup> mit Spinat <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln Osterei <span style="color: orange;">🍳</span>	<b>Bratwurstschnecke</b> <sup>(1,2,4,6,g,i,j)</sup> mit Weinsauerkraut <sup>(a1,j,l)</sup> und Kartoffelpüree <sup>g</sup>	<b>Vollkornnudeln</b> <sup>(a1)</sup> mit vegetarischer Gemüse-Bolognese <sup>(a1,g,i)</sup> Osterei <span style="color: orange;">🍳</span>
Fr 18.04.	<h1>Karfreitag</h1>			
Mo 21.04.	<h1>Ostermontag</h1>			
Di 22.04.	<b>Muschelnudelsuppe</b> <sup>(a1,c,i)</sup> mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Obst	<b>Bauerngulasch</b> <sup>(1,2,4,6,a1,j)</sup> mit Jagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> und Obst	<b>„Biergulasch Böhmisches Art“</b> <sup>(a1,a3)</sup> mit Schweinefleisch und Knödeln <sup>(a1,c,g)</sup> , Obst	<b>Bunte Nudeln</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> dazu Obst
Mi 23.04.	<b>Hefeklöße</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit Erdbeersoße	<b>Schichtkohl</b> mit Schweinefleisch <sup>(a1)</sup> und Kartoffelpüree <sup>g</sup> , dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost	<b>Gebratene Hähnchenkeule</b> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Schwarz- wurzeln) <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	<b>Gemüse- Nudel- Auflauf</b> <sup>(a1,c,g)</sup> (mit Möhren, Erbsen und Mais) dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost
Do 24.04.	<b>Lasagnesuppe</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln Vollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup> mit Sonnenblumenkerne	<b>Chicken Nuggets</b> <sup>(6,a1,i)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Mischgemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	<b>Gebratenes Schollenfilet</b> <sup>(a1,d)</sup> mit Dill- Soße <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln	<b>BIO Nudeln</b> <sup>(a1)</sup> mit Broccoli- Käse- Soße <sup>(a1,g)</sup>
Fr 25.04.	<b>Kartoffelsuppe</b> <sup>(a1,i)</sup> mit Jagdwurstwürfel <sup>(1,2,4,6,j)</sup> und Fruchtjoghurt <sup>g</sup>	<b>Backfischfilet</b> <sup>(a1,d,g,j)</sup> mit Gurken- Remouladen- Soße <sup>(7,a1,c,g,j)</sup> (kalt) und Kartoffeln	<b>Rindfleisch</b> in Meerrettichsoße <sup>(2,a1,g,i)</sup> und Kartoffelklößen	<b>Bunte Gnocchipfanne</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße <sup>(a1,g)</sup> dazu Fruchtjoghurt <sup>g</sup>
Mo 28.04.	<b>Altmärkische Hochzeitssuppe</b> <sup>i</sup> mit Eierstich <sup>(c,g)</sup> und Fleischklößchen <sup>(c)</sup> , Schwein und Rind) Vollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup> mit Sonnenblumenkernen	<b>Feines Hühnerfrikassee</b> <sup>(a1,a3,i)</sup> mit Spargel, dazu Kartoffeln, Obst	<b>Pilzpfanne</b> <sup>(2,4,6,a1,a3,g,j)</sup> „Badische Art“ mit Spätzle <sup>(a1,c)</sup> und Obst	<b>Vegetarische Frühlingsrollen</b> <sup>(a1,f,i,j)</sup> <span style="color: green;">🌿</span> mit Chinagemüse in Sojasauce <sup>(a1,f,i)</sup> und Reis
Di 29.04.	<b>Möhreneintopf</b> <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, dazu Mehrkornbrot <sup>(a1,a2)</sup>	<b>Panierte Jagdwurstscheibe</b> <sup>(2,4,6,a1,c,j)</sup> mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> und Tomatensoße <sup>(a1)</sup> dazu bunter Salat- Mix	<b>Eisbeinfleisch</b> <sup>(2,4,6)</sup> auf „Fasskraut“ (Sauerkraut <sup>0</sup> ) und Erbsenpüree <sup>g</sup>	<b>Chilli sin Carne</b> <sup>(a1)</sup> mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais dazu Vollkorn- Naturreis <span style="color: green;">🌿</span> und bunter Salat- Mix
Mi 30.04.	<b>Quarkkeulchen</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit warmen Bratapfelkompott	<b>Sahnegulasch</b> <sup>(a1,g)</sup> (vom Schwein) mit Kartoffelpüree <sup>g</sup> und Obst	<b>Wirsingkohlroulade</b> mit Schweinefleischfüllung <sup>(a1,g,j)</sup> in Pflaumen- Specksoße <sup>(4,a1,i)</sup> und Kartoffeln	<b>Quorn- Bratwurst</b> <sup>(c)</sup> (aus Mycoprotein) mit Soße <sup>(a1)</sup> , <b>BIO Sauerkraut</b> <sup>(a1,g,i)</sup> und Kartoffelpüree <sup>g</sup> <span style="color: green;">🌿</span>



## SÜDHARZKÜCHE

lecker. regional. essen.

Tel.: 0 34 64 / 270 233 0

bestellung@suedharzkueche.de

# Speisekarte

1. - 30. April 2025



Südharküche GmbH  
 Fritz-Himpel-Straße 13  
 06526 Sangerhausen  
[www.suedharzkueche.de](http://www.suedharzkueche.de)  
[bestellung@suedharzkueche.de](mailto:bestellung@suedharzkueche.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!