

	A	B	V
DO 01.05.	<b>Tag der Arbeit</b>		
FR 02.05.		<b>Fischfilet „Müllerin Art“ (Hoki)</b> <sup>(a1,d,g,j)</sup> mit Petersiliensoße <sup>(a1)</sup> und Reis, Vanillepudding <sup>(3,g)</sup> (mit Vanillegeschmack)	<b>Grießbrei</b> <sup>(3,a1,g)</sup> mit Vanillegeschmack und Kirschen
MO 05.05.	<b>Eierstichsuppe</b> <sup>(a1,c,g,j)</sup> mit Suppengemüse, Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding <sup>(3)</sup>	<b>Würstchengulasch</b> <sup>(1,2,3,4,6,7,a1,i,j)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(9)</sup> dazu Wackelpudding <sup>(3)</sup>	<b>Mini- Germknödel „schwarz &amp; weiß“</b> (zweifarbige mit Schokolade) und Vanillesoße <sup>(3,g)</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
DI 06.05.	<b>Eierkuchen</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit Apfelmus	<b>Hörnchennudeln</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Sauce Bolognese <sup>(a1)</sup> mit Apfelmus	<b>Schupfnudelpfanne</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Zucchini, Möhren und Erbsen und Rahmsoße <sup>(a1,g)</sup> , dazu Apfelmus
MI 07.05.	<b>Kartoffelsuppe</b> <sup>(1,2,3,4,6,7,a1,g)</sup> mit Schmand und Bockwurstwürfeln dazu Obst	<b>Hähnchen-Cordon-Bleu</b> <sup>(2,3,4,6,a1,c,g,j)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Möhrengemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	<b>Pizza „Vegetaria“</b> <sup>(2,a1,c,g)</sup> mit Champignons, Paprika, Mais und Käse überbacken
DO 08.05.	<b>Schokopudding- Suppe</b> <sup>(9)</sup> mit Zwieback <sup>(a1,a3,g,f)</sup>	<b>Jägerschmaus</b> <sup>(a1,j)</sup> (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) mit Gabelspaghetti <sup>(a1,2)</sup> und Möhren-Rohkost	<b>Vegetarisches Schnitzel</b> <sup>(a1,a4,c,g)</sup> (aus Magermilch und Weizenmehl) mit Letschosoße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln
FR 09.05.	<b>Grüne Bohnensuppe</b> <sup>(a1)</sup> mit Rindfleisch dazu Monsterbacke <sup>(9)</sup>	<b>Jumbo-Fischstäbchen</b> <sup>(a1,d)</sup> mit Kräutersoße <sup>(a1)</sup> und Püree <sup>(9)</sup> und Monsterbacke <sup>(9)</sup>	<b>Blumenkohl in Soße</b> <sup>(a1,g,j)</sup> mit Salzkartoffeln, dazu Monsterbacke <sup>(9)</sup>
MO 12.05.	<b>Geflügelfleischklößchensuppe</b> <sup>(a1,c,j)</sup> mit Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> und Gemüse	<b>Spirelli</b> <sup>(a1,c)</sup> und Tomatensoße <sup>(a1)</sup> mit Würstchenwürfeln <sup>(1,2,3,4,6,7,j)</sup>	<b>Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“</b> <sup>(a1,g)</sup> mit buntem Gemüsefrikassee <sup>(a1,a3,g,j)</sup> (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
DI 13.05.	<b>Milchreis</b> <sup>(9)</sup> mit Zucker, Zimt und Apfelmus	<b>Eieromelette</b> <sup>(c,g)</sup> mit Spinat <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln, dazu Apfelmus	<b>Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung</b> <sup>(a1,c,g)</sup> und fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße <sup>(a1)</sup> , dazu Apfelmus
MI 14.05.	<b>Buntes Hühnerfrikassee</b> <sup>(a1,a3,j)</sup> mit Kartoffeln dazu Obst	<b>Gehacktesstippe</b> <sup>(5,a1)</sup> mit Paprika, Gewürzgurkenwürfel <sup>(5)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(9)</sup> dazu Obst	<b>Blumenkohl- Käse-Knusperstern</b> <sup>(a1,c,g,j)</sup> mit Sauce-Hollandaise <sup>(a1,c,g,j)</sup> und Kartoffeln
DO 15.05.	<b>Spargelcremesuppe</b> <sup>(a1,g)</sup> mit Geflügelfleischklößchen dazu Mischbrot <sup>(a1,a2)</sup>	<b>Königsberger Klops</b> <sup>(a1,c,j)</sup> mit Kapernsoße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, Rote Bete <sup>(5)</sup>	<b>Bunte Nudeln</b> <sup>(a1,c)</sup> mit <b>Broccoli- Soße</b> <sup>(a1,g,j)</sup> Rote Bete <sup>(5)</sup>
FR 16.05.	<b>Linsensuppe</b> <sup>(a1,j)</sup> mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Fruchtojoghurt <sup>(9)</sup>	<b>Chicken Nuggets</b> <sup>(2,a1,j)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Mischgemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	<b>Pikanter Kräuterquark</b> <sup>(9)</sup> mit Kartoffeln und Fruchtojoghurt <sup>(9)</sup>

	A	B	V
MO 19.05.	<b>Buchstabennudelsuppe</b> <sup>(a1,c,j)</sup> mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Pudding <sup>(3,g)</sup> mit Vanillegeschmack	<b>Nudeln</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Käse- Schinken-Soße <sup>(2,4,6,7,a1,g)</sup> (mit Kochschinken und Erbsen), dazu Pudding <sup>(3,g)</sup> mit Vanillegeschmack	<b>Eipatty</b> <sup>(6,g,j)</sup> mit <b>Spinat</b> <sup>(a1,j)</sup> und Salzkartoffeln
DI 20.05.	<b>Eierkuchen</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit Apfelmus	<b>Schmorgurkenpfanne</b> <sup>(a1,j)</sup> mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree <sup>(9)</sup> dazu Apfelmus	<b>Käsespätzle</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit Röstzwiebeln dazu Apfelmus
MI 21.05.	<b>Erbsensuppe</b> mit Kasseleruppenfleisch <sup>(2,4,6,j)</sup> dazu Obst	<b>Geflügel-Dinos</b> <sup>(2,a1,a2,c,j)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Rotkohl <sup>(7)</sup> und Kartoffeln	<b>Vegetarische Lasagnesuppe</b> Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit vegetarischer Bolognese <sup>(a1,a3,i,j)</sup> Paprika und Creme Fraiche <sup>(9)</sup> und Obst
DO 22.05.	<b>Würzige Gyrossuppe</b> <sup>(a1,g)</sup> mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne dazu Vollkornbrot <sup>(a1,a2,a3)</sup> mit Sonnenblumenkernen	<b>Geflügelfleischklößchen</b> <sup>(a1,g)</sup> in fruchtiger Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Nudeln <sup>(a1,c)</sup> dazu Rotkohl- Rohkost	<b>Kaiserschmarrn</b> <sup>(a1,c,g)</sup> (Süßspeise aus Pfnankuchenteig) mit Vanillesoße <sup>(9)</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
FR 23.05.	<b>Gulaschsuppe</b> (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage <sup>(a1,a3,i)</sup> Fruchtzweig <sup>(9)</sup>	<b>Fischburger</b> <sup>(a1,c,d,g,j,k)</sup> mit Dill-Senf-Soße <sup>(a1,j)</sup> und Kartoffeln und Fruchtzweig <sup>(9)</sup>	<b>Vollkornnudeln</b> <sup>(a1)</sup> mit fruchtiger Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Fruchtzweig <sup>(9)</sup>
MO 26.05.	<b>Kartoffelsuppe „Sächsische Art“</b> mit Suppengrün und Wiener Würstchen <sup>(1,2,3,4,6,7,j)</sup>	<b>Currywurstgulasch</b> <sup>(1,2,3,4,6,a1,i,j)</sup> mit Tomatensoße und Kartoffelpüree <sup>(9)</sup>	<b>Blumenkohlröschen</b> in holländischer Soße <sup>(a1,c,g,j)</sup> , Kartoffeln
DI 27.05.	<b>Nudelsuppe</b> <sup>(a1,c,j)</sup> mit Suppengemüse und Geflügelfleisch und Mehrkorn-Brot <sup>(a1,a2)</sup>	<b>Chicken Nuggets</b> <sup>(2,a1,j)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , buntem Gemüse <sup>(a1)</sup> (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	<b>Milchnudeln</b> <sup>(3,a1,c,g)</sup> mit <b>Apfelmus</b>
MI 28.05.	<b>Grießbrei</b> <sup>(a1,g)</sup> mit Kirschkompott	<b>Hähnchenbruststreifen in heller Soße</b> <sup>(a1,g)</sup> mit Erbsen und Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Kirschkompott	<b>Karottenbratung</b> <sup>(a1,c,i,k)</sup> mit Dillsöße <sup>(a1)</sup> und Naturreis (Vollkorn)
DO 29.05.	<b>Christi Himmelfahrt</b>		
FR 30.05.		<b>Backfischfilet</b> <sup>(a1,d)</sup> mit Kräutersoße <sup>(a1)</sup> und Reis und Fruchtojoghurt <sup>(9)</sup>	<b>Ravioli</b> <sup>(a1,c,g)</sup> gefüllt mit Käse und Spinat und Schnittlauchsoße <sup>(a1)</sup> , dazu Fruchtojoghurt <sup>(9)</sup>

**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 Queenstandnüsse\*, (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 Bestellanfrage.						
Schule: Kita:						
Vorname:						
Name:						
Klasse: Gruppe:						
Kdn.-Nr.						
Ort der Ferienbetreuung						
Tag	A	B	V	K	S	
01.05.2025 - 02.05.2025						
DO	<b>Tag der Arbeit</b>					
FR						
05.05.2025 - 09.05.2025						
MO						
DI						
MI						
DO						
FR						
12.05.2025 - 16.05.2025						
MO						
DI						
MI						
DO						
FR						
19.05.2025 - 23.05.2025						
MO						
DI						
MI						
DO						
FR						
26.05.2025 - 30.05.2025						
MO						
DI						
MI						
DO	<b>Christi Himmelfahrt</b>					
FR	<b>Ferien</b>					

# Unser Salatangebot

Mo	<b>Salat „Egg &amp; Cheese“</b> <sup>(c,g,i,j)</sup> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse und Ei, mit Joghurdressing	4,95 €
Di	<b>Pasta-Salat</b> <sup>(a1,g,c,i,j)</sup> Nudeln mit getrockneten Tomaten und Mozzarellaabällchen auf einer bunten Salatmischung (Eisberg, Frisee, Endivie, Radiccio) dazu Honig- Senf- Dressing	4,95 €
Mi	<b>Salat Provenca</b> <sup>(2,4,6,c,i,j)</sup> frischer Blattsalat mit Tomaten, Ruccola, in Bacon gebratener grüner Spargel, dazu Frenchdressing <b>wieder da</b>	4,95 €
Do	<b>Chefsalat</b> <sup>(2,4,6,c,g,i,j)</sup> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken- Käse, mit Joghurdressing	4,95 €
Fr	<b>Amerikanischer Salat</b> <sup>(2,a1,c,g,i,j)</sup> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchen-nuggets, mit French- Dressing	4,95 €
Ihre Salatvorbestellungen können Sie wie gewohnt auf dem beiliegenden Bestellzettel vornehmen.		

# Unsere Kaltgerichte

Mo	<b>Panierte Hähnchenbrust</b> <sup>(3,4,a1,c)</sup> dazu Kartoffelsalat „Essig & Öl“ und Garnitur	4,95 €
Di	<b>Baguette „Schnitzel“</b> <sup>(3,a1,c,g,j)</sup> mit Schweineschnitzel, Remoulade, Salat, Tomate und Gurke	4,95 €
Mi	<b>Milchreis</b> <sup>(g)</sup> mit Pfirsich- Mango- Soße	4,95 €
Do	<b>Baguette „Chicken“</b> <sup>(a1,g)</sup> gebratene Hähnchenbrust mit Currybutter und Garnitur	4,95 €
Fr	<b>Hausgemachter Pizzasnack „Salami“</b> <sup>(1,2,3,4,7,a1,g)</sup> herzhaft belegt mit Paprika, Mais, würziger Salami, Tomatensoße, italienischen Kräutern und mit Käse überbacken <b>wieder da</b>	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!**



Südhartzküche GmbH  
Fritz-Himpel-Straße 13 - 06526 Sangerhausen



**Essen bestellen per Online-App**



mobile Online-Bestellung ohne Download unter:  
[suedharzkueche-bestellung.de/mobil](https://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. - 31. Mai 2025



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

