	A	B	V
MO 02.06.	**Sternchennudelsuppe**(a1,c,i mit Rindfleisch, dazu ein Berliner(a1,c,g	**Spirelli**(a1,c mit Tomatensoße(a1 und Geflügelwursteinlage(2,3,4,6,7, dazu ein Berliner(a1,c,g Lieblingsessen	**Veganer Schichtkohl**(a1,a3,f (aus Soja und Weizen), mit Kartoffeln, dazu ein Berliner(a1,c,g
DI 03.06.	**Karotten-Süßkartoffel-Suppe**(a1 mit Ingwer, dazu Dinkel-Vollkorn- Brot(a1,Dinkel	**Königsberger Klopse**(a1 mit Kapernsoße(a1,g und Kartoffeln, Rote Bete(5	**Tortellini „Verdura“**(a1,g mit Tomaten- Gemüse- Füllung, Spinatsoße(a1 und Rote Bete(5
MI 04.06.	**Hefeklöße**(a1,c,g mit Vanillesoße(3,g (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	**Hörnchennudeln**(a1,c mit Sauce Bolognese(a1, und Obst	**Vegetarisches Hühnerfrikassee**(a1,g (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse, dazu Reis
DO 05.06.	**Graupensuppe**(a3,j,j mit Rauchfleisch(2,4,6 dazu hausgemachte Quarkspeise(g	**Schweinegulasch**(a1 mit Spirelli(a1,c dazu hausgemachte Quarkspeise(g	**Pancakes**(a1,c,g (Eierpfannkuchen nach amerikanischer Art) mit Erdbeersoße
FR 06.06.	**Tomatensuppe mit Ebly**(a1 (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, dazu Monte- Pudding(g,h2	**Jumbo-Fischstäbchen**(a1,d mit Zitronen-Butter-Soße(a1,g und Püree(g, Monte- Pudding(g,h2	**Reisnudelpfanne**(a1 mit Ei(c, Gemüse und Rahmsoße(a1,g und Monte- Pudding(g,h2
MO 09.06.	**Pfingstmontag**		
DI 10.06.	**Reissuppe**(f mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Vanille-Schoko-Pud-ding(3,g (mit Vanillegeschmack)	**Spirelli**(a1,c mit Tomatensoße(a1 und Geflügelwursteinlage(2,3,4,6,7	**Kartoffeltaschen „Frischkäse- Kräuter“**(g mit cremiger Spinat- Käse- Soße(a1,g
MI 11.06.	**Milchreis**(g mit Zucker und Zimt dazu Apfelmus	**Schweineschnitzel**(a1,c, Erbsengemüse(a1 mit Soße(a1 und Kartoffeln, dazu Apfelmus	**Süßkartoffelcurry**(a1,g,i und **Reis** dazu Apfelmus
DO 12.06.	**Kesselgulaschsuppe**(2,4,6 (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage(a1,a3,i und Erdbeerkompott	NEU **Hähnchen in Honig- Senf- Dillsoße**(a1,g,i mit Nudeln(a1,c dazu Erdbeerkompott	**Eierkuchen**(a1,c,g mit Erdbeerkompott
FR 13.06.	**Grüner Erbseneintopf**(a1,i mit Kasselersuppenfleisch(2,4,6 und Obst	**Gebratene Hähnchenbrust natur** mit Möhrengemüse(a1, Geflügelsoße(a1 und Salzkartoffeln	**Vollkornnudeln**(a1 mit vegetarischer Gemüse-Bolognese(a1,i und Obst

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 16.06.	**Soljanka** „Ukrainische Art“(2,3,4,6,7,a1 mit Geflügelwurst und Bäckerbrötchen(a1,a2	**Bauerngulasch**(2,3,4,6,7,a1 mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, Kartoffelpüree(g und Obst	**Gemüse-Köttbullar**(c (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße(a1 und Vollkornnudeln(a1
DI 17.06.	**Nudelsuppe**(a1,i mit buntem Gemüse, Geflügelfleisch und Vollkornnudeln, Mischbrot(a1,a2	**Rostbratwurst „Nürnberger Art“**(6,7,g mit Soße(a1,j, Möhrengemüse(a1 und Kartoffeln	**Vegetarischer Auflauf**(a1,a3,f,g,i **„Lasagne Art“** mit Sojabolognese (Sojaeiweis), Creme Fraiche, gratiniert mit Käse und Bohnensalat wieder da
MI 18.06.	**Hefeklöße**(a1,c,g mit Heidelbeersoße(g	**„Rouladentopf“**(2,4,5,6,7,a1,j (zartes Rindfleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) mit Kartoffelpüree(g Weißkohl-Paprika-Rohkost	**Bunte Nudeln**(a1,c mit Tomatensoße(a1 dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost
DO 19.06.	**Lasagnesuppe**(a1,c,g mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, Vollkornbrot(a1,a2,a3 mit Sonnenblumenkernen	**Chicken Nuggets**(2,a1,i mit Soße(a1, Mischgemüse(a1 und Kartoffeln	**Nudeln**(a1 mit Broccoli- Käse- Soße(a1,g
FR 20.06.	**Kartoffelsuppe**(a1,i mit Jagdwurstwürfel(1,2,3,4,6,7,j und Joghurt Fruchtzwerg(g	**Backfischfilet**(a1,d mit Gurken-Remouladen- Soße(7,a1,c,g,i (kalt) und Kartoffeln	**Bunte Nudelpfanne**(a1,c mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße(a1,g, dazu Joghurt Fruchtzwerg(g
MO 23.06.	**Altmärkische Hochzeitssuppe**(i mit Eierstich(c,g und Fleischklößchen(a1,c, (Schwein und Rind), Vollkornbrot(a1,a2,a3 mit Sonnenblumenkernen	**Buntes Hühnerfrikassee**(a1,a3,i mit feinem Gemüse und Kartoffeln, Obst	**Vegetarische Frühlingsrollen**(a1,f,i,j mit Chinagemüse in Sojasauce(a1,f und Reis
DI 24.06.	**Möhreneintopf**(a1 mit Schweinefleisch, dazu Mehrkorn-Brot(a1,a2	**Panierte Jagdwurstscheibe**(2,4,6,a1,j mit Gabelspaghetti(a1,c und Tomatensoße(a1 dazu bunter Salat- Mix	**Asiatische Reisnudelpfanne**(a1,c,i mit Gemüse, Ei und süß- saurer Soße(5,a1,f,i dazu bunter Salat- Mix
MI 25.06.	**Quarkkeulchen**(a1,c,g mit warmen Birnenkompott	**Sahnegulasch**(a1,g (vom Schwein) mit Kartoffelpüree(g und Obst	**Quorn- Bratwurst**(c (aus Mycoprotein) mit Soße(a1, **Möhrengemüse**(a1,i und Kartoffelpüree(g
DO 26.06.	**Weiße Bohnensuppe**(a1 mit Rauchfleisch(2,4,6,i und hausgemachte Pfirsichpuddingcreme(g NEU	**Fischfilet „Müllerin Art“(Hoki)**(a1,d,g,j mit Petersiliensoße(a1 und Reis, hausgemachte Pfirsichpuddingcreme(g NEU	**Buntes Eierragout**(a1,c und Kartoffeln, und hausgemachte Pfirsichpuddingcreme(g NEU
FR 27.06.	**Fadennudelsuppe**(a1,c,i mit Geflügelfleischeinlage und Roggenvollkornbrot(a1,a2	**Schweinebraten** mit Soße(a1,j, grünen Bohnen(a1 und Salzkartoffeln	**Grießbrei**(3,a1,g mit Vanillegeschmack und Kirschen
MO 30.06.	**Eierstichsuppe**(a1,c,g,i mit Suppengemüse, Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding(3	**Würstchengulasch**(1,2,3,4,6,7,a1,i,j und Kartoffelpüree(g dazu Wackelpudding(3	**2 Marillenknödel mit Aprikosenfüllung**(a1,c,g und Vanillesoße(3,g (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)

BESTELLSCHEIN

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
02.06.2025 - 06.06.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
09.06.2025 - 13.06.2025					
MO	Pfingstmontag				
DI					
MI					
DO					
FR					
16.06.2025 - 20.06.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
23.06.2025 - 27.06.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
30.06.2025					
MO	F e r i e n				

Allen unseren Verträgen liegen unsere Allgemeinen Geschäfts-, Liefer- und Zahlungsbedingungen zugrunde. Diese können Sie sowohl auf unserer Homepage, als auch an unserem Geschäftssitz einsehen.

Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr!

Unser Salatangebot

Mo	**Chefsalat**[2,4,6,c,g,i,j] Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse, mit Joghurtdressing	4,95 €
Di	**Salat „Rapunzel“**[2,4,6,c,g,i,j] marinierte Champignons, Tomate, Lachsschinkenwürfeln und Paprika auf Feld- und Eisbergsalat mit Frenchdressing	4,95 €
Mi	**„Sommersalat“** Mozzarella[2,4,6,c,g,i,j] Salatmix mit Sonnenblumen-, Kürbis- und Pinienkernen, Rucola, Tomate, Nektarine, Schinkenspeck mit Joghurtdressing	4,95 €
Do	**Römersalat mit Zitronen- Hähnchen**[c,i,j] frischer Römersalat, Eisbergsalat, Rote Bete, Tomatenkirschen, Paprika, Mais mit Honig- Senf- Dressing	4,95 €
Fr	**Amerikanischer Salat**[2,a1,c,g,i,j] Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets, mit French- Dressing	4,95 €

Ihre Salatvorbestellungen können Sie wie gewohnt auf dem beiliegenden Bestellzettel vornehmen.

Unsere Kaltgerichte

Mo	**Fischstäbchen** mit Kartoffelsalat mit „Essig & Öl“ Zitronenecke und Garnitur[3,4,a1,d]	4,95 €
Di	**Ei- Baguette**[4,5,a1,c,g,j] mit Eischeiben, Senfbutter und Gewürzgurke	4,95 €
Mi	**„American Pancake“**[a1,c,g] Pfannkuchen mit Schokosoße	4,95 €
Do	**Baguette „Chicken Nuggets“**[2,7,a1,i] mit Tomate, Salat und Gewürzketchup	4,95 €
Fr	**Dönerteller mit Nudeln**[2,4,7,a1,c,g,h1] Pesto- Nudeln mit mariniertem Kebab- Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki, 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. Juni 2025

Nutzen Sie unsere Online-Bestell-App!

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

eurofins
Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.

DE ST 00405 EG

Marktbedingte Änderungen und Druckfehler vorbehalten
Telefonische Bestellzeiten: Mo-Fr von 08.00 - 13.30 Uhr
Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr!
Bestellungen sind wochentags am Vortag bis 23:59 Uhr online möglich und Abbestellungen sind am Liefertag bis 7:30 Uhr online möglich!