



### 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 €* <b>Eierkuchen<sup>(a1,c,g)</sup></b> mit Apfelmus	Menü - B Mo. - Fr. 6,00 €* <b>Hörnchenpasta<sup>(a1,c)</sup></b> mit Sauce Bolognese <sup>(a1)</sup> , mit Apfelmus	Menü - C Mo. - Fr. 6,60 €* <b>Deftiger Knacker<sup>(1,2,4,j)</sup></b> auf Sauerkraut <sup>(a1,j)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	Vegetarisch Mo. - Fr. 6,25 €* <b>Bunte Reispfanne<sup>(a1,c)</sup></b> mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße <sup>(a1,g)</sup> , dazu Apfelmus
Di 01.07.	<b>Herzhafte Kartoffelsuppe<sup>(1,2,3,4,6,7,a1,g,i)</sup></b> mit Schmand und Bockwurstwürfeln dazu Obst	<b>Geflügelschnitzel<sup>(a1,c)</sup></b> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Möhrengemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	<b>Gyrosfleisch (Hähnchen)</b> mit Tomaten-Rotweinsoße <sup>(2,a1,g,i)</sup> und Käse überbacken dazu Rosmarinkartoffeln	<b>Rote Linsen-Bolognese<sup>(a1,i)</sup></b> mit Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> und Obst
Mi 02.07.	<b>Vanillepuddingsuppe<sup>(3,g)</sup></b> mit knusprigen Zwieback <sup>(a1,a3,g,f)</sup>	<b>Jägerschmaus<sup>(a1,i)</sup></b> (Schweinehack-Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> und frischer Gurkensalat	<b>Gefüllte Hähnchenbrust „Milano“</b> mit Tomaten-Käse-Füllung <sup>(3,4,a1,g)</sup> auf Sahnespaghetti <sup>(a1,c,g)</sup> und frischer Gurkensalat	<b>Vegane Klopse „Königsberger Art“<sup>(a1,c,f,i)</sup></b> (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln
Do 03.07.	<b>Grüne Bohnensuppe<sup>(a1)</sup></b> mit Rindfleisch dazu Monsterbacke <sup>(g)</sup>	<b>Jumbo-Fischstäbchen<sup>(a1,d)</sup></b> mit Kräutersoße <sup>(a1)</sup> und Püree <sup>(g)</sup> und Monsterbacke <sup>(g)</sup>	<b>Schweinesteak „Holzfäller Art“<sup>(7)</sup></b> mit Soße <sup>(a1,a3,j)</sup> , Kaisergemüse und Kartoffeln	<b>BIO Blumenkohl in Soße<sup>(a1,g,i)</sup></b> mit Salzkartoffeln, dazu Monsterbacke <sup>(g)</sup>
Fr 04.07.	<b>Geflügelfleischklößchensuppe<sup>(a1,c,j,i)</sup></b> mit Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> und Gemüse	<b>Spirelli<sup>(a1,c)</sup> und Tomatensoße<sup>(a1)</sup></b> mit Würstchenwürfeln <sup>(1,2,3,4,6,7,j)</sup>	<b>Hacksteak Croatia<sup>(a1,c,g)</sup></b> Soße <sup>(a1,j)</sup> , mediterrane Balkangemüse und Kartoffeln	<b>Kartoffeltaschen „Frischkäse- Kräuter“<sup>(g)</sup></b> mit buntem Gemüsekassie <sup>(a1,a3,g,i)</sup> (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
Mo 07.07.	<b>Milchreis<sup>(g)</sup></b> mit Zucker, Zimt und Apfelmus	<b>Eieromelette<sup>(c,g)</sup></b> mit Spinat <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln, dazu Apfelmus	<b>Deftiger Wildgulasch<sup>(a1,a3,i)</sup></b> mit Rotkohl <sup>(7)</sup> und klassischen Kartoffelklößen	<b>Überbackene Tortellini</b> Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung <sup>(a1,c,g)</sup> überbacken mit herzhaftem Käse <sup>(g)</sup> dazu Apfelmus
Di 08.07.	<b>Reissuppe<sup>(l)</sup></b> mit Rindfleisch und Suppengrün und Roggenvollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup>	<b>Gehacktesstippe<sup>(5,a1)</sup></b> mit Paprika, Gewürzgurkenwürfel <sup>(5)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> dazu frisches Obst	<b>2 kleine Schweineschnitzel<sup>(a1)</sup></b> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Prinzessbohnen <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln <b>NEU</b>	<b>Blumenkohl- Käse- Knusperstern<sup>(a1,c,g,i)</sup></b> mit Sauce- Hollandaise <sup>(a1,c,g,i)</sup> und Kartoffeln
Mi 09.07.	<b>Deftiger Wirsingkohleintopf<sup>(a1)</sup></b> mit Schweinefleisch dazu Mischbrot <sup>(a1,a2)</sup>	<b>Königsberger Klopse<sup>(a1,c,i)</sup></b> mit Kapernsoße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, Rote Bete <sup>(5)</sup>	<b>Ofenschnitzel „Toscana“<sup>(a1,j)</sup></b> mit Käse in tomatierter Zwiebel- Sahne- Soße <sup>(3,4,a1,g)</sup> und Reis	<b>Bunte Pasta<sup>(a1,c)</sup> mit BIO Broccoli- Soße<sup>(a1,g,i)</sup></b> Rote Bete <sup>(5)</sup>
Do 10.07.	<b>Linsensuppe<sup>(a1,i)</sup></b> mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	<b>Zarter Hähnchengulasch<sup>(a1)</sup></b> mit Knödeln <sup>(a1,c,g)</sup> und Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	<b>Herzhafter Kasselerbraten<sup>(2,4,6)</sup></b> Soße <sup>(a1)</sup> , Sauerkraut <sup>(a1,j)</sup> und Kartoffeln	<b>Pikanter Schnittlauchquark<sup>(g)</sup></b> mit Kartoffeln und Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>
Fr 11.07.	<b>Buchstabennudelsuppe<sup>(a1,c,i)</sup></b> mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Pudding <sup>(3,g)</sup> mit Vanillegeschmack	<b>Pasta<sup>(a1,c)</sup> mit Käse- Schinken- Soße<sup>(2,4,6,7,a1,g)</sup></b> (mit Kochschinken und Erbsen), dazu Pudding <sup>(3,g)</sup> mit Vanillegeschmack	<b>Hähnchenmedaillon „Hawaii“</b> (überbacken mit Ananas und Käse <sup>(g)</sup> ), auf Gemüsejulienne <sup>(l)</sup> , Currysoße <sup>(a1)</sup> und Reis	<b>BIO Eipatty<sup>(c,g,i)</sup> mit BIO Spinat<sup>(a1,i)</sup></b> und Salzkartoffeln
Mo 14.07.	<b>Eierkuchen<sup>(a1,c,g)</sup></b> mit Apfelmus	<b>„Tex-Mex“ (Hackfleischpfanne Mexikanische Art)</b> mit Schweinehackfleisch, Paprika und Mais <b>NEU</b> dazu Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> und Apfelmus	<b>Grützwurst<sup>(1,2,4,a1,a4,j)</sup></b> mit Sauerkraut <sup>(l)</sup> und Salzkartoffeln	<b>Käsespätzle<sup>(a1,c,g)</sup></b> mit Röstzwiebeln dazu Apfelmus
Di 15.07.				

## FRISCHEBAR

	Kaltgerichte Mo. - Fr. 5,80 €	Salat Mo. - Fr. 5,80 €
Montag	<b>Gebratene Boulette</b> dazu Kartoffelsalat „Essig & Öl“ und Garnitur <sup>(3,4,a1,c)</sup>	<b>Pikanter Schichtsalat</b> 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>
Dienstag	<b>Baguette „Barbecue“<sup>(2,4,5,a1,a3,j)</sup></b> gefüllt mit gebratenem Rib-Steak, Salat, Gewürzgurke und Barbecue- Sauce	<b>Salat „Vier- Jahreszeiten“</b> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, gebratene Putenbruststreifen, Dill, mit Kräuterdressing <sup>(c,g,i,j)</sup>
Mittwoch	<b>„Süße Allerlei aus verschieden gefüllten Eierkuchen“<sup>(a1,c,g)</sup></b> (mit Himbeer- Panna-Cotta- Füllung, Apfelfüllung und Heidelbeerfüllung) dazu Vanillesoße (Puddingsoße mit Vanillegeschmack) <sup>(3,g)</sup>	<b>„Sommersalat“</b> Mozzarella <sup>(2,4,6,c,g,i,j)</sup> Salatmix mit Sonnenblumen-, Kürbis- und Pinienkernen, Rucola, Tomate, Nektarine, Schinkenspeck mit Joghurt dressing
Donnerstag	<b>Baguette „Schnitzel“<sup>(3,a1,c,g,j)</sup></b> mit Schweineschnitzel, Remoulade, Salat, Tomate und Gurke	<b>Salat „Egg &amp; Cheese“<sup>(c,g,i,j)</sup></b> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse und Ei, mit Joghurt dressing
Freitag	<b>Hausgemachter Pizzasnack „Salami“<sup>(1,2,3,4,7,a1,g)</sup></b> herzhaft belegt mit Paprika, Mais, würziger Salami, Tomatensoße, italienischen Kräutern und mit Käse überbacken <b>wieder da</b>	<b>Amerikanischer Salat<sup>(2,a1,c,g,i,j)</sup></b> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets, mit French- Dressing

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 23:59 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 Südharküche 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



# SÜDHARZKÜCHE

lecker. regional. essen.

Tel.: 0 34 64 / 270 233 0

bestellung@suedharzkueche.de

## Speisekarte

1. - 31. Juli 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 €* 
Mi 16.07.	<b>Erbsensuppe</b> mit Kasseler Suppenfleisch <sup>(2,4,6,l)</sup> dazu Obst	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel<sup>(a1)</sup></b> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Rotkohl <sup>(7)</sup> und Kartoffeln	<b>Gebratenes Schollenfilet<sup>(a1,d)</sup></b> mit buntem Kartoffelsalat <sup>(5)</sup> (warm) und Remoulade <sup>(3,5,c,g)</sup>	<b>Herzhafte Veggie- Bolognese<sup>(a1,a3,f,l)</sup></b> (aus Sojaweiß) mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> und Obst
Do 17.07.	<b>Würzige Gyrossuppe<sup>(a1,g)</sup></b> mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne dazu Vollkornbrot <sup>(a1,a2,a3)</sup> mit Sonnenblumenkernen	<b>Geflügelfleischklößchen<sup>(a1,g)</sup></b> in fruchtiger Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Nudeln <sup>(a1,c)</sup> dazu frischer Rotkohl- Rohkost	<b>Cordon Bleu vom Schwein<sup>(2,4,a1,c,g)</sup></b> (mit Schinken und Käse) mit Soße <sup>(a1)</sup> , Karotten- Pastinaken-Gemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	<b>Schoko- Grießbrei<sup>(a1,g)</sup></b> mit warmen Birnenkompott
Fr 18.07.	<b>Gulaschsuppe</b> (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage <sup>(a1,a3,l)</sup> , Fruchtzweig <sup>(g)</sup>	<b>Fischburger<sup>(a1,c,d,g,l,k)</sup></b> mit Dill-Senf-Soße <sup>(a1,j)</sup> und Kartoffeln und Fruchtzweig <sup>(g)</sup>	<b>Schmackhaftes Bauernfrühstück<sup>(c)</sup></b> mit gebratenen Kartoffeln, Ei und Würstchen <sup>(1,2,3,4,6,7,l,j)</sup> mit Gewürzgurke <sup>(4)</sup>	<b>Vollkorn- Pasta<sup>(a1)</sup></b> mit fruchtiger Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Fruchtzweig <sup>(g)</sup>
Mo 21.07.	<b>Kartoffelsuppe „Sächsische Art“<sup>(a1,l)</sup></b> mit Suppengrün und Wiener Würstchen <sup>(1,2,3,4,6,7,l,j)</sup>	<b>Currywurstgulasch<sup>(1,2,3,4,6,a1,l,j)</sup></b> mit Tomatensoße und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	<b>Saftiger Fleischkäse<sup>(1,2,4,6,7,g,l,j)</sup></b> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , Erbsengemüse <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln	<b>Blumenkohl in Tomaten-Hollandaise<sup>(a1,c,g,l)</sup></b> und gebratenen Pesto-Gnocchi <sup>(4,a1,c,g)</sup>
Di 22.07.	<b>Nudelsuppe<sup>(a1,c,l)</sup></b> mit Suppengemüse und Geflügelfleisch und Mehrkorn-Brot <sup>(a1,a2)</sup>	<b>Dinos aus zartem Hähnchenfleisch<sup>(2,a1,a2,c,j)</sup></b> mit Soße <sup>(a1)</sup> , buntem Gemüse <sup>(a1)</sup> (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	<b>Weißwurst „Schlesische Art“<sup>(1,2,6,7,l,j)</sup></b> mit Weinsauerkraut <sup>(j)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	<b>Nudel-Spinat-Auflauf<sup>(a1,c,g)</sup></b> zarter Blattspinat mit Nudeln und Käse überbacken
Mi 23.07.	<b>Grießbrei<sup>(a1,g)</sup></b> mit Kirschkompott	<b>Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße<sup>(a1,g)</sup></b> und Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Kirschkompott	<b>Schweinesülze „Hausmacher Art“<sup>(1,2,4,6,7,l,j)</sup></b> mit Remoulade <sup>(5,c,g)</sup> und Röstkartoffeln <sup>(2,4,6)</sup>	<b>Veggie- Gemüseschnitzel<sup>(a1,c)</sup></b> (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße <sup>(a1)</sup> , Naturreis (Vollkorn)
Do 24.07.	<b>Linsensuppe<sup>(a1,j)</sup></b> mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6)</sup> und Monsterbacke <sup>(g)</sup>	<b>Gekochte Eier<sup>(c)</sup></b> in Senfsoße <sup>(a1,j)</sup> und Kartoffeln, dazu frischer Gurkensalat	<b>Klassisches Schweineschnitzel<sup>(a1,c)</sup></b> mit holländischer Soße <sup>(a1,c,g,l)</sup> Blumenkohl und Kartoffeln	<b>Asia-Gemüsepfanne<sup>(a1,f)</sup></b> süß- sauer mit Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> und dazu frischer Gurkensalat
Fr 25.07.	<b>Möhreneintopf<sup>(a1)</sup></b> mit Schweinefleisch, Obst	<b>Backfischfilet<sup>(a1,d)</sup></b> mit Kräutersoße <sup>(a1)</sup> und Reis und Obst	<b>Herzhafter Burgunderbraten<sup>(2,4,6,l)</sup></b> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> Speckrosenkohl <sup>(2,4,6)</sup> und Kartoffeln	<b>Pasta<sup>(a1,c)</sup></b> mit aromatischer Tomaten- Paprika- Soße <sup>(a1)</sup> und Obst
Mo 28.07.	<b>Tomatensuppe mit Reismudeln<sup>(a1,c)</sup></b> und Kräutern, Obst	<b>Gehacktesklößchen<sup>(a1,c,j)</sup></b> mit Bratensoße <sup>(a1,j)</sup> , Spinat <sup>(a1)</sup> , und Salzkartoffeln	<b>Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“<sup>(2,3,4,6,a1,c,g,l)</sup></b> mit Soße <sup>(a1)</sup> , zarten Bohnengemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	<b>Veganer Schichtkohl<sup>(a1,a3,f)</sup></b> (aus Soja und Weizen), mit Kartoffeln und dazu Obst
Di 29.07.	<b>Linsen-Curry-Suppe</b> mit Hühnchen <sup>(a1,l,g)</sup> dazu Vollkornbrot <sup>(a1,a2,a3)</sup>	<b>Königsberger Klopse<sup>(a1)</sup></b> (Geflügel) mit Kapernsoße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, Rote Bete <sup>(5)</sup>	<b>Deftiges Thüringer Rostbrät<sup>(j)</sup></b> mit Zwiebelsoße <sup>(a1)</sup> , Bratkartoffeln <sup>(2,4,6)</sup> und Rote Bete <sup>(5)</sup>	<b>Tortellini „Verdura“<sup>(a1,g)</sup></b> mit Tomaten- Gemüse- Füllung, Spinatsoße <sup>(a1)</sup> und Rote Bete <sup>(5)</sup>
Mi 30.07.	<b>Hefeklöße<sup>(a1,c,g)</sup></b> mit Vanillesoße <sup>(3,g)</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	<b>Hörnchennudeln<sup>(a1,c)</sup></b> mit Sauce Bolognese <sup>(a1)</sup> , und Obst	<b>Marinierter Bismarckhering</b> in Rote Bete-Apfelsoße <sup>(5,4,g)</sup> und Dampfkartoffeln	<b>Vegetarisches Hühnerfrikassee<sup>(a1,g)</sup></b> (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse, dazu Reis
Do 31.07.	<b>Graupensuppe<sup>(a3,l,j)</sup></b> mit Hühnerfleisch dazu hausgemachte Vanillepuddingcreme <sup>(g)</sup>	<b>Schweinegulasch<sup>(a1)</sup></b> mit Spirelli <sup>(a1,c)</sup> dazu hausgemachte Vanillepuddingcreme <sup>(g)</sup>	<b>Gegrilltes Rinderhacksteak<sup>(a1,c,l,j)</sup></b> auf Gemüse „Texanische Art“ (Mais, Kidneybohnen, Paprika) mit Kartoffelspalten	<b>Pancakes „American Style“<sup>(a1,c,g)</sup></b> mit fruchtigem Apfelkompott

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



Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr!

Marktbedingte Änderungen und Druckfehler vorbehalten  
Bestellungen sind wochentags am Vortag bis 23:59 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!