	A	B	V
FR 01.08.	**Sternchennudelsuppe**[a1,c,i] mit Rindfleisch, und Monte-Pudding[g,h2]	**Jumbo-Fischstäbchen**[a1,d] mit Zitronen-Butter-Soße[a1,g] und Kartoffeln, Monte-Pudding[g,h2]	**Vegetarische Erbsensuppe**[i] mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Monte-Pudding[g,h2]
MO 04.08.	**Reissuppe**[i] mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot[a1,a2,a3]	**Spirelli**[a1,c] mit Tomatensoße[a1] und Geflügelwursteinlage[2,3,4,6,7]	**Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“**[g] mit cremiger Spinat-Käse-Soße[a1,g]
DI 05.08.	**Milchreis**[g] mit Zucker und Zimt dazu Apfelmus	**Schweineschnitzel**[a1,c], Erbsengemüse[a1] mit Soße[a1] und Kartoffeln, dazu Apfelmus	**Exotisches Gemüsecurry**[a1,g,i] **mit Kokosnussmilch** und **Reis** dazu Apfelmus
MI 06.08.	**Nudelsuppe**[a1,c,i] mit Eierstich und Gemüseeinlage mit Erdbeerkompott	**Würzige Gehacktesstippe**[5,a1] mit Paprika- und Gewürzgurkenwürfel[5] und Kartoffelpüree[g] dazu Erdbeerkompott	**Eierkuchen**[a1,c,g] mit Erdbeerkompott
DO 07.08.	**Grüner Erbseneintopf**[a1,i] mit Kasselersuppenfleisch[2,4,6] und frisches Obst	**Gebratene Hähnchenbrust natur** mit Möhrengemüse[a1], Geflügelsoße[a1] und Salzkartoffeln	**Vollkornnudeln**[a1] mit vegetarischer Gemüse-Bolognese[a1,i] und frisches Obst
FR 08.08.	**Kesselgulaschsuppe**[2,4,6] (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage[a1,a3,i] und Monsterbacke[g]	**Fruchtiges Hühnchencurry** Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße[a1] mit Nudeln[a1,c] und Monsterbacke[g]	**1 Germknödel mit Pflaumenfüllung**[a1,c,g] und Vanillesoße[3,g] (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
MO 11.08.	**Soljanka** „Ukrainische Art“[2,3,4,6,7,a1] mit Geflügelwurst und Bäckerbrötchen[a1,a2]	**Würstchengulasch**[1,2,3,4,6,7,a1,i,j], mit Nudeln[a1,c] und frisches Obst	**Bunte Nudeln**[a1,c] mit Tomatensoße[a1] dazu frisches Obst
DI 12.08.	**Muschelnudelsuppe**[a1,c,i] mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot[a1,a2]	**Chicken Nuggets**[2,a1,i] mit Soße[a1], Mischgemüse[a1] und Kartoffeln	**Bunte Nudelpfanne**[a1,c] mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße[a1,g], dazu Bohnensalat
MI 13.08.	**Hefeklöße**[a1,c,g] mit Heidelbeersoße[g]	**Schichtkohl** mit Schweinefleisch[a1] und Kartoffeln, dazu frischen Weißkohl-Paprika-Rohkost	**Falafel-Kichererbsenbällchen**[a1,i] (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße[a1] und Vollkornpasta[a1]
DO 14.08.	**Lasagnesuppe**[a1,c,g] mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln Vollkornbrot[a1,a2,a3] mit Sonnenblumenkernen	**„Rouladentopf“**[2,4,5,6,7,a1,j] (zartes Rindfleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) mit Kartoffelpüree[g]	**Nudeln**[a1] mit Broccoli- Käse- Soße[a1,g]
FR 15.08.	**Kartoffelsuppe**[a1,i] mit Jagdwurstwürfel[1,2,3,4,6,7,j] und Fruchtzwerg[g]	**Backfischfilet**[a1,d] mit Gurken-Remouladen-Soße[7,a1,c,g,i](kalt) und Kartoffeln	**Bunte Gnocchipfanne**[a1,c] mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße[a1,g] dazu Fruchtzwerg[g]

	A	B	V
MO 18.08.	**Altmärkische Hochzeitssuppe**[i] mit Eierstich[c,g] und Fleischklößchen[a1,c] (Schwein und Rind), Vollkornbrot[a1,a2,a3] mit Sonnenblumenkernen	**Feines Hühnerfrikassee**[a1,a3,i] mit Spargel, dazu Kartoffeln, Obst	**Vegetarische Frühlingsrollen**[a1,f,i,j] mit Chinagemüse in Sojasauce[a1,f] und Reisbeilage
DI 19.08.	**Möhreneintopf**[a1] mit Hühnerfleisch, dazu Mehrkorn-Brot[a1,a2] **NEU**	**Gebackene Jagdwurstscheibe**[2,4,6,a1,j] mit Gabelspaghetti[a1,c] und Tomatensoße[a1] dazu bunter Salat-Mix	**Veganes Chilli sin Carne**[a1] mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais dazu Vollkorn- Naturreis und bunter Salat- Mix
MI 20.08.	**Quarkkeulchen**[a1,c,g] mit warmen Bratapfelkompott	**Sahnegulasch**[a1,g] (vom Schwein) mit Kartoffelpüree[g] und frisches Obst	**Quorn-Bratwurst**[c] (aus Mycoprotein) mit Soße[a1], **Sauerkraut**[a1,g,i] und Kartoffelpüree[g]
DO 21.08.	**Spirelli**[a1,c] und Tomatensoße[a1] mit Geflügelwürstchenwürfeln[1,2,3,4,6,7,j] **NEU**	**Fischfilet „Müllerin Art“(Hoki)**[a1,d,g,j] mit Petersiliensoße[a1] und Reis, hausgemachte Quarkspeise[g]	**Grüne Tortellini** mit Gemüsefüllung[a1,c,g] und Käsesoße[a1,g] und hausgemachte Quarkspeise[g]
FR 22.08.	**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 25.08.	**Eierstichsuppe**[a1,c,g,i] mit Suppengemüse, Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding[3]	**Bauerngulasch**[1,2,3,4,6,7,a1,j] mit Jagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln und Kartoffelpüree[g] dazu Wackelpudding[3]	**Mini-Germknödel „schwarz & weiß“** (zweifarbig mit Schokolade)[a1,g] und Vanillesoße[3,g] (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
DI 26.08.	**Eierkuchen**[a1,c,g] mit Apfelmus	**Hörnchenpasta**[a1,c] mit Sauce Bolognese[a1], mit Apfelmus	**Bunte Schupfnudelpfanne**[a1,c] mit Zucchini, Möhren und Erbsen und Rahmsoße[a1,g], dazu Apfelmus
MI 27.08.	**Herzhafte Kartoffelsuppe**[1,2,3,4,6,7,a1,g,i] mit Schmand und Bockwurstwürfeln dazu Obst	**Gefülltes Hähnchen-Cordon-Bleu**[2,3,4,6,a1,c,g,i] mit Soße[a1], Möhrengemüse[a1] und Kartoffeln	**Pizza „Vegetaria“**[2,a1,c,g] mit Champignons, Paprika, Mais und Käse überbacken
DO 28.08.	**Schokoladenpudding-Suppe**[g] mit knusprigen Zwieback[a1,a3,g,f]	**Jägerschmaus**[a1,j] (Schweinehack-Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti[a1,c] und frischer Gurkensalat	**Veggie-Schnitzel**[a1,a4,c,g] (aus Magermilch und Weizeneiweiß) mit Letschosoße[a1] und Kartoffeln
FR 29.08.	**Grüne Bohnensuppe**[a1] mit Rindfleisch dazu Monsterbacke[g]	**Jumbo-Fischstäbchen**[a1,d] mit Kräutersoße[a1] und Püree[g] und Monsterbacke[g]	**Blumenkohl in Soße**[a1,g,i] mit Salzkartoffeln, dazu Monsterbacke[g]

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**

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
01.08.2025					
FR	Ferien				
04.08.2025 - 08.08.2025					
MO	Ferien				
DI	Ferien				
MI	Ferien				
DO	Ferien				
FR	Ferien				
11.08.2025 - 15.08.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
18.08.2025 - 22.08.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
25.08.2025 - 29.08.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					

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	**Bunter Salat mit Thunfisch**[d,c,g,i,j] Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, rote Zwiebel, Thunfisch, Dill, mit Kräuterdressing	4,95 €
Di	**Amerikanischer Salat**[2,a1,c,g,i,j] Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets, mit French-Dressing	4,95 €
Mi	**Chefsalat**[2,4,6,c,g,i,j] Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse, mit Joghurtdressing	4,95 €
Do	**Bunter Salat mit Tomate & Mozzarella**[1,3,5,g,l] Tomatenscheiben, Mozzarellascheiben, Endiviensalat, Radicchio, Weißkohl, Karotten, mit Balsamicodressing	4,95 €
Fr	**Pasta-Salat**[a1,g,c,i,j] Nudeln mit getrockeneten Tomaten und Mozzarellabällchen auf einer bunten Salatmischung (Eisberg, Frisee, Endivie, Radiccio) dazu Honig-Senf-Dressing	4,95 €

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

Unsere Kaltgerichte

Mo	**Hähnchenschnitzel** mit Kartoffelsalat „Essig & Öl“ und Garnitur[3,4,a1,c]	4,95 €
Di	**Gegrilltes Putensteak**[7,a1,i] mit Curry-Ketchup im Baguettebrötchen mit Garnitur	4,95 €
Mi	**„American Pancake“**[a1,c,g] Pfannkuchen mit Kirsch-Fruchtsoße	4,95 €
Do	**Baguette „Spezial“**[1,2,3,4,5,7,a1,g] mit Salami, Tomatenbutter, Gewürzgurke und Garnitur	4,95 €
Fr	**Dürüm (Weizentortillia)**[2,3,7,a1,c,g] Wrap gefüllt mit mariniertem Kebab-Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki 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. - 31. August 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