



Essen bestellen per Online-App

mobile Online-Bestellung ohne Download unter:

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 €* 	Menü - B Mo. - Fr. 6,00 €* 	Menü - C Mo. - Fr. 6,60 €* 	Vegetarisch Mo. - Fr. 6,25 €* 
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)	Gebratenes Rippchen vom Schwein auf Bayrisch-Kraut ^(a1) mit Soße ^(a1,j) und Salzkartoffeln	Vegetarische Erbsensuppe ^(l) mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Monte-Pudding ^(g,h2)
Mo 04.08.	Reissuppe ^(l) mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot ^(a1,a2,a3)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(2,3,4,6,7)	Rustikale Schlachteplatte ^(1,2,4,6,a1,j) (Schweinebauch, Weilklops und Knacker) auf Fasskraut ^(g) und Kartoffeln	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	Schweineleber-Ragout in feiner Apfel-Zwiebelsoße ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Schlesische Gurkenhäppchen ^(3,j)	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	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Schwarzwurzeln) ^(a1) und Kartoffeln	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	Lachs in Gorgonzolasoße mit Blattspinat und Penne ^(a1,c,d,g)	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)	Wildgulasch mit Rotweinssoße ^(a1,i) mit Waldpilzen und Spätzle ^(a1,c)	2 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	Paniertes Schweineschnitzel ^(a1,c) mit feiner Soße, Fingermöhren ^(a1) und Kartoffeln	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)	„Rouladentopf“ ^(2,4,5,6,7,a1,j) (zartes Rindfleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) mit Kartoffelpüree ^(g)	„Biergulasch Böhmisches Art“ ^(a1,a3) mit Schweinefleisch und Knödeln ^(a1,c,g) , Bohnensalat	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	Schweinebraten mit Zwiebeln ^(a1,c) Soße ^(a1) , Broccoli und Kartoffeln	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	Chicken Nuggets ^(2,a1,i) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Heringsfilet „Matjes Art“ in Apfel-Gurken-Soße ^(4,5,7,d,g) und Dampfkartoffeln	 Nudeln ^(a1) mit Broccoli- Käse- Soße ^(a1,g)
Fr 15.08.	Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,3,4,6,7,j) und Fruchtzweig ^(g)	Backfischfilet ^(a1,d) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(7,a1,c,g,j) (kalt) und Kartoffeln	Rindfleisch in Meerrettichsoße ^(2,a1,g,i) und Kartoffelklößen	Bunte Gnocchipfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) dazu Fruchtzweig ^(g)

FRISCHEBAR

	Kaltgerichte Mo. - Fr. 5,80 €	Salat Mo. - Fr. 5,80 €
Montag	Hähnchenschnitzel mit Kartoffelsalat „Essig & Öl“ und Garnitur ^(3,4,a1,c)	Bunter Salat mit Thunfisch ^(d,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, rote Zwiebel, Thunfisch, Dill, mit Kräuter dressing
Dienstag	Gegrilltes Putensteak ^(7,a1,i) mit Curry-Ketchup im Baguettebrötchen mit Garnitur	Amerikanischer Salat ^(2,a1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets, mit French-Dressing
Mittwoch	„American Pancake“ ^(a1,c,g) Pfannkuchen mit Kirsch- Fruchtsoße	Chefsalat ^(2,4,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse, mit Joghurt dressing
Donnerstag	Baguette „Spezial“ ^(1,2,3,4,5,7,a1,g) mit Salami, Tomatenbutter, Gewürzgurke und Garnitur	Bunter Salat mit Tomate & Mozzarella ^(1,3,5,g,i) Tomatenscheiben, Mozzarella Scheiben, Endiviensalat, Radicchio, Weißkohl, Karotten, mit Balsamicodressing
Freitag	Dürüm (Weizentortilla) ^(2,3,7,a1,c,g) Wrap gefüllt mit mariniertem Kebab-Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki und frischen Zwiebeln	Pasta-Salat ^(a1,g,c,i,j) Nudeln mit getrockneten Tomaten und Mozzarella bällchen auf einer bunten Salat- mischung (Eisberg, Frisee, Endivie, Radicchio) dazu Honig- Senf-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, E-Mail: 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 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



SÜDHARZKÜCHE

lecker. regional. essen.

Tel.: 0 34 64 / 270 233 0

bestellung@suedharzkueche.de

Speisekarte

1. - 31. August 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 €* 🌿
Mo 18.08.	Altmärkische Hochzeitssuppe^(f) mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(a1,c) (Schwein und Rind), Vollkornbrot ^(a1,a2a3) mit Sonnenblumenkernen	Feines Hühnerfrikassee^(a1,a3,i) mit Spargel, dazu Kartoffeln, Obst	Pilzpflanze^(2,4,6,a1,a3,g,i) „Badische Art“ mit Spätzle ^(a1,c) und 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	Eisbeinflisch^(2,4,6) auf „Fasskraut“ (Sauerkraut ^(f)) und Erbsenpüree ^(g)	Veganes Chili 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	Deftige Wirsingkohlroulade mit Schweinefleischfüllung ^(a1,g,j) in Pflaumen-Specksoße ^(2,4,6,a1,i) und Kartoffeln	Quorn-Bratwurst^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) , Sauerkraut^(a1,g,i) und Kartoffelpüree ^(g) 🌿
Do 21.08.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i) und hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Fischfilet „Müllerin Art“ (Hoki)^(a1,d,g,j) mit Petersiliensoße ^(a1) und Reis, hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Zarte Hähnchenstreifen „Florentiner Art“ in einer Blattspinat-Sahnesoße ^(a1,g) und Bandnudeln ^(a1,c)	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g) und Käsesoße ^(a1,g) und hausgemachte Quarkspeise ^(g)
Fr 22.08.	Fadennudelsuppe^(a1,c,i) mit Geflügelfleischinlage und Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Schweinebraten mit Soße ^(a1,j) , grünen Bohnen ^(a1) und Salzkartoffeln	Gebratenes Schollenfilet^(a1,d) mit Dill-Soße ^(a1) und Salzkartoffeln	Griebbrei^(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⁾	Paniertes Schweineschnitzel^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Karotten „Rustica“ und Kartoffeln	Mini- Germknödel „schwarz & weiß“ (zweifärbig 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	Deftiger Knacker^(1,2,4,j) auf Sauerkraut ^(a1,j) und Kartoffelpüree ^(g)	Bunte Schupfnudelpfanne^(a1,c) mit Zucchini, Möhren und Erbsen und Rahmsauce ^(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	Würzige Gyrosplatte mit Schweinefleisch ^(a1) mit Tomatenreis und Zaziki (Joghurt ^(g) mit Gurken und Knoblauch)	Quorn-Gulasch^(a1,c) (aus Mycoprotein) mit Vollkornnudeln ^(a1) und dazu Gurkensalat 🌿
Do 28.08.	Schokoladenpudding-Suppe^(g) mit knusprigen Zwieback ^(a1,a3,g,f)	Jägerschmaus^(a1,i) (Schweinehack- Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und frischer Gurkensalat	„Schlemmerschnitzel“ Schweineschnitzel in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) mit Tomaten und Käse ^(g) überbacken, dazu Röstis und frischer Gurken-Salat NEU	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)	Saftiges Schweinesteak mit Rahmchampignons ^(a1,a3,g,i) und Kartoffeln	Blumenkohl in Soße^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln, dazu Monsterbacke ^(g) 🌿

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

