



## 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 €* Geflügelfleischklößchensuppe <sup>(a1,c,j,i)</sup> mit Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> und Gemüse	Menü - B Mo. - Fr. 6,00 €* Spirelli <sup>(a1,c)</sup> und Tomatensoße <sup>(a1)</sup> mit Würstchenwürfeln <sup>(1,2,3,4,6,7,j)</sup>	Menü - C Mo. - Fr. 6,60 €* Hacksteak Croatia <sup>(a1,c,g)</sup> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , mediterranem Balkangemüse und Kartoffeln	Vegetarisch Mo. - Fr. 6,25 €* Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ <sup>(g)</sup> mit buntem Gemüsefrikassee <sup>(a1,a3,g,i)</sup> (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
Mo 01.09.				
Di 02.09.	Milchreis <sup>(g)</sup> mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Eieromelette <sup>(c,g)</sup> mit Spinat <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln, dazu Apfelmus	Deftiger Wildgulasch <sup>(a1,a3,i)</sup> mit Rotkohl <sup>(7)</sup> und klassischen Kartoffelklößen	Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung <sup>(a1,c,g)</sup> und fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße <sup>(a1)</sup> , dazu Apfelmus
Mi 03.09.	<b>NEU</b> Buntes Hühnerfrikassee <sup>(a1,a3,i)</sup> mit Kartoffeln dazu frisches Obst	Gehacktesstippe <sup>(5,a1)</sup> mit Paprika, Gewürzgurkenwürfel <sup>(5)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , dazu frisches Obst	2 kleine Schweineschnitzel <sup>(a1)</sup> mit Letscho <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Blumenkohl-Käse-Knusperstern <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Sauce-Hollandaise <sup>(a1,c,g,i)</sup> und Kartoffeln
Do 04.09.	Deftiger Wirsingkohleintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch dazu Mischbrot <sup>(a1,a2)</sup>	Königsberger Klopse <sup>(a1,c,j)</sup> mit Kapernsoße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, Rote Bete <sup>(5)</sup>	Ofenschnitzel „Toscana“ <sup>(a1,j)</sup> mit Käse in tomatisierter Zwiebel-Sahne-Soße <sup>(3,4,a1,g)</sup> und Reis	Bunte Pasta <sup>(a1,c)</sup> mit Bio Broccoli-Soße <sup>(a1,g,i)</sup> , Rote Bete <sup>(5)</sup>
Fr 05.09.	Linsensuppe <sup>(a1,i)</sup> mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	Zarter Hähnchengulasch <sup>(a1)</sup> mit Knödeln <sup>(a1,c,g)</sup> und Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	Herzhafter Kasselerbraten <sup>(2,4,6)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Sauerkraut <sup>(a1,j)</sup> und Kartoffeln	Pikanter Kräuterquark <sup>(g)</sup> mit Kartoffeln und Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>
Mo 08.09.	Buchstabennudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Pudding <sup>(3,g)</sup> mit Vanillegeschmack	Pasta <sup>(a1,c)</sup> mit Käse-Schinken-Soße <sup>(2,4,6,7,a1,g)</sup> (Kochschinken und Erbsen) dazu Pudding <sup>(3,g)</sup> mit Vanillegeschmack	Hähnchenmedaillon „Hawaii“ (überbacken mit Ananas und Käse <sup>(g)</sup> ), auf Gemüsejulienne <sup>(l)</sup> , Currysoße <sup>(a1)</sup> und Reis	Eipatty <sup>(c,g,i)</sup> mit Bio Spinat <sup>(a1,j)</sup> und Salzkartoffeln
Di 09.09.	Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne <sup>(a1,j)</sup> mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> dazu Apfelmus	Grützwurst <sup>(1,2,4,a1,a4,j)</sup> mit Sauerkraut <sup>(l)</sup> und Salzkartoffeln	Käsespätzle <sup>(a1,c,g)</sup> mit Röstzwiebeln dazu Apfelmus
Mi 10.09.	Erbsensuppe mit Kasseleruppenfleisch <sup>(2,4,6,i)</sup> , dazu frisches Obst	Chicken Nuggets <sup>(2,a1,i)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Rotkohl <sup>(7)</sup> und Kartoffeln	Gebratene Forelle <sup>(a1,d)</sup> mit buntem Kartoffelsalat <sup>(5)</sup> (warm)	Vegetarische Lasagnesuppe mit Nudeln <sup>(a1,c)</sup> , vegetarischer Bolognese <sup>(a1,a3,f,i)</sup> , Paprika und Creme Fraiche <sup>(g)</sup> und frisches Obst
Do 11.09.	Würzige Gyrossuppe <sup>(a1,g)</sup> mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	Geflügelfleischklößchen <sup>(a1,g)</sup> in fruchtiger Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Nudeln <sup>(a1,c)</sup> , Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	Cordon Bleu vom Schwein <sup>(2,4,a1,c,g)</sup> (mit Schinken und Käse) mit Soße <sup>(a1)</sup> , Karotten-Pastinaken- Gemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Kaiserschmarrn <sup>(a1,c,g)</sup> (Süßspeise aus Pfannkuchenteig) mit Vanillesoße <sup>(g)</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
Fr 12.09.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage <sup>(a1,a3,i)</sup> , dazu Vollkornbrot <sup>(a1,a2,a3)</sup> mit Sonnenblumenkernen	Fischburger <sup>(a1,c,d,g,j,k)</sup> mit Dill-Senf-Soße <sup>(a1,j)</sup> und Kartoffeln und frischer Rotkohlrohkost	Kartoffel-Spargel-Schinken-Gratin mit Käse überbacken <sup>(2,4,6,7,g)</sup>	Vollkorn-Pasta <sup>(a1)</sup> mit fruchtiger Tomatensoße <sup>(a1)</sup> , und frischer Rotkohlrohkost
Mo 15.09.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ <sup>(a1,i)</sup> mit Suppengrün und Wiener Würstchen <sup>(1,2,3,4,6,7,i,j)</sup>	Currywurstgulasch <sup>(1,2,3,4,6,a1,j,j)</sup> mit Tomatensoße und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	<b>NEU</b> Gefüllte Paprikaschote <sup>(a1)</sup> in Soße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Blumenkohlröschen in holländischer Soße <sup>(a1,c,g,j)</sup> , Kartoffeln

## FRISCHEBAR

	Kaltgerichte Mo. - Fr. 5,80 €	Salat Mo. - Fr. 5,80 €
Montag	Mini-Wiener Würstchen mit Senf dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur <sup>(1,2,3,4,6,7,i,j)</sup>	Salat „Kebab“ <sup>(2,7,g,k)</sup> Weißkohlsalat, Gurke, rote Zwiebel, Paprika, Tomate, Hähnchenkebab und Zaziki
Dienstag	Baguette „Chicken Nuggets“ <sup>(2,7,a1,i)</sup> mit Tomate, Salat und Gewürzketchup	Bayrischer Salat <sup>(1,2,4,6,g,i,j)</sup> Rostbratwürstchen „Nürnberger Art“ auf einer Salatmischung (Eisbergsalat, Radieschen, Rettich, Gurken) und Weißkohlsalat, Tomaten, Garnitur dazu Honig- Senf-Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup>
Mittwoch	Milchreis <sup>(g)</sup> mit Kirschsoße	Chefsalat <sup>(2,4,6,c,g,i,j)</sup> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse, mit Joghurdressing
Donnerstag	Baguette „Hot Dog“ <sup>(1,2,3,4,5,6,7,a1,i,j)</sup> mit Würstchen, Ketchup, Senf, Gewürzgurke und Röstzwiebeln	Amerikanischer Salat <sup>(2,a1,c,g,i,j)</sup> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets, mit French-Dressing
Freitag	Cheeseburger <sup>(3,4,5,a1,a2,a3,c,g,j,k)</sup> Hamburgerbrötchen mit Sesam belegt mit Rindfleischpatty, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Barbecuesoße, Zwiebeln, Senf und Dressing	Griechischer Salat <sup>(c,g,i,j,geschwärzt)</sup> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Oliven, rote Zwiebel, Balkankäse, mit Kräuterdressing

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 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. - 30. September 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 €*
Di 16.09.	<b>Linsensuppe</b> <sup>(a1,i)</sup> mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6)</sup> und Fruchtyoghurt <sup>g</sup>	<b>Gekochte Eier</b> <sup>(c)</sup> in Senfsoße <sup>(a1,j)</sup> und Kartoffeln, dazu frischer Gurkensalat	<b>Klassisches Schweineschnitzel</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Blumenkohl in holländischer Soße <sup>(a1,c,g,i)</sup> und Kartoffeln	<b>Quorn-Gulasch</b> <sup>(a1,c)</sup> (aus Mycoprotein) mit Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> und dazu Gurkensalat
Mi 17.09.	<b>Grießbrei</b> <sup>(a1,g)</sup> mit heißer Kirschsoße	<b>Hähnchenbruststreifen in heller Soße</b> <sup>(a1,g)</sup> mit Erbsen und Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Obst	<b>Schweinesülze „Hausmacher Art“</b> <sup>(1,2,4,6,7,i,j)</sup> mit Remoulade <sup>(5,c,g)</sup> und Röstkartoffeln <sup>(2,4,6)</sup>	<b>Karottenbratling</b> <sup>(a1,c,i,k)</sup> mit Dillsoße <sup>(a1)</sup> und Naturreis (Vollkorn)
Do 18.09.	<b>Nudelsuppe</b> <sup>(a1,c,i)</sup> mit Suppengemüse und Geflügelfleisch und Mehrkorn-Brot <sup>(a1,a2)</sup>	<b>Geflügeldinos</b> <sup>(2,a1,a2,i)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , buntem Gemüse <sup>(a1)</sup> (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	<b>Gegrillte Schweinehaxe</b> <sup>(6)</sup> auf Weinsauerkraut <sup>(i,j)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	<b>Milchnudeln</b> <sup>(3,a1,c,g)</sup> mit <b>Apfelmus</b>
Fr 19.09.	<b>Möhreneintopf</b> <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, frisches Obst	<b>Backfischfilet</b> <sup>(a1,d)</sup> mit Kräutersoße <sup>(a1)</sup> und Reis	<b>Herzhafter Burgunderbraten</b> <sup>(2,4,6,i)</sup> mit Soße <sup>(a1,i)</sup> , Speckrosenkohl <sup>(2,4,6)</sup> und Kartoffeln	<b>Ravioli</b> <sup>(a1,c,g)</sup> gefüllt mit Käse, Spinat und Schnittlauchsoße <sup>(a1)</sup> , dazu frisches Obst
Mo 22.09.	<b>Tomatensuppe mit Ebly</b> <sup>(a1)</sup> (zarter Sonnenweizen) und Kräutern Obst	<b>Geflügelboulette</b> <sup>(a1,c,i,j)</sup> mit Spinat <sup>(a1)</sup> , Bratensoße <sup>(a1,j)</sup> und Salzkartoffeln	<b>Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“</b> <sup>(2,3,4,6,a1,c,g,i)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , zarten Bohnengemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	<b>Veganer Schichtkohl</b> <sup>(a1,a3,f)</sup> (aus Soja und Weizen), mit Kartoffeln und dazu Obst
Di 23.09.	<b>Karotten-Süßkartoffel-Suppe</b> <sup>(a1)</sup> mit Ingwer, dazu Dinkel-Vollkorn-Brot <sup>(a1,Dinkel)</sup>	<b>Königsberger Klopse</b> <sup>(a1)</sup> mit Kapernsoße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, Rote Bete <sup>(5)</sup>	<b>Gebratenes Schweinesteak</b> mit Creme-Champignons <sup>(a1,a3,g,i)</sup> , Bratkartoffeln <sup>(2,4,6)</sup> und Rote Bete <sup>(5)</sup>	<b>Tortellini „Verdura“</b> <sup>(a1,g)</sup> mit Tomaten-Gemüse-Füllung, Spinatsoße <sup>(a1)</sup> und Rote Bete <sup>(5)</sup>
Mi 24.09.	<b>Hefeklöße</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit Pflaumensoße	<b>Hörnchennudeln</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Sauce Bolognese <sup>(a1)</sup> , und frisches Obst	<b>Marinierter Bismarckhering</b> in Apfel-Gurken-Soße <sup>(5,7,d,g)</sup> und Dampfkartoffeln	<b>Vegetarisches Hühnerfrikassee</b> <sup>(a1,g)</sup> (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse, dazu Reis
Do 25.09.	<b>Graupensuppe</b> <sup>(a3,i,j)</sup> mit Hühnerfleisch dazu hausgemachte Quarkspeise <sup>(g)</sup>	<b>Schweinegulasch</b> <sup>(a1)</sup> mit Spirelli <sup>(a1,c)</sup> dazu hausgemachte Quarkspeise <sup>(g)</sup>	<b>Rib-Steak „Smoky Barbecue“</b> <sup>(2,a1,a3,j)</sup> (Schweinehacksteak), Rahmporree <sup>(a1,g)</sup> , Soße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	<b>Pancakes „American Style“</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit fruchtiger Erdbeersoße
Fr 26.09.	<b>Sternchennudelsuppe</b> <sup>(a1,c,i)</sup> mit Rindfleisch, und Schoko-Pudding <sup>(g)</sup>	<b>Jumbo-Fischstäbchen</b> <sup>(a1,d)</sup> mit Zitronen-Butter-Soße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, Monte-Pudding <sup>(g,h2)</sup>	<b>Gebratenes Rippchen vom Schwein</b> auf Bayrisch-Kraut <sup>(a1)</sup> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> und Salzkartoffeln	<b>Reisnudelpfanne</b> <sup>(a1)</sup> mit Ei <sup>(c)</sup> , Gemüse und Rahmsoße <sup>(a1,g)</sup> und Schoko-Pudding <sup>(g)</sup>
Mo 29.09.	<b>Reissuppe</b> <sup>(d)</sup> mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot <sup>(a1,a2,a3)</sup>	<b>Spirelli</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Geflügelwursteinlage <sup>(2,3,4,6,7)</sup>	<b>Schlachteplatte</b> <sup>(1,2,4,6,j)</sup> (Rotwurst, Leberwurst und Knacker) auf Fasskraut <sup>(d)</sup> und Kartoffeln	<b>Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“</b> <sup>(g)</sup> mit cremiger Spinat- Käse-Soße <sup>(a1,g)</sup>
Di 30.09.	<b>Milchreis</b> <sup>(g)</sup> mit Zucker und Zimt dazu Apfelmus	<b>Schweineschnitzel</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Erbsengemüse <sup>(a1)</sup> , Soße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln, dazu Apfelmus	<b>Gebratene Schweineleber</b> <sup>(a1)</sup> in feiner Apfel-Zwiebelsoße <sup>(a1)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , dazu Schlesische Gurkenhäppchen <sup>(3,j)</sup>	<b>Süßkartoffelcurry</b> <sup>(a1,g,i)</sup> und <b>Reis</b> dazu Apfelmus

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