



**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.





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 €*
Mi 01.10.	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 02.10.	Grüner Erbseneintopf ^(a1,i) mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6) und frisches Obst	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Geflügelsoße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Salzkartoffeln	Gedünstete Seelachsfilet ^(d) „Florentiner Art“ in Spinat-Sahne-Soße ^(a1,g) mit Bandnudeln ^(a1,c)	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,i) und frisches Obst 
Fr 03.10.	Tag der deutschen Einheit			
Mo 06.10.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, frisches Obst	Würstchengulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i,j) mit Nudeln ^(a1,c) und frisches Obst	Paniertes Schweineschnitzel ^(a1,c) mit feiner Soße, Fingermöhrrchen ^(a1) und Kartoffeln	Gemüse-Köttbullar ^(c) (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^(a1) und Vollkornnudeln ^(a1)
Di 07.10.	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2)	Rostbratwurst „Nürnberger Art“ ^(6,7,g) mit Soße ^(a1,j) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Paprikagulasch „Halb&Halb“ ^(a1) (Schweine- und Rindfleisch) mit böhmischen Knödeln ^(a1,c,g) und Bohnensalat	Kartoffelgratin ^(a1,c,g,i) und Bohnensalat
Mi 08.10.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Heidelbeersoße ^(g)	„Rouladentopf“ ^(4,2,4,5,6,7,a1,j) (zartes Rindfleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) mit Kartoffelpüree ^(g) Weißkohl-Paprika-Rohkost	Schweinebraten mit Senfruste ⁽ⁱ⁾ , Kaisergemüse (naturell), Soße ^(a1) und Salzkartoffeln	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) dazu frischen Weißkohl-Paprika-Rohkost
Do 09.10.	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	Gemüse-Nudelpfanne ^(a1,c) (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) mit Rahmsoße ^(a1,g)
Fr 10.10.	Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,3,4,6,7,j) und Fruchtjoghurt ^(g)	Backfischfilet ^(a1,d) mit Gurken- Remouladen- Soße ^(7,a1,c,g,j) (kalt) und Kartoffeln	„Zwiebelfleisch“ Schweinefleisch in Zwiebelsoße ^(a1,g) mit Klößen	Quorn- Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) ,  Möhrengemüse ^(a1,i) und Kartoffelpüree ^(g)
Mo 13.10.	Altmärkische Hochzeitssuppe ⁽ⁱ⁾ mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(a1,c) , (Schwein und Rind) Vollkornbrot ^(a1,a2a3) mit Sonnenblumenkernen	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit feinem Gemüse und Kartoffeln, Obst	Pilzpfanne ^(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 14.10.	Möhreneintopf ^(a1) mit Geflügelfleisch, dazu Mehrkorn-Brot ^(a1,a2)	Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe ^(2,4,a1) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) dazu bunter Salat- Mix NEU	Eisbeinflleisch ^(2,4,6) auf „Fasskraut“ (Sauerkraut ⁽ⁱ⁾) und Erbsenpüree ^(g)	Reisnudelpfanne ^(a1,c,i) mit Gemüse, Ei und süß- saurer Soße ^(5,a1,f,i) dazu bunter Salat- Mix
Mi 15.10.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit warmen Birnenkompott	Schweinegulasch ^(a1) mit Leipziger Allerlei ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g)	Kohlroulade mit Schweinefleischfüllung ^(a1,g,j) in Specksoße ^(2,4,6,a1,i) und Kartoffeln	 Nudeln ^(a1) mit Broccoli- Käse- Soße ^(a1,g)

FRISCHEBAR			
Kaltgerichte Mo. - Fr. 5,80 €		Salat Mo. - Fr. 5,80 €	
Montag	Fischstäbchen mit Kartoffelsalat Zitronenecke und Garnitur ^(4,a1,d,j)	Montag	Salat „Egg & Cheese“ ^(c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse und Ei, mit Joghurtdressing
Dienstag	Baguette „Pulled Pork“ ^(4,2,7,a1,j) gefüllt mit mariniertem Schweinefleisch, Weißkrautsalat und Barbecue- Sauce	Dienstag	Salat „Vier- Jahreszeiten“ Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, gebratene Putenbruststreifen, Dill, mit Kräuterdressing ^(c,g,i,j)
Mittwoch	„Süße Allerlei aus verschieden gefüllten Eierkuchen“ ^(a1,c,g) (mit Himbeer- Panna-Cotta- Füllung, Apfelfüllung und Heidelbeerfüllung) dazu Vanillesoße (Puddingsoße mit Vanilleschmack) ^(3,g)	Mittwoch	Chefsalat ^(2,4,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken- Käse, mit Joghurtdressing
Donnerstag	Baguette „Schnitzel“ ^(3,a1,c,g,j) mit Schweineschnitzel, Remoulade, Salat, Tomate und Gurke	Donnerstag	Amerikanischer Salat ^(2,a1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets, mit French- Dressing
Freitag	„Geflügeldöner“ ^(2,7,a1,c,g,k,m) Fladenbrot gefüllt mit mariniertem Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut mit einer Joghurt- Knoblauchsoße und frischen Zwiebeln	Freitag	Herbstsalat ^(2,4,6,c,g,i,j,h) Mariniertes Spitzkohlsalat mit Äpfeln, Walnüssen und gebratenen Bacon auf Salatvariation mit Honig- Senf- Dressing
Ihre Salat und Kaltgerichtbestellungen können Sie wie gewohnt auf dem beiliegenden Bestellzettel vornehmen. +++ nicht an Wochenenden und Feiertagen +++			

Besuchen Sie uns auch auf unserer Website unter www.suedharzkueche.de, E-Mail: bestellung@suedharzkueche.de



**Die als Bio ausgelobten
Speisekomponenten und
-zutaten sind zertifiziert durch
Grünstempel DE-ÖKO-021.**

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 & Sulfite, (m - Lupine*; (n - Weichtiere*

*= oder Erzeugnisse

= vegan



SÜDHARZKÜCHE

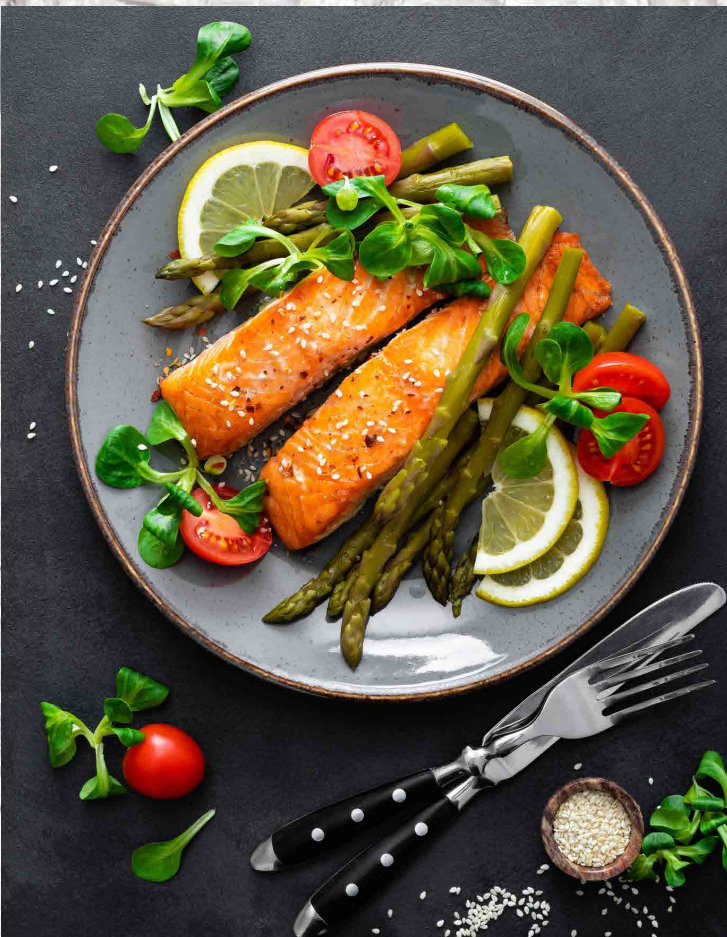
lecker. regional. essen.

Tel.: 0 34 64 / 270 233 0

bestellung@suedharzkueche.de

Speisekarte

1. - 31. Oktober 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 €*
Do 16.10.	Spirelli ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) mit Geflügelwürstchenwürfeln ^(1,2,3,4,6,7,j) dazu hausgemachte Schokopuddingcreme ^(g)	Fischfilet „Müllerin Art“ (Hoki) ^(a1,d,g,j) mit Petersiliensoße ^(a1) und Reis, hausgemachte Schokopuddingcreme ^(g)	Zarte Hähnchenstreifen „Florentiner Art“ in einer Blattspinat-Sahnesoße ^(a1,g) und Farfalle ^(a1,c)	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g) und Käsesoße ^(a1,g) und hausgemachte Schokopuddingcreme ^(g)
Fr 17.10.	Fadennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleischeinlage und Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Schweinebraten mit Soße ^(a1,j) , grünen Bohnen ^(a1) und Salzkartoffeln	Gebratenes Schollenfilet ^(a1,d) mit Dill- Soße ^(a1) und Salzkartoffeln	Grießbrei ^(3,a1,g) mit Vanillegeschmack und Kirschen
Mo 20.10.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse, Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding ⁽³⁾	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,j) mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln und Kartoffelpüree ^(g) dazu Wackelpudding ⁽³⁾	Paniertes Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Karotten „Rustica“ und Kartoffeln	3 Marillenknödel mit Aprikosenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
Di 21.10.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Hörnchenpasta ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , mit Apfelmus	wieder da Deftiger Knacker ^(1,2,4,j) auf Grünkohl ^(a1,j) und Kartoffelpüree ^(g)	Bunte Reispfanne mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Apfelmus
Mi 22.10.	Herzhafte Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,a1,g,i) mit Schmand und Bockwurstwürfeln dazu Obst	Geflügelschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Gyrosfleisch (Hühnchen) mit Tomaten-Rotweinssoße ^(2,a1,g,l) und Käse überbacken dazu Rosmarinkartoffeln	Rote Linsen-Bolognese ^(a1,i) mit Couscous ^(a1) und Obst
Do 23.10.	Vanillepuddingsuppe ^(3,g) mit knusprigen Zwieback ^(a1,a3,g,f)	Jägerschmaus ^(a1,i) (Schweinehack- Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) dazu Fruchtojoghurt ^(g)	Schweinesteak „Holzfäller Art“ ⁽⁷⁾ , Soße ^(a1,a3,j) mit Kaisergemüse, und Kartoffeln	Vegane Klopse „Königsberger Art“ ^(a1,c,f,i) (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße ^(a1) und Kartoffeln
Fr 24.10.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Püree ^(g) und frischer Möhren-Rohkost	Gefüllte Hähnchenbrust „Milano“ mit Tomaten-Käse-Füllung ^(3,4,a1,g) auf Sahnespaghetti ^(a1,c,g) und frischer Möhren-Rohkost	Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln, dazu frischer Möhren-Rohkost
Mo 27.10.	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c,j,i) mit Vollkornudeln ^(a1) und Gemüse	Spirelli ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) mit Würstchenwürfeln ^(1,2,3,4,6,7,j)	Hacksteak Croatia ^(a1,c,g) Soße ^(a1,j) , mediterrane Balkangemüse, und Kartoffeln	Kartoffeltaschen „Frischkäse- Kräuter“ ^(g) mit buntem Gemüsekassie ^(a1,a3,g,i) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
Di 28.10.	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Königsberger Klopse ^(a1,c,j) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, Apfelmus	Deftiger Wildgulasch ^(a1,a3,i,l) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und klassischen Kartoffelklößen	Überbackene Tortellini Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g) überbacken mit herzhaftem Käse ^(g) dazu Apfelmus
Mi 29.10.	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit Kartoffeln dazu frisches Obst	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika, Gewürzgurkenwürfel ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ^(g) dazu frisches Obst	2 kleine Schweineschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , Prinzessbohnen ^(a1) und Kartoffeln	Blumenkohl- Käse- Knusperstern ^(a1,c,g,i) mit Sauce- Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln
Do 30.10.	Brodelnder Hexeneintopf Möhren-Kürbis-Suppe ^(a1,g) und Croutons ^(a1) , dazu Fruchtojoghurt ^(g)	Augäpfel in Senfränke mit Wurzelwichten Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,j) und Kartoffeln, dazu Fruchtojoghurt ^(g)	Ofenschnitzel „Toscana“ ^(a1,j) mit Käse in tomatisierter Zwiebel- Sahne- Soße ^(3,4,a1,g) , und Reis	Würmer in Hexenbaumsoße Gabelspaghetti ^(a1,c) mit Broccoli- Soße ^(a1,g,i) dazu Fruchtojoghurt ^(g)
Fr 31.10.				

Reformationstag

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 Gerichte zum sofortigen Verzehr!