

	A	B	V
MO 03.11.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Pudding ^(3,g) mit Vanillegeschmack	Pasta ^(a1,c) mit Käse- Schinken- Soße ^(2,4,6,7,a1,g) (Kochschinken und Erbsen) dazu Pudding ^(3,g) mit Vanillegeschmack	Eipatty ^(c,g,i) mit Spinat ^(a1,i) und Salzkartoffeln
DI 04.11.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne dazu Fruchtzwerg ^(g)	Geflügelfleischklößchen ^(a1) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Nudeln ^(a1,c) und Fruchtzwerg ^(g)	Schoko- Grießbrei ^(a1,g) mit warmen Birnenkompott und Zimt Saison
MI 05.11.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	„Tex-Mex“ (Hackfleischpfanne Mexikanische Art) ^(a1) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Mais dazu Kartoffelpüree ^(g) und Apfelmus	Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstzwiebeln dazu Apfelmus
DO 06.11.	Erbsensuppe mit Kasslersuppenfleisch ^(2,4,6,i) dazu Obst	Chicken Nuggets ^(2,a1,i) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln	Herzhafte Veggie- Bolognese ^(a1,a3,i,j) (aus Sojaeiweiß) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Obst
FR 07.11.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Fischburger ^(a1,c,d,g,j,k) mit Dill-Sensoße ^(a1,i) und Kartoffeln und frischer Rotkohlrohkost	Vollkorn- Pasta ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) , und frischer Rotkohlrohkost
MO 10.11.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ ^(a1,i) mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i,j)	Currywurstgulasch ^(1,2,3,4,6,a1,i,j) mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ^(g)	Blumenkohl in Tomaten-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und gebratenen Pesto-Gnocci ^(4,a1,c,g)
DI 11.11.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) , Berliner ^(a1,c,g) NEU	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,i) und Kartoffeln, Berliner ^(a1,c,g) 11.11	Thai-Gemüsepfanne ^(a1,f) süß- sauer mit Vollkornnudeln ^(a1) , Berliner ^(a1,c,g)
MI 12.11.	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompott	Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße ^(a1,g) und Nudeln ^(a1,c) mit Kirschkompott	Veggie- Gemüseschnitzel ^(a1,c) (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße ^(a1) , Maispüree ^(g)
DO 13.11.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch und Mehrkorn-Brot ^(a1,a2)	Dinos aus zartem Hähnchenfleisch ^(2,a1,a2,c,i) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Milchnudeln ^(3,a1,c,g) mit Apfelmus
FR 14.11.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Obst	Backfischfilet ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Reis	Pasta ^(a1,c) mit aromatischer Tomaten- Paprika- Soße ^(a1) und Obst

	A	B	V
MO 17.11.	Tomatensuppe mit Reismudeln ^(a1,c) und Kräutern, Obst	Gehacktesklößchen ^(a1,c,i) Bratensoße ^(a1,i) , mit Spinat ^(a1) und Salzkartoffeln	Veganer Schichtkohl ^(a1,a3,i) (aus Soja und Weizen), mit Kartoffeln und dazu Obst
DI 18.11.	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnchen ^(a1,i,g) dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3)	Königsberger Klopse ^(a1) (Geflügel) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, Rote Bete ⁽⁵⁾	Tortellini „Verdura“ ^(a1,g) mit Tomaten- Gemüse- Füllung, Spinatsoße ^(a1) und Rote Bete ⁽⁵⁾
MI 19.11.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , und Obst	Vegetarisches Hühnerfrikassee ^(a1,g) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse, dazu Reis
DO 20.11.	Graupensuppe ^(a3,i,j) mit Hühnerfleisch dazu hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) dazu hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Pancakes „American Style“ ^(a1,c,g) mit fruchtigen Bratapfelkompott und Zimtnote
FR 21.11.	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 24.11.	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“ ^(a1,g) mit cremiger Spinat- Käse- Soße ^(a1,g)
DI 25.11.	Milchreis ^(g) mit heißen Zimt-Kirschen	Schweineschnitzel ^(a1,c) , Erbsengemüse ^(a1) mit Soße ^(a1) und Kartoffeln	Exotisches Gemüsecurry ^(a1,i) mit Kokosnussmilch und Reis , dazu Obst
MI 26.11.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Eierstich und Gemüseeinlage mit Erdbeerkompott	Würzige Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika- und Gewürzgerken- würfel ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ^(g) dazu Erdbeerkompott	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Erdbeerkompott
DO 27.11.	Grüner Erbseneintopf ^(a1,i) mit Kasslersuppenfleisch ^(2,4,6) und frisches Obst	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Geflügelsöße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Salzkartoffeln	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,i) und frisches Obst
FR 28.11.	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)	Süße Schupfnudeln ^(a1,g) mit Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack) wieder da
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* 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 Bestellanahme.						
Schule: Kita:						
Vorname:						
Name:						
Klasse: Gruppe:						
Kdn.-Nr.						
Ort der Ferienbetreuung						
Tag	A	B	V	K	S	
03.11.2025 - 07.11.2025						
MO						
DI						
MI						
DO						
FR						
10.11.2025 - 14.11.2025						
MO						
DI						
MI						
DO						
FR						
17.11.2025 - 21.11.2025						
MO						
DI						
MI						
DO						
FR						
24.11.2025 - 28.11.2025						
MO						
DI						
MI						
DO						
FR						

Unser Salatangebot

Mo	Bunter Salat mit Thunfisch ^(d,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, rote Zwiebel, Thunfisch, Dill, mit Kräuter dressing	4,95 €
Di	Amerikanischer Salat ^(2,a1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchen-nuggets, mit French- Dressing	4,95 €
Mi	Chefsalat ^(2,4,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse, mit Joghurt dressing	4,95 €
Do	Pasta-Salat ^(a1,g,c,i,j) Nudeln mit getrockneten Tomaten und Mozzarellaabällchen auf einer bunten Salatmischung (Eisberg, Frisee, Endivie, Radicchio) dazu Honig- Senf- Dressing	4,95 €
Fr	Wintersalat ^(2,4,6,a1,c,g,i,j) mit gebratenem Bacon, Eisbergsalat, Feldsalat, Tomate, Mandarin-Oran-gen und gebratene Baconscheiben mit Croutons mit Kräuter dressing	4,95 €
Ihre Salatvorbestellungen können Sie wie gewohnt auf dem beiliegenden Bestellzettel vornehmen.		

Unsere Kaltgerichte

Mo	Gebratene Boulette ^(4,a1,c,i,j) dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur	4,95 €
Di	Baguette „Backfisch“ ^{(4)(3,a1,c,g,d,j)} mit Remoulade, Salat, Tomate und Gurke	4,95 €
Mi	„American Pancake“ ^(a1,c,g) Pfannkuchen mit Schokosoße	4,95 €
Do	Baguette „Spezial“ ^{(4)(1,2,3,4,5,7,a1,g)} mit Salami, Tomatenbutter, Gewürzgurke und Garnitur	4,95 €
Fr	Crispy Chicken Burger ^(3,4,5,a1,a2,a3,c,g,i,j,k) Hamburgerbrötchen mit Sesam, belegt mit knusprig-würzigem Hähnchenfleisch, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Süß- sauer- Soße und Dressing	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. - 30. November 2025



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

