



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 €* <div></div>	Menü - B Mo. - Fr. 6,00 €* <div></div>	Menü - C Mo. - Fr. 6,60 €* <div></div>	Vegetarisch Mo. - Fr. 6,25 €* <div></div>
Mo 01.12.	Reissuppe⁽ⁱ⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot ^(a1,a2,a3)	Würstchengulasch^(1,2,3,4,6,7,a1,i,j) , mit Nudeln ^(a1,c)	Paniertes Schweineschnitzel^(a1,c) mit feiner Soße, Fingermöhrchen ^(a1) und Kartoffeln	Falafel-Kichererbsenbällchen^(a1,i) (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^(a1) und Vollkornpasta ^(a1) <div></div>
Di 02.12.	Muschelnudelsuppe^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Obst	Hörnchenpasta^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) und frisches Obst	„Biergulasch Böhmisches Art“^(a1,a3) mit Schweinefleisch und Knödeln ^(a1,c,g) , Bohnensalat	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung^(a1,c,g) und fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße ^(a1) , dazu Obst
Mi 03.12.	Hefeklöße^(a1,c,g) mit Kirsch-Zimt-Soße	Schichtkohl mit Schweinefleisch ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g) , dazu frischen Möhren-Rohkost	Schweinebraten mit Zwiebeln^(a1,c) Soße ^(a1) , Broccoli und Kartoffeln	Bunte Nudeln^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) dazu frischen Möhren-Rohkost
Do 04.12.	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-Gnocchipfanne^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g)
Fr 05.12.	Kartoffelsuppe^(a1,i) mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,3,4,6,7,j) , dazu eine Zuckerstange	Backfischfilet^(a1,d) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(7,a1,c,g,j) (kalt) und Kartoffeln, dazu eine Zuckerstange	Rindfleisch in Meerrettichsoße ^(2,a1,g,l) und Kartoffelklößen, dazu eine Zuckerstange	Quorn-Bratwurst^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) ,  Sauerkraut^(a1,g,i) und Kartoffelpüree ^(g) , dazu eine Zuckerstange
Mo 08.12.	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 Kapern, dazu Reis, 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 <div></div>
Di 09.12.	Möhreneintopf^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Mehrkorn-Brot ^(a1,a2)	Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe^(2,4,a1) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) dazu bunter Salat-Mix	Eisbeinflisch^(2,4,6) auf „Fasskraut“ (Sauerkraut ^(g)) und Erbsenpüree ^(g)	Veganes Chilli sin Carne^(a1) mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais dazu Vollkorn-Naturreis und bunter Salat-Mix <div></div>
Mi 10.12.	Quarkkeulchen^(a1,c,g) mit warmen Bratapfelkompott	Schweinegulasch^(a1) mit Leipziger Allerlei ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g)	Deftige Wirsingkohlroulade mit Schweinefleischfüllung ^(a1,g,j) in Pflaumen-Specksoße ^(2,4,6,a1,l) und Kartoffeln	 Nudeln^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g)
Do 11.12.	<div> Farfalle^(a1,c) und Tomatensoße^(a1) mit Geflügeljagdwurstwürfeln^(1,2,3,4,6,7,j) hausgemachte Puddingcreme^(g) „Schoko-Birne“</div>	Fischfilet „Müllerin Art“ (Hoki)^(a1,d,g,j) mit Petersiliensoße ^(a1) und Kartoffeln, hausgemachte Pud- dingcreme ^(g) „Schoko-Birne“	Zarte Hähnchenstreifen „Florentiner Art“ in einer Blattspinat-Sahnesoße ^(a1,g) und Farfalle ^(a1,c)	Pikanter Kräuterquark^(g) mit Kartoffeln und hausgemachte Puddingcreme ^(g) „Schoko-Birne“
Fr 12.12.	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	Grießbrei^(3,a1,g) mit Vanillegeschmack und Erdbeeren
Mo 15.12.	Eierstichsuppe^(a1,c,g,j) 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“ (zweifarbige mit Schokolade) ^(a1,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)

FRISCHEBAR			
Kaltgerichte Mo. - Fr. 5,80 €		Salat Mo. - Fr. 5,80 €	
Montag	Gebratene Geflügel- boulette^(4,a1,c,i,j) dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur	Montag	Pikanter Schichtsalat^(1,2,4,5,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Mais, Ananas, Kochschinken, Selleriestreifen, Porree, Ei und mit Joghurtdressing
Dienstag	Hot-Dog-Wrap^(1,2,3,4,5,6,7,a1,c,g,j) Weizentortillia mit frischem Salatmix, Hot-Dog-Wurstchen, Röstzwiebeln, Gewürzgurke und Hot-Dog-Sauce	Dienstag	Amerikanischer Salat^(2,a1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets, mit French-Dressing
Mittwoch	Milchreis^(g) mit Pfirsich-Mango-Soße	Mittwoch	Salat „Rapunzel“^(2,4,6,c,g,i,j,l) marinierte Champignons mit Basalmico, Tomate, Lachs- schinkenwürfeln und Paprika auf Feld-und Eisbergsalat mit Frenchdressing
Donnerstag	Ei-Baguette^(4,5,a1,c,g,j) mit Eischeiben, Senfbuter und Gewürzgurke	Donnerstag	Chefsalat^(2,4,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse, mit Joghurtdressing
Freitag	„Geflügeldöner“^(2,7,a1,c,g,k,m) Fladenbrot gefüllt mit marinier- tem Hühnerfleisch, Rot-und Weißkraut mit einer Joghurt- Knoblauchsoße und frischen Zwiebeln	Freitag	Salat „Egg & Cheese“^(c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse und Ei, mit Joghurtdressing
Vom 20.12.25-06.01.26 keine Kaltgerichte / Salate bestellbar! 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

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

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 16.12.	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 Schupfnudelpfanne ^(a1,c) mit Zucchini, Möhren und Erbsen und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Apfelmus
Mi 17.12.	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 Gyrospfanne mit Schweinefleisch ^(a1) mit Tomatenreis und Zaziki (Joghurt ^(g) mit Gurken und Knoblauch)	Pizza „Vegetaria“ ^(2,a1,c,g) mit Champignons, Paprika, Mais und Käse überbacken
Do 18.12.	Schokoladenpudding-Suppe ^(g) mit knusprigen Zwieback ^(a1,a3,g,f)	Jägerschmaus ^(a1,i) (Schweinehack-Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) dazu Fruchtojoghurt ^(g)	„Schlemmerschnitzel“ Schweineschnitzel in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) mit Tomaten und Käse ^(g) überbacken, dazu Röstis und Fruchtojoghurt ^(g)	Vegetarisches Schnitzel ^(a1,a4,c,g) (aus Magermilch und Weizeneiweiß) mit Letschosoße ^(a1) und Kartoffeln
Fr 19.12.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch dazu Obst	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Püree ^(g) und Obst	Saftiges Schweinesteak mit Rahmchampignons ^(a1,a3,g,i) und Kartoffeln	 Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln, dazu Obst
Mo 22.12.	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c,j,i) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse	Spirelli ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) mit Würstchenwürfeln ^(1,2,3,4,6,7,j)		
Di 23.12.	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Eieromelette ^(c,g) mit Spinat ^(a1) und Kartoffeln, dazu Apfelmus		
Mi 24.12.	Weihnachtseintopf mit Gemüse, Nudeln ^(a1,c) , Eierstich ^(c) ; Geflügelfleischklößchen ^(a1) Rote Grütze mit Sahnehaube ^(3,g)	1 Paar Wiener Würstchen ^(2,4,6,i,j) mit hausgemachtem Speck-Kartoffelsalat ^(2,4,5,6,j) (warm) und Rote Grütze mit Sahnehaube ^(3,g)	 Heiliger Abend	
Do 25.12.	1. Weihnachtsfeiertag	Weihnachtlicher Gulasch ^(a1) „halb & halb“ mit Speckbohnen ^(2,4,6,g) und Rosmarinkartoffeln dazu Pana-Cotta-Pudding ^(g)	Sauerbraten in Soße ^(a1) , mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen dazu Pana-Cotta-Pudding ^(g)	Festliche Stimmung macht sich breit. Wir wünschen allen eine frohe Weihnachtszeit! 
Fr 26.12.	2. Weihnachtsfeiertag	Hirschgulasch in Preisselbeersoße ^(a1) , dazu Butterknöpfe ^(a1,g) und Nuss-Nougat-Pudding ^(g,Haselnuss)	Weihnachtliche Entenbrust in Orangen-Honig-Soße ^(a1) , mit Grünkohl ^(a1,j) und Klößen mit Semmelbutter ^(a1,g) Nuss-Nougat-Pudding ^(g,Haselnuss)	
Mo 29.12.	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		
Di 30.12.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne dazu Fruchtojoghurt ^(g)	Geflügelfleischklößchen ^(a1) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Nudeln ^(a1,c) und Fruchtojoghurt ^(g)		WIR WÜNSCHEN EIN GLÜCKLICHES, GESUNDES UND ERFOLGREICHES NEUES JAHR! 
Mi 31.12.	Silvester	Schmorgurkenpfanne ^(a1,j) mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree ^(g) dazu Apfelmus	Hausgemachter Heringssalat ^(2,3,4,5,6,7,c,g,i) mit Wurstwürfeln, Ei, Zwiebeln, Gewürzgurken, dazu Brötchen ^(a1) (kalt)	



SÜDHARZKÜCHE

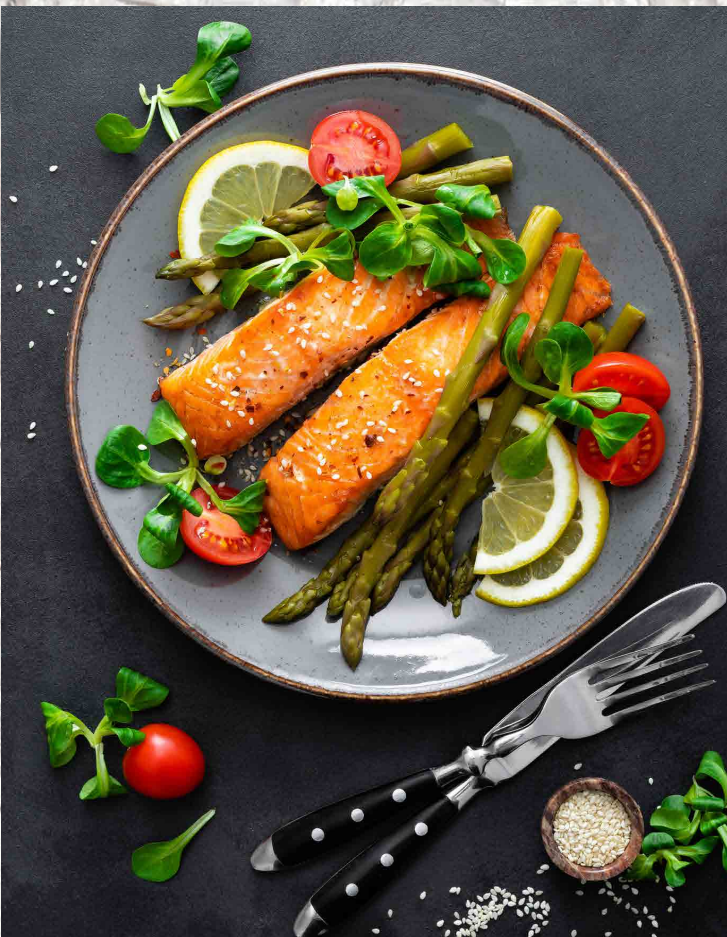
lecker. regional. essen.

Tel.: 0 34 64 / 270 233 0

bestellung@suedharzkueche.de

Speisekarte

1. - 31. Dezember 2025



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

