



**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 €*
Mo 01.12.	Reissuppeⁱ 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, Fingermöhrenchen ^{a1} und Kartoffeln	Falafel-Kichererbsenbällchen^{a1,i} (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^{a1} und Vollkornpasta ^{a1}
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 Böhmishe 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} , Bio Sauerkraut^{a1,g,i} und Kartoffelpüree ^g , dazu eine Zuckerstange
Mo 08.12.	Altmärkische Hochzeitssuppeⁱ 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
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	Eisbeinfleisch^{2,4,6} auf „Fasskraut“ (Sauerkraut ^l) und Erbsenpüree ^g	Veganes Chilli sin Carne^{a1} mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais dazu Vollkorn-Naturreis und bunter Salat-Mix
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	Bio Nudeln^{a1} mit Broccoli-Käse-Soße ^{a1,g}
Do 11.12.	NEU Farfalle^{a1,c} und Tomatensoße^{a1} mit Geflügeljagdwurstwürfeln ^{1,2,3,4,6,7,j} hausgemachte Puddingcreme ^g „Schoko-Birne“	Fischfilet „Müllerin Art“ (Hoki)^{a1,d,g,j} mit Petersiliensoße ^{a1} und Kartoffeln, hausgemachte Puddingcreme ^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 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 Erdbeeren
Mo 15.12.	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“ (zweifarbig mit Schokolade) ^{a1,g} und Vanillesoße ^{3,g} (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)

FRISCHEBAR

Kaltgerichte Mo. - Fr. 5,80 €	Salat Mo. - Fr. 5,80 €
Gebratene Geflügelboulette^{4,a1,c,i,j} dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur	Pikanter Schichtsalat^{2,4,5,6,c,g,i,j} Eisbergsalat, Mais, Ananas, Kochschinken, Selleriestreifen, Porree, Ei und mit Joghurtdressing
Hot-Dog-Wrap^{1,2,3,4,5,6,7,a1,c,g,j} Weizentortilla mit frischem Salatmix, Hot-Dog-Würstchen, Röstiwaiblingen, Gewürzgurke und Hot-Dog-Sauce	Amerikanischer Salat^{2,a1,c,g,i,j} Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchenwürfeln, mit French-Dressing
Mittwoch Milchreis^g mit Pfirsich-Mango-Soße	Mittwoch Salat „Rapunzel“^{4,2,4,6,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, Senfbutter 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 mariniertem Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut mit einer Joghurt-Knobauchsoße 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

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

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!



SÜDHARZKÜCHE
lecker. regional. essen.

Tel.: 0 34 64 / 270 233 0

bestellung@suedharzkueche.de

Speisekarte

1. - 31. Dezember 2025



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 verwen deten Allergene möglichst transparent in unseren Speiseplänen darzustellen. Die Produktion erfolgt mit großer 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) , Möhren-Gemüse ^(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 Fruchtjoghurt ^(g)	„Schlemmerschnitzel“ Schweineschnitzel in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) mit Tomaten und Käse ^(g) überbacken, dazu Rösti und Fruchtjoghurt ^(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 Apfelsrotkohl 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 Butterknöpfle ^(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.	Buchstabennudeluppe ^(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 Fruchtjoghurt ^(g)	Geflügelfleischklößchen ^(a1) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Nudeln ^(a1,c) und Fruchtjoghurt ^(g)		 WIR WÜNSCHEN EIN GLÜCKLICHES, GESUNDES UND ERFOLGREICHES NEUES JAHR!
Mi 31.12.	Silvester	Schmorgerkenpfanne ^(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)	