

	A	B	V		A	B	V	
DO 01.01.	A	B	V		A	B	V	
FR 02.01.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^{a1,a3,j} , dazu Fruchtjoghurt ^g	Fischburger ^{a1,c,d,g,j,k} mit Dill-Senf-Soße ^{a1,j} und Kartoffeln und Fruchtjoghurt ^g		MO 19.01.	Nudelsuppe ^{a1,j} mit buntem Gemüse, Geflügelfleisch und Vollkornnudeln, Mischbrot ^{a1,a2}	Spirelli ^{a1,c} mit Tomatensoße ^{a1} und Geflügelwurststeinlage ^{a2,3,4,6,7}	Kartoffeltaschen „Frischkäse- Kräuter“ ^g mit cremiger Spinat- Käse- Soße ^{a1,g}	
MO 05.01.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“^{a1,j} mit Suppengrün und Wiener Würstchen^{1,2,3,4,6,7,j}	Currywurstgulasch ^{1,2,3,4,6,a1,j} mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ^g		DI 20.01.	Milchreis ^g mit Kirschsoße	Schweineschnitzel ^{a1,c} , Erbsengemüse ^{a1} mit Soße ^{a1} und Kartoffeln	Süßkartoffelcurry ^{a1,j} und Reis dazu Obst	
DI 06.01.	Heilige drei Könige			MI 21.01.	Eierstichsuppe ^{a1,c,g,j} mit Suppengrün, Geflügelfleisch, dazu Erdbeerkompott	Würzige Gehacktesstippe ^{5,a1} mit Paprika- und Gewürzgurkenwürfel ⁵ und Kartoffelpüree ^g dazu Erdbeerkompott	Eierkuchen ^{a1,c,g} mit Erdbeerkompott	
MI 07.01.	Grießbrei ^{a1,g} mit Kirschkompott	Hähnchenbruststreifen in heller Soße ^{a1,g} mit Erbsen und Nudeln ^{a1,c} mit Kirschkompott	Veggie- Karottenbratling ^{a1,c,j,k} mit Dillsosse ^{a1} und Natreis (Vollkorn)	DO 22.01.	Grüner Erbseneintopf ^{a1,j} mit Kasseler Suppenfleisch ^{a2,4,6} und frisches Obst	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Geflügelsoße ^{a1} , Rotkohl ^g und Salzkartoffeln	Vollkornnudeln ^{a1} mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^{a1,j} und frisches Obst	
DO 08.01.	Nudelsuppe ^{a1,c,i} mit Suppengrün und Geflügelfleisch und Mehrkorn-Brot ^{a1,a2}	Dinos aus zartem Hähnchenfleisch ^{2,4,1,a2,c,j} mit Soße ^{a1} , buntem Gemüse ^{a1} (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Milchnudeln ^{3,a1,c,g} mit Apfelmus	FR 23.01.	Kesselgulaschsuppe ^{2,4,6} (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^{a1,a3,j} und Monsterbacke ^g	Hähnchen in Honig-Senf-Dillsosse ^{a1,g} mit Nudeln ^{a1,c} dazu Monsterbacke ^g	1 Germknödel mit Kirschfüllung ^{a1,c,g} und Vanillesoße ^{3,g} (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	
FR 09.01.	Möhreneintopf ^{a1} mit Schweinefleisch, Schoko-Pudding ^g	Backfischfilet ^{a1,d} mit Kräutersoße ^{a1} und Reis	Ravioli ^{a1,c,g} gefüllt mit Käse und Spinat und Schnittlauchsoße ^{a1} , dazu Schoko-Pudding ^g	MO 26.01.	Reissuppe ^g mit Geflügelfleisch und Suppengrün, Roggenvollkornbrot ^{a1,a2,a3}	Würstchengulasch ^{1,2,3,4,6,7,a1,j} , mit Nudeln ^{a1,c} und frisches Obst	Gemüse-Köttbullar ^c (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^{a1} und Vollkornnudeln ^{a1}	
MO 12.01.	Tomatensuppe mit Eby ^{a1} (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, Obst	Geflügelboulette ^{a1,c,i,j} mit Bratensoße ^{a1,j} , Spinat ^{a1} und Salzkartoffeln	Veganer Schichtkohl ^{a1,a3,f} (aus Soja und Weizen), mit Kartoffeln und dazu Obst	DI 27.01.	Muschelnudelsuppe ^{a1,c,j} mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot ^{a1,a2}	Rostbratwurst „Nürnberger Art“^{4,6,7,g} mit Soße^{a1}, Möhrengemüse^{a1} und Kartoffeln	Vegetarischer Auflauf ^{a1,a3,f,g,i} „Lasagne Art“ mit Sojabolognese (Sojaweiß), Creme Frâche, gratiniert mit Käse und Bohnensalat wieder da	
DI 13.01.	Karotten-Süßkartoffel-Suppe ^{a1} mit Ingwer, dazu Dinkel-Vollkorn- Brot ^{a1,d,link}	Königsberger Klopse ^{a1} mit Kapernsoße ^{a1,g} und Kartoffeln, Rote Bete ^g	Tortellini „Verdura“ ^{a1,g} mit Tomaten- Gemüse- Füllung, Spinatsoße ^{a1} und Rote Bete ^g	MI 28.01.	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 und Weißkohl-Paprika-Rohkost	Bunte Nudeln ^{a1,c} mit Tomatensoße ^{a1,g} und Paneer (Käsewürfel) dazu frischen Weißkohl-Paprika-Rohkost NEU	
MI 14.01.	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 29.01.	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	Gemüse- Nudelpfanne ^{a1,c} mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^{a1,g} , dazu Fruchtjoghurt ^g	
DO 15.01.	Pancakes „American Style“^{a1,c,g} mit fruchtiger Erdbeersoße NEU	Schweinegulasch ^{a1} mit Spirelli ^{a1,c} dazu hausgemachte Quarkspeise ^g	Reisnudelpfanne ^{a1} mit Ei ^c , Gemüse und Rahmsoße ^{a1,g} hausgemachte Quarkspeise ^g	FR 30.01.	Kartoffelsuppe ^{a1,i} mit Jagdwurstwürfel ^{1,2,3,4,6,7,j} und Fruchtzwerg ^g	Backfischfilet ^{a1,d} mit Gurken- Remouladen- Soße ^{7,a1,c,g,j} (kalt) und Kartoffeln	Quorn- Bratwurst ^c (aus Mycoprotein) mit Soße ^{a1} , Möhrengemüse ^{a1,j} und Kartoffelpüree ^g	
FR 16.01.	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 ^g mit Kartoffel-Gemüse- Einlage und Monte-Pudding ^{g,h2}					

BESTELLSCHEIN

Jetzt den Online-Bestellservice nutzen! Die Zugangsdaten erhalten Sie über unsere Bestellannahme.

Schule:
 Kita:
 Vorname:
 Name:
 Klasse: Gruppe:
 Kdn.-Nr.
 Ort der Ferienbetreuung

Tag A B V K S

01.01.2026 - 02.01.2026

DO **Neujahr**
FR **F** e **r** i **e** n

05.01.2026 - 09.01.2026

MO **F** e **r** i **e** n
DI **Heilige Drei Könige**

MI
 DO
 FR

12.01.2026 - 16.01.2026

MO
 DI
 MI
 DO
 FR

19.01.2026 - 23.01.2026

MO
 DI
 MI
 DO
 FR

26.01.2026 - 30.01.2026

MO
 DI
 MI
 DO
 FR

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 „Allergene“ auseinander, um Ihnen die rezeptorisch verwendeten 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 Hause nicht vermeidbare Kreuzkontaminationen mit Allergenen Bestandteile stattfinden. Daher können Spuren von Allergenen aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: (1 - Geschmacksverstärker; 2 - Antioxidationsmittel; 3 - Farbstoff; 4 - Konservierungs-

mittel; (5 - mit Süßungsmittel; (6 - mit Phosphat; (7 - mit einer Zuckerkart und Süßungsmittel; (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 - Schwefeloxid & Sulfite,

(m - Lupine*; (n - Weichtiere*

* = oder Erzeugnisse

Weitere Inhaltskennzeichnungen:

: enthält Schweinefleisch : enthält Rindfleisch : enthält Geflügelfleisch : enthält Fisch

: vegan (ohne Tierprodukte) : besonders geeignet für Krippenkinder

Unser Salatangebot

Mo	Salat Badisch ^(2,4,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Mais, Paprika, Schinkenröllchen, mit French-Dressing ^(c,j)	4,95 €
Di	Chefosalat ^(2,4,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse, mit Joghurt-Dressing	4,95 €
Mi	Wintersalat ^(2,4,6,a1,c,g,i,j) mit gebratenem Bacon Eisbergsalat, Feldsalat, Tomate, Mandarin-Orangen und gebratene Baconstreifen mit Croutons mit Kräuter-Dressing	4,95 €
Do	Amerikanischer Salat ^(2,a1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets, mit French-Dressing ^(c,j)	4,95 €
Fr	Bunter Salat mit Thunfisch ^(d,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, rote Zwiebel, Thunfisch, Dill, mit Kräuter-Dressing	4,95 €

Ihre Salatvorbestellungen können Sie wie gewohnt auf dem beiliegenden Bestellzettel vornehmen.

Bis 06.01.26 keine Salate bestellbar!

Unsere Kaltgerichte

Mo	Fischstäbchen ^(4,a1,d,j) mit Kartoffelsalat Zitronenecke und Garnitur	4,95 €
Di	Dürüm (Weizentortilla) ^(2,3,7,a1,c,g) Wrap gefüllt mit mariniertem Kebab - Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki und frischen Zwiebeln	4,95 €
Mi	„Süße Allerlei aus verschiedenen gefüllten Eierkuchen“ ^(4,a1,c,g) (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Quark-Rosinenfüllung) dazu Vanillesoße (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	4,95 €
Do	Baguette „Schnitzel“ ^(3,a1,c,g,j) mit Schweineschnitzel, Remoulade, Salat, Tomate und Gurke	4,95 €
Fr	Hausgemachter Pizzasnack „Hot Dog“ ^(1,2,3,4,5,6,a1,c,g,j) herzhalt belegt mit Würstchenscheiben, süß-sauren Gewürzgurken, NEU Röstizwiebeln und mit Käse überbacken	4,95 €

Ihre Kaltgerichte können Sie wie gewohnt auf dem beiliegenden Bestellzettel vermerken.

Bis 06.01.26 keine Kaltgerichte bestellbar!

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 nährwertoptimalen 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. - 31. Januar 2026



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

