







	A	B	V
DO 01.01.	<h1>Neujahrstag</h1>		
FR 02.01.	<b>Gulaschsuppe</b> (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage <sup>(a1,a3,i)</sup> dazu Fruchtojoghurt <sup>g</sup>	<b>Fischburger</b> <sup>(a1,c,d,g,j,k)</sup> mit Dill-Senf-Soße <sup>(a1,i)</sup> und Kartoffeln und Fruchtojoghurt <sup>g</sup>	
MO 05.01.	<b>Kartoffelsuppe „Sächsische Art“</b> mit Suppengrün und Wiener Würstchen <sup>(1,2,3,4,6,7,i,j)</sup>	<b>Currywurstgulasch</b> mit Tomatensoße und Kartoffelpüree <sup>g</sup>	
DI 06.01.	<b>Linsensuppe</b> <sup>(a1,i)</sup> mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6)</sup> dazu Obst	<b>Gekochte Eier</b> <sup>c</sup> in Senfsoße <sup>(a1,i)</sup> und Kartoffeln, dazu Obst	
MI 07.01.	<b>Grießbrei</b> <sup>(a1,g)</sup> mit Kirschkompott	<b>Hähnchenbruststreifen in heller Soße</b> <sup>(a1,i)</sup> mit Erbsen und Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Kirschkompott	<b>Veggie- Karottenbratling</b> <sup>(a1,c,i,k)</sup> mit Dillsoße <sup>(a1)</sup> und Naturreis (Vollkorn)
DO 08.01.	<b>Nudelsuppe</b> <sup>(a1,c,i)</sup> mit Suppengemüse und Geflügelfleisch und Mehrkom-Brot <sup>(a1,a2)</sup>	<b>Dinos aus zartem Hähnchenfleisch</b> <sup>(2,a1,a2,c,j)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , buntem Gemüse <sup>(a1)</sup> (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	<b>Milchnudeln</b> <sup>(3,a1,c,g)</sup> mit <b>Apfelmus</b>
FR 09.01.	<b>Möhreneintopf</b> <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, Schoko-Pudding <sup>g</sup>	<b>Backfischfilet</b> <sup>(a1,d)</sup> mit Kräutersoße <sup>(a1)</sup> und Reis	<b>Ravioli</b> <sup>(a1,c,g)</sup> gefüllt mit Käse und Spinat und Schnittlauchsoße <sup>(a1)</sup> , dazu Schoko-Pudding <sup>g</sup>
MO 12.01.	<b>Tomatensuppe mit Ebly</b> <sup>(a1)</sup> (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, Obst	<b>Geflügelboulette</b> <sup>(a1,c,i,j)</sup> mit Bratensoße <sup>(a1,i)</sup> , Spinat <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln	<b>Veganer Schichtkohl</b> <sup>(a1,a3,f)</sup> (aus Soja und Weizen), mit Kartoffeln und dazu Obst
DI 13.01.	<b>Karotten-Süßkartoffel-Suppe</b> <sup>(a1)</sup> mit Ingwer, dazu Dinkel-Vollkorn- Brot <sup>(a1,Dinkel)</sup>	<b>Königsberger Klopse</b> <sup>(a1)</sup> mit Kapernsoße <sup>(a1,i)</sup> und Kartoffeln, Rote Bete <sup>(5)</sup>	<b>Tortellini „Verdura“</b> <sup>(a1,g)</sup> mit Tomaten- Gemüse- Füllung, Spinatsoße <sup>(a1)</sup> und Rote Bete <sup>(5)</sup>
MI 14.01.	<b>Hefeklöße</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit Vanillesoße <sup>(3,5)</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	<b>Hörnchennudeln</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Sauce Bolognese <sup>(a1)</sup> , und Obst	<b>Vegetarisches Hühnerfrikassee</b> <sup>(a1,g)</sup> (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse, dazu Reis
DO 15.01.	<b>Pancakes „American Style“</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit fruchtiger Erdbeersoße <b>NEU</b>	<b>Schweinegulasch</b> <sup>(a1)</sup> mit Spirelli <sup>(a1,c)</sup> dazu hausgemachte Quarkspeise <sup>g</sup>	<b>Reisnudelpfanne</b> <sup>(a1)</sup> mit Ei <sup>c</sup> , Gemüse und Rahmsoße <sup>(a1,g)</sup> hausgemachte Quarkspeise <sup>g</sup>
FR 16.01.	<b>Sternchennudelsuppe</b> <sup>(a1,c,i)</sup> mit Rindfleisch, und Monte-Pudding <sup>(g,h2)</sup>	<b>Jumbo-Fischstäbchen</b> <sup>(a1,d)</sup> mit Zitronen-Butter-Soße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, Monte- Pudding <sup>(g,h2)</sup>	<b>Vegetarische Erbsensuppe</b> <sup>(i)</sup> mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Monte-Pudding <sup>(g,h2)</sup>

	A	B	V
MO 19.01.	<b>Nudelsuppe</b> <sup>(a1,i)</sup> mit buntem Gemüse, Geflügelfleisch und Vollkornnudeln, Mischbrot <sup>(a1,a2)</sup>	<b>Spirelli</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Geflügelwursteinlage <sup>(2,3,4,6,7)</sup>	<b>Kartoffeltaschen „Frischkäse- Kräuter“</b> <sup>(a1,g)</sup> mit cremiger Spinat- Käse- Soße <sup>(a1,g)</sup>
DI 20.01.	<b>Milchreis</b> <sup>(g)</sup> mit Kirschoße	<b>Schweineschnitzel</b> <sup>(a1,c)</sup> Erbsengemüse <sup>(a1)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	<b>Süßkartoffelcurry</b> <sup>(a1,i)</sup> und <b>Reis</b> dazu Obst
MI 21.01.	<b>Eierstichsuppe</b> <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Suppengemüse, Geflügelfleisch, dazu Erdbeerkompott	<b>Würzige Gehacktesstippe</b> <sup>(5,a1)</sup> mit Paprika- und Gewürzgurkenwürfel <sup>(5)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> dazu Erdbeerkompott	<b>Eierkuchen</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit Erdbeerkompott
DO 22.01.	<b>Grüner Erbseneintopf</b> <sup>(a1,i)</sup> mit KasselerSuppenfleisch <sup>(2,4,6)</sup> und frisches Obst	<b>Gebratene Hähnchenbrust natur</b> mit Geflügelsöße <sup>(a1)</sup> , Rotkohl <sup>(7)</sup> und Salzkartoffeln	<b>Vollkornnudeln</b> <sup>(a1)</sup> mit vegetarischer Gemüse-Bolognese <sup>(a1,i)</sup> und frisches Obst
FR 23.01.	<b>Kesselgulaschsuppe</b> <sup>(2,4,6)</sup> (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage <sup>(a1,a3,i)</sup> und Monsterbacke <sup>(g)</sup>	<b>Hähnchen in Honig-Senf-Dillsoße</b> <sup>(a1,g,i)</sup> mit Nudeln <sup>(a1,c)</sup> dazu Monsterbacke <sup>(g)</sup>	<b>1 Germknödel mit Kirschfüllung</b> <sup>(a1,c,g)</sup> und Vanillesoße <sup>(3,5)</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
MO 26.01.	<b>Reissuppe</b> <sup>(i)</sup> mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot <sup>(a1,a2,a3)</sup>	<b>Würstchengulasch</b> <sup>(1,2,3,4,6,7,a1,i,j)</sup> mit Nudeln <sup>(a1,c)</sup> und frisches Obst	<b>Gemüse-Köttbular</b> <sup>(c)</sup> (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup>
DI 27.01.	<b>Muschelnudelsuppe</b> <sup>(a1,c,i)</sup> mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot <sup>(a1,a2)</sup>	<b>Rostbratwurst „Nürnberger Art“</b> <sup>(6,7,g)</sup> mit Soße <sup>(a1,i,j)</sup> , Möhrengemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	<b>Vegetarischer Auflauf „Lasagne Art“</b> mit Sojabolognese (Sojaeiweis), Creme Fraîche, gratiniert mit Käse und Bohnensalat <b>wieder da</b>
MI 28.01.	<b>Hefeklöße</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit Heidelbeersoße <sup>(g)</sup>	<b>„Rouladentopf“</b> <sup>(4,2,4,5,6,7,a1,i)</sup> (zartes Rindfleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) mit Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> Weißkohl-Paprika-Rohkost	<b>Bunte Nudeln</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1,g)</sup> und Paneer (Käsewürfel) dazu frischen Weißkohl-Paprika-Rohkost <b>NEU</b>
DO 29.01.	<b>Lasagnesuppe</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln Vollkornbrot <sup>(a1,a2,a3)</sup> mit Sonnenblumenkernen	<b>Chicken Nuggets</b> <sup>(2,a1,i)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Mischgemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	<b>Gemüse- Nudelpfanne</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße <sup>(a1,g)</sup> dazu Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>
FR 30.01.	<b>Kartoffelsuppe</b> <sup>(a1,i)</sup> mit Jagdwurstwürfel <sup>(1,2,3,4,6,7,i)</sup> und Fruchtzwerg <sup>(g)</sup>	<b>Backfischfilet</b> <sup>(a1,d)</sup> mit Gurken- Remouladen- Soße <sup>(7,a1,c,g,i)</sup> (kalt) und Kartoffeln	<b>Quorn- Bratwurst</b> <sup>(c)</sup> (aus Mycoprotein) mit Soße <sup>(a1)</sup> , <b>Möhrengemüse</b> <sup>(a1,i)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>
<p><b>Mehr Transparenz für Sie durch Informationen</b>  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.</p> <p><b>Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:</b> (1 - Geschmacksverstärker; (2 - Antioxidationsmittel; (3 - Farbstoff; (4 - Konservierungsmittel; (5 - mit Süßungsmittel; (6 - mit Phosphat; (7 - mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (8 – natürliche Aromen</p> <p><b>Kennzeichnungspflichtige Allergene:</b> (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 &amp; Sulfite, (m - Lupine*; (n - Weichtiere*  *= oder Erzeugnisse</p> <p><b>Weitere Inhaltskennzeichnungen:</b>   : enthält Schweinefleisch     : enthält Rindfleisch     : enthält Geflügelfleisch     : enthält Fisch</p> <p> : vegan (ohne Tierprodukte)     : besonders geeignet für Krippenkinder</p>			

BESTELLSCHEIN						
Jetzt den Online-Bestelldienst 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	N e u j a h r					
FR	F e r i e n					
05.01.2026 - 09.01.2026						
MO						
DI						
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						



# Unser Salatangebot

Mo	<b>Salat Badisch</b> <sup>(2,4,6,c,g,i,j)</sup> Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Mais, Paprika, Schinkenröllchen, mit French-Dressing <sup>(c,i,j)</sup>	4,95 €
Di	<b>Chefsalat</b> <sup>(2,4,6,c,g,i,j)</sup> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse, mit Joghurt-Dressing	4,95 €
Mi	<b>Wintersalat</b> <sup>(2,4,6,a1,c,g,i,j)</sup> mit gebratenem Bacon Eisbergsalat, Feldsalat, Tomate, Mandarin-Orangen und gebratene Baconscheiben mit Croutons mit Kräuter-Dressing	4,95 €
Do	<b>Amerikanischer Salat</b> <sup>(2,a1,c,g,i,j)</sup> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchen nuggets, mit French- Dressing <sup>(c,i,j)</sup>	4,95 €
Fr	<b>Bunter Salat mit Thunfisch</b> <sup>(d,c,g,i,j)</sup> 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	<b>Fischstäbchen</b> <sup>(4,a1,d,j)</sup> mit Kartoffelsalat Zitronenecke und Garnitur	4,95 €
Di	<b>Dürüm (Weizentortilla)</b> <sup>(2,3,7,a1,c,g)</sup> Wrap gefüllt mit mariniertem Kebab- Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki und frischen Zwiebeln	4,95 €
Mi	<b>„Süße Allerlei aus verschieden gefüllten Eierkuchen“</b> <sup>(4,3,a1,c,g)</sup> (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Quark-Rosinenfüllung) dazu Vanillesoße (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	4,95 €
Do	<b>Baguette „Schnitzel“</b> <sup>(4,3,a1,c,g,i,j)</sup> mit Schweineschnitzel, Remoulade, Salat, Tomate und Gurke	4,95 €
Fr	<b>Hausgemachter Pizzasnack „Hot Dog“</b> <sup>(1,2,3,4,5,6,a1,c,g,i,j)</sup> herzhafte belegt mit Würstchenscheiben, süß-sauren Gewürzgurken, Röstzwiebeln 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](https://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. - 31. Januar 2026



Südharzküche GmbH  
 Fritz-Himpel-Straße 13  
 06526 Sangerhausen  
[www.suedharzkueche.de](http://www.suedharzkueche.de)  
[bestellung@suedharzkueche.de](mailto:bestellung@suedharzkueche.de)



Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.

