

	A	B	V
MO 02.02.	Altmärkische Hochzeitssuppe ^(a1) mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(a1,c) (Schwein und Rind), dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,j) mit feinem Gemüse und Reis, dazu frisches Obst	Veganes Chili sin Carne ^(a1) mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais dazu Vollkornreis (fairtrade) und frisches Obst
DI 03.02.	Möhreneintopf ^(a1) mit Geflügelfleisch, dazu Mehrkorn-Brot ^(a1,a2)	Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe ^(2,4,a1) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) , dazu bunter Salat-Mix	Asiatische Reissudelpfanne ^(a1,c,j) mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße ^(5,a1,f,i) , dazu bunter Salat-Mix
MI 04.02.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit warmen Apfelkompott	Schweinegulasch ^(a1) mit Leipziger Allerlei ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g)	Nudeln ^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g) , dazu frischer Gurkensalat
DO 05.02.	NEU Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i) und hausgemachte Puddingcreme ^(g) „Birne“	Fischfilet „Müllerin Art“ (Hoki) ^(a1,d,g,j) mit Petersiliensoße ^(a1) und Reis, und hausgemachte Puddingcreme ^(g) „Birne“	Buntes Eierragout ^(a1,c) und Kartoffeln, und hausgemachte Puddingcreme ^(g) „Birne“
FR 06.02.	Fadennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleisch und frisches Obst	Hackbraten ^(1,2,4,6,7,a1,c,i,j) mit Soße ^(a1,j) , grünen Bohnen ^(a1) und Salzkartoffeln	Grießbrei ^(3,a1,g) mit Vanillegeschmack und Erdbeeren
MO 09.02.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,j) mit Suppengemüse, Geflügelfleisch, dazu frisches Obst	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,j) mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Wackelpudding ^(g)	2 Marillenknödel mit Aprikosenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
DI 10.02.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Hörnchenpasta ^(a1,c) mit Geflügelbolognese ^(a1,j) und Apfelmus	Bunte Reispfanne mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsauce ^(a1,g) , dazu Weißkohlrohkost
MI 11.02.	Herzhafte Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,a1,g,j) mit Schmand und Bockwurstwürfeln, dazu frisches Obst	Geflügelschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Rote Linsen-Bolognese ^(a1,j) mit Couscous ^(a1) und Obst
DO 12.02.	Schokoladenpudding-Suppe ^(g) mit knusprigen Zwieback ^(a1,a3,g,f)	Jägerschmaus ^(a1,j) (Schweinehack-Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) , dazu Monsterbacke ^(g)	Vegane Klopse „Königsberger Art“ ^(a1,j) (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße ^(a1) und Kartoffeln
FR 13.02.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Püree ^(g) und frischer Möhren-Rohkost	Blumenkohl in Soße ^(a1,g,j) mit Salzkartoffeln, dazu frische Möhren-Rohkost

	A	B	V
MO 16.02.	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c,i,j) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse, Berliner ^(a1,c,g)	Spirelli ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) mit Würstchenwürfeln ^(1,2,3,4,6,7,j) Berliner ^(a1,c,g)	Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ ^(4,g) mit buntem Gemüsefrikassee ^(a1,a3,g,j) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel) Berliner ^(a1,c,g)
DI 17.02.	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Gebratene Jagdwurstscheibe ^(a1) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln wieder da	Überbackene Tortellini ^(a1) Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g) überbacken mit herzhaftem Käse ^(g) , dazu bunter Salatmix
MI 18.02.	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,j) mit Kartoffeln, dazu frisches Obst NEU	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika, Gewürzgurkenwürfel ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ^(g) , dazu frisches Obst	Blumenkohl-Käse-Knusperstern ^(a1,c,g) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln
DO 19.02.	Deftiger Wirsinghohleintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2)	Königsberger Klopse ^(a1,c,i) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, Rote Bete ⁽⁵⁾	Bunte Pasta ^(a1,c) mit Broccoli-Soße ^(a1,g,i) , Rote Bete ⁽⁵⁾
FR 20.02.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und frisches Obst	Zarter Hähnchengulasch ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) und Fruchtojoghurt ^(g)	Pikanter Schnittlauchquark ^(g) mit Kartoffeln und Fruchtojoghurt ^(g)
MO 23.02.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu frisches Obst	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,j) und Salzkartoffeln
DI 24.02.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, NEU dazu Fruchtzweig ^(g)	Geflügelfleischklößchen ^(a1) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Nudeln ^(a1,c) und Fruchtzweig ^(g)	Schoko-Grießbrei ^(a1,g) mit heißer Erdbeersoße dazu Fruchtzweig ^(g)
MI 25.02.	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 Weißkohlrohkost
DO 26.02.	Erbsensuppe mit Kasselerbratenfleisch ^(2,4,6,i) , dazu frisches Obst	Chicken Nuggets ^(2,a1,j) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln	Herzhafte Veggie-Bolognese ^(a1) (aus Sojaeiweiß) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Obst
FR 27.02.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,j) , dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Fischburger ^(a1,c,d,g,j,k) mit Dillsoße ^(a1,j) und Kartoffeln und frischer Rotkohlrohkost	Vollkorn-Pasta ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) , und frischer Rotkohlrohkost

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 rezepturisch 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.

Kenzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: (1 - Geschmacksverstärker; (2 - Antioxidationsmittel; (3 - Farbstoff; (4 - Konservierungsmittel; (5 - mit Süßungsmittel; (6 - mit Phosphat; (7 - mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (8 - natürliche Aromen

Kenzeichnungspflichtige 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 : Fairtrade-Produkte

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
02.02.2026 - 06.02.2026					
MO	F	e	r	i	e
DI	F	e	r	i	e
MI	F	e	r	i	e
DO	F	e	r	i	e
FR	F	e	r	i	e
09.02.2026 - 13.02.2026					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
16.02.2026 - 20.02.2026					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
23.02.2026 - 27.02.2026					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					

Unser Salatangebot

Mo	Amerikanischer Salat ^(2,a1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets, mit French-Dressing	4,95 €
Di	Salat „Egg & Cheese“ ^(4,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse und Ei, mit Joghurt-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 ^(61,g,c,i,j) Nudeln mit getrockneten Tomaten und Mozzarellabällchen auf einer bunten Salatmischung (Eisberg, Frisée, Endivie, Radicchio) dazu Honig-Senf-Dressing	4,95 €
Fr	Pikanter Schichtsalat ^(2,4,5,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Mais, Ananas, Kochschinken, Sellerieestreifen, Porree, Ei und mit Joghurt-Dressing	4,95 €

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

Unsere Kaltgerichte

Mo	Mini-Wiener Würstchen ^(2,4,5,6,a1,c,i,j) mit Senf, dazu Nudelsalat mit Mayonnaise und Garnitur	4,95 €
Di	Hausgemachter Pizzasnack „Flammkuchen“ ^(4,2,4,a1,g) herzhaft belegt mit Frühlingzwiebel, Creme Fraiche, Schinkenwürfel und mit Käse überbacken NEU	4,95 €
Mi	„American Pancake“ ^(41,a1,c,g) Pfannkuchen mit Kirsch-Fruchtsoße	4,95 €
Do	Baguette „Chicken Nuggets“ ^(4,2,7,a1,i) mit Tomate, Salat und Gewürzkechup	4,95 €
Fr	Cheeseburger ^(3,4,5,a1,a2,a3,c,g,i,j,k) Hamburgerbrötchen mit Sesam belegt mit Rindfleisch-Patty, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Barbecuesoße, Zwiebeln, Senf 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.

Die Südharzküche GmbH hat den DGE-VerpflegungsCheck erfolgreich absolviert und eine Menülinie aus unserem Angebot hat die Auszeichnung

„DGEprüfte Qualität“ erhalten, die mit dem



Sticker gekennzeichnet ist.



SÜDHARZKÜCHE

lecker. regional. essen.

0 34 64 / 270 233 0

Kids-Menü

1. - 28. Februar 2026



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



Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.

