

# 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
-----	---	---	---	---	---

**02.02.2026 - 06.02.2026**

MO	F	e	r	i	e	n
DI	F	e	r	i	e	n
MI	F	e	r	i	e	n
DO	F	e	r	i	e	n
FR	F	e	r	i	e	n

**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						

	A	B	V	A	B	V
MO 02.02.	<b>Altmärkische Hochzeitssuppe<sup>a1</sup></b> mit Eierstich <sup>c,g</sup> und Fleischklößchen <sup>a1,c</sup> (Schwein und Rind), dazu Vollkornbrot <sup>a1,a2,a3</sup> mit Sonnenblumenkernen	<b>Buntes Hühnerfrikassee<sup>a1,a3,j</sup></b> mit feinem Gemüse und Reis, dazu frisches Obst	<b>Veganes Chili sin Carne<sup>a1</sup></b> mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais dazu <b>BIO Vollkornreis (fairtrade)</b> und frisches Obst	<b>Geflügelfleischklößchensuppe<sup>a1,c,j,i</sup></b> mit Vollkornnudeln <sup>a1</sup> und Gemüse, Berliner <sup>a1,c,g</sup>	<b>Spirelli<sup>a1,c</sup> und Tomatensoße<sup>a1</sup></b> mit Würstchenwürfeln <sup>a1,2,3,4,6,7,j</sup> , Berliner <sup>a1,c,g</sup>	<b>Kartoffeltaschen</b> <b>„Frischkäse-Kräuter“<sup>a1,c,g</sup></b> mit buntem Gemüsefrikassee <sup>a1,a3,g,i</sup> (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel) Berliner <sup>a1,c,g</sup>
DI 03.02.	<b>Möhreneintopf<sup>a1</sup></b> mit Geflügelfleisch, dazu Mehrkorn-Brot <sup>a1,a2</sup>	<b>Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe<sup>2,4,a1</sup></b> mit Gabelspaghetti <sup>a1,c</sup> und Tomatensoße <sup>a1</sup> , dazu bunter Salat-Mix	<b>Asiatische Reisnudelpfanne<sup>a1,c,j</sup></b> mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße <sup>b,a1,f,i</sup> , dazu bunter Salat-Mix	<b>Milchreis<sup>a</sup></b> mit Zucker, Zimt und Apfelmus	<b>Gebratene Jagdwurstscheibe<sup>1,2,4,6,j</sup></b> mit Soße <sup>a1</sup> , Mischgemüse <sup>a1</sup> und Kartoffeln	<b>Überbackene Tortellini</b> Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung <sup>a1,c,g</sup> überbacken mit herzhaftem Käse <sup>a</sup> , dazu bunter Salatmix
MI 04.02.	<b>Quarkkeulchen<sup>a1,c,g</sup></b> mit warmen Apfelpommes	<b>Schweinegulasch<sup>a1</sup></b> mit Leipziger Allerlei <sup>a1</sup> und Kartoffelpüree <sup>a</sup>	<b>Nudeln<sup>a1</sup></b> mit Broccoli-Käse-Soße <sup>a1,g</sup> , dazu frischer Gurkensalat	<b>Buntes Hühnerfrikassee<sup>a1,a3,j</sup></b> mit Kartoffeln, dazu frisches Obst	<b>Gehacktesstippe<sup>5,a1</sup></b> mit Paprika, Gewürzgurkenwürfeln <sup>a</sup> und Kartoffelpüree <sup>a</sup> , dazu frisches Obst	<b>Blumenkohl-Käse-Knusperstern<sup>a1,g,j</sup></b> mit Sauce-Hollandaise <sup>a1,c,g,j</sup> und Kartoffeln
DO 05.02.	<b>NEU</b> <b>Weiß Bohnensuppe</b> mit Rauchfleisch <sup>c,4,6,j</sup> und hausgemachte Puddingcreme <sup>a</sup> „Birne“	<b>Fischfilet „Müllerin Art“ (Hoki)<sup>a1,d,g,j</sup></b> mit Petersiliensoße <sup>a1</sup> und Reis, und hausgemachte Puddingcreme <sup>a</sup> „Birne“	<b>Buntes Eierragout<sup>a1,c</sup></b> und Kartoffeln, und hausgemachte Puddingcreme <sup>a</sup> „Birne“	<b>Linsensuppe<sup>a1,j</sup></b> mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und frisches Obst	<b>Zarter Hähnchengulasch<sup>a1</sup></b> mit Nudeln <sup>a1,c</sup> und Fruchtjoghurt <sup>a</sup>	<b>Pikanter Schnittlauchquark<sup>a</sup></b> mit Kartoffeln und Fruchtjoghurt <sup>a</sup>
FR 06.02.	<b>Fadennudelsuppe<sup>a1,c,i</sup></b> mit Geflügelfleisch einlage und frisches Obst	<b>Hackbraten<sup>1,2,4,6,7,a1,c,j</sup></b> mit Soße <sup>a1,j</sup> , grünen Bohnen <sup>a1</sup> und Salzkartoffeln	<b>Grießbrei<sup>1,3,a1,g</sup></b> mit Vanillegeschmack und Erdbeeren	<b>Buchstabennudelsuppe<sup>a1,c,j</sup></b> mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu frisches Obst	<b>Pasta<sup>a1,c</sup></b> mit Käse-Schinken-Soße <sup>2,4,6,7,a1,g</sup> (Kochschinken und Erbsen), dazu Pudding <sup>3,g</sup> mit Vanillegeschmack	<b>Eipatty<sup>6,g,j</sup></b> mit <b>BIO Spinat<sup>a1,j</sup></b> und Salzkartoffeln
MO 09.02.	<b>Eierstichsuppe<sup>a1,c,g,j</sup></b> mit Suppengemüse, Geflügelfleisch, dazu frisches Obst	<b>Bauerngulasch<sup>1,2,3,4,6,7,a1,j</sup></b> mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln und Kartoffelpüree <sup>a</sup> , dazu Wackelpudding <sup>3</sup>	<b>2 Marillenknoedl mit Aprikosenfüllung<sup>a1,c,g</sup></b> und Vanillesoße <sup>b,g</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	<b>Würzige Gyrossuppe<sup>a1,g</sup></b> mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, NEU dazu Fruchtzwerg <sup>a</sup>	<b>Geflügelfleischklößchen<sup>a1</sup></b> in fruchtiger Tomatensoße <sup>a1</sup> und Nudeln <sup>a1,c</sup> und Fruchtzwerg <sup>a</sup>	<b>Schoko-Grießbrei<sup>a1,g</sup></b> mit heißer Erdbeersoße dazu Fruchtzwerg <sup>a</sup>
DI 10.02.	<b>Eierkuchen<sup>a1,c,g</sup></b> mit Apfelmus	<b>Hörnchenpasta<sup>a1,c</sup></b> mit Geflügelbolognese <sup>a1,i</sup> und Apfelmus	<b>Bunte Reispfanne</b> mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße <sup>a1,g</sup> , dazu Weißkohlrhkost	<b>Eierkuchen<sup>a1,c,g</sup></b> mit Apfelmus	<b>„Tex-Mex“ (Hackfleischpfanne Mexikanische Art)<sup>a1</sup></b> mit Schweinehackfleisch, Paprika und Mais, dazu Kartoffelpüree <sup>a</sup> und Apfelmus	<b>Käsespätzle<sup>a1,c,g</sup></b> mit Röstiawiebeln, dazu Weißkohlrhkost
MI 11.02.	<b>Herzhafe Kartoffelsuppe<sup>1,2,3,4,6,7,a1,g,j</sup></b> mit Schmand und Bockwurstwürfeln, dazu frisches Obst	<b>Geflügelschnitzel<sup>a1</sup></b> mit Soße <sup>a1</sup> , Möhrengemüse <sup>a1</sup> und Kartoffeln	<b>Rote Linsen-Bolognese<sup>a1,i</sup></b> mit Couscous <sup>a1</sup> und Obst	<b>Erbsensuppe</b> mit Kasseleruppenfleisch <sup>2,4,6,i</sup> , dazu frisches Obst	<b>Chicken Nuggets<sup>2,a1,i</sup></b> mit Soße <sup>a1</sup> , Rotkohl <sup>17</sup> und Kartoffeln	<b>Herzhafe Veggie-Bolognese<sup>a1,f,j</sup></b> (aus Sojaeiweiß) mit Gabelspaghetti <sup>a1,c</sup> und Obst
DO 12.02.	<b>Schokoladenpudding-Suppe<sup>g</sup></b> mit knusprigen Zwieback <sup>a1,a3,g,f</sup>	<b>Jägerschmaus<sup>a1,j</sup></b> (Schweinehack-Gemüsepflanne) mit Gabelspaghetti <sup>a1,c</sup> , dazu Monsterbacke <sup>a</sup>	<b>Vegane Klopse „Königsberger Art“<sup>a1,j</sup></b> (aus Weizenprotein) mit Kaperensoße <sup>a1</sup> und Kartoffeln	<b>Gulaschsuppe (Schweinefleisch)</b> mit Kartoffel- und Gemüseenlage <sup>a1,3,j</sup> , dazu Vollkornbrot <sup>a1,a2,a3</sup> mit Sonnenblumenkernen	<b>Fischburger<sup>a1,c,d,g,j,k</sup></b> mit Dillsosse <sup>a1,j</sup> und Kartoffeln und frischer Rotkohlrhkost	<b>Vollkorn-Pasta<sup>a1</sup></b> mit fruchtiger Tomatensoße <sup>a1</sup> , und frischer Rotkohlrhkost
FR 13.02.	<b>Grüne Bohnensuppe<sup>a1</sup></b> mit Rindfleisch, dazu Vollkornbrot <sup>a1,a2,a3</sup> mit Sonnenblumenkernen	<b>Jumbo-Fischstäbchen<sup>a1,d</sup></b> mit Kräutersoße <sup>a1</sup> und Püree <sup>a</sup> und frischer Möhren-Rohkost	<b>Blumenkohl in Soße<sup>a1,g,i</sup></b> mit Salzkartoffeln, dazu frische Möhren-Rohkost			

#### 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 Speisenplänen 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 bestandteile 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 Zuckerkart und Süßungsmittel; (8 - natürliche Aromen

**Kennzeichnungspflichtige Allergene:** (a1 - Weizen, (a2 - Roggen, (a3 - Gerste, (a4 - Hafer, (b - Krebstiere<sup>\*</sup>; (c - Eier<sup>\*</sup>; (d - Fisch<sup>\*</sup>; (e - Erdnüsse<sup>\*</sup>; (f - Sojabohnen<sup>\*</sup>; (g - Milch<sup>\*</sup>; (h1 - Mandeln<sup>\*</sup>; (h2 - Haselnüsse<sup>\*</sup>; (h3 - Walnüsse<sup>\*</sup>; (h4 - Cashewnüsse<sup>\*</sup>; (h5 - Pecannüsse<sup>\*</sup>; (h6 - Paranüsse<sup>\*</sup>; (h7 - Pistazien<sup>\*</sup>; (h8 - Macadamia- oder Queenslandnüsse<sup>\*</sup>; (i - Sellerie<sup>\*</sup>; (j - Sesam<sup>\*</sup>; (l - Schwefeldioxid & Sulfite, (m - Lupine<sup>\*</sup>; (n - Weichtiere<sup>\*</sup>)

\* = oder Erzeugnis

#### Weitere Inhaltskennzeichnungen:

: enthält Schweinefleisch

: enthält Rindfleisch

: enthält Geflügelfleisch

: enthält Fisch

: besonders geeignet für Krippenkinder

: Fairtrade-Produkte

# Unser Salatangebot

Mo	Amerikanischer Salat <sup>(2,a1,c,g,i)</sup> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchen nuggets, mit French-Dressing	4,95 €
Di	Salat „Egg & Cheese“ <sup>(4,c,g,i)</sup> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse und Ei, mit Joghurt-Dressing	4,95 €
Mi	Chef salat <sup>(2,4,b,c,g,i)</sup> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse, mit Joghurt-Dressing	4,95 €
Do	Pasta-Salat <sup>(a1,g,c,i)</sup> Nudeln mit getrockneten Tomaten und Mozzarellabällchen auf einer bunten Salatmischung (Eisberg, Frisée, Endivie, Radicchio) dazu Honig-Senf-Dressing	4,95 €
Fr	Pikanter Schichtsalat <sup>(2,4,5,b,c,g,i)</sup> Eisbergsalat, Mais, Ananas, Kochschinken, Selleriestreifen, 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 <sup>(2,4,5,b,a1,c,j)</sup> mit Senf, dazu Nudelsalat mit Mayonnaise und Garnitur	4,95 €
Di	Hausgemachter Pizzasnack „Flammkuchen“ <sup>(2,4,a1,g)</sup> herhaft belegt mit Frühlingszwiebel, Creme Fraîche, Schinkenwürfel und mit Käse überbacken <b>NEU</b>	4,95 €
Mi	„American Pancake“ <sup>(a1,c,g)</sup> Pfannkuchen mit Kirsch-Fruchtsoße	4,95 €
Do	Baguette „Chicken Nuggets“ <sup>(2,7,a1)</sup> mit Tomate, Salat und Gewürzketchup	4,95 €
Fr	Cheeseburger <sup>(3,4,5,a1,a2,a3,c,g,k)</sup> 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](http://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.

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](http://www.suedharzkueche.de)  
[bestellung@suedharzkueche.de](mailto:bestellung@suedharzkueche.de)

