



**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. 6,05 €* <div></div>	Menü - B Mo. - Fr. 6,30 €* <div></div>	Menü - C Mo. - Fr. 6,90 €* <div></div>	Vegetarisch Mo. - Fr. 6,55 €* <div></div>
Mo 02.02.	Altmärkische Hochzeitssuppe^{fi} mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(a1,c) (Schwein und Rind) Vollkornbrot ^{t(a1,a2,a3)} mit Sonnenblumenkernen	Buntes Hühnerfrikassee^(a1,a3,i) mit feinem Gemüse und Reis, dazu frisches Obst	Pilzpfanne^(2,4,6,a1,a3,g,i) „Badische Art“ mit Spätzle ^(a1,c) und 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	Eisbeinfleisch^(2,4,6) auf „Fasskraut“ (Sauerkraut ^{fi}) und Erbsenpüree ^g	Asiatische Reismudelpfanne^(a1,c,i) 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	Kohlroulade mit Schweinefleischfüllung ^(a1,g,j) in Specksoße ^(2,4,6,a1,i) und Kartoffeln	 Nudeln^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g) dazu frischer Gurkensalat
Do 05.02.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i) und hausgemachte Puddingcreme ^g „Birne“ <div>NEU</div>	Fischfilet „Müllerin Art“ (Hoki)^(a1,d,g,j) mit Petersiliensoße ^(a1) und Reis, und hausgemachte Puddingcreme ^g „Birne“	Zarte Hähnchenstreifen „Florentiner Art“ in einer Blattspinat-Sahnesoße ^(a1,g) und Farfalle ^(a1,c)	Buntes Eierragout^(a1,c) und Kartoffeln, und hausgemachte Puddingcreme ^g „Birne“
Fr 06.02.	Fadennudelsuppe^(a1,c,i) mit Geflügelfleischeinlage und frisches Obst	Hackbraten^(1,2,4,6,7,a1,c,i,j) 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 09.02.	Eierstichsuppe^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu frisches Obst	Bauerngulasch^(1,2,3,4,6,7,a1,j) mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln und Kartoffelpüree ^g , dazu Wackelpudding ³	Paniertes Schweineschnitzel^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Karotten „Rustica“ und Kartoffeln	3 Marillenknödel mit Aprikosenfüllung^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
Di 10.02.	Eierkuchen^(a1,c,g) mit Apfelmus	<div>NEU</div> Hörnchenpasta^(a1,c) mit Geflügelbolognese ^(a1,i) und Apfelmus	Deftiger Knacker^(1,2,4,j) auf Sauerkraut ^(a1,j) und Kartoffelpüree ^g	Bunte Reispfanne mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Weißkohlrohkost
Mi 11.02.	Herzhafte Kartoffelsuppe^(1,2,3,4,6,7,a1,g,i) mit Schmand und Bockwurstwürfeln dazu Obst	Geflügelschnitzel^(a1) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Gyrosfleisch (Hähnchen) mit Tomaten-Rotweinsoße ^(2,a1,g,i) und Käse überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln	Rote Linsen-Bolognese^(a1,i) mit Couscous ^(a1) und frisches Obst 
Do 12.02.	Schokoladenpudding-Suppe^g mit knusprigen Zwieback ^(a1,a3,g,f)	Jägerschmaus^(a1,i) (Schweinehack-Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) , dazu Fruchtojoghurt ^g	Schweinesteak „Holzfäller Art“⁽⁷⁾ , Soße ^(a1,a3,i) mit Kaisergemüse, und Kartoffeln	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 , dazu frischer Möhren-Rohkost	Gefüllte Hähnchenbrust „Milano“ mit Tomaten-Käse-Füllung ^(3,4,a1,g) auf Sahnespaghetti ^(a1,c,g) und frischer Möhren-Rohkost	 Blumenkohl in Soße^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln, dazu frischer Möhren-Rohkost

FRISCHEBAR			
Kaltgerichte Mo. - Fr. 6,10 €		Salat Mo. - Fr. 6,10 €	
Montag	Mini-Wiener Würstchen^(2,4,5,6,a1,c,i,j) mit Senf, dazu Nudelsalat mit Mayonnaise und Garnitur	Montag	Amerikanischer Salat^(2,a1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets, mit French-Dressing
Dienstag	Hausgemachter Pizzasnack „Flammkuchen“^(2,4,a1,g) herzhaft belegt mit Frühlingszwiebel, Creme Fraiche, Schinkenwürfel und mit Käse überbacken <div>NEU</div>	Dienstag	Salat „Egg & Cheese“^(c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse und Ei, mit Joghurt-Dressing
Mittwoch	„American Pancake“^(a1,c,g) Pfannkuchen mit Kirsch-Fruchtsoße	Mittwoch	Chefsalat^(2,4,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse, mit Joghurt-Dressing
Donnerstag	Baguette „Chicken Nuggets“^(2,7,a1,j) mit Tomate, Salat und Gewürzketchup	Donnerstag	Pasta-Salat^(a1,g,c,i,j) Nudeln mit getrockneten Tomaten und Mozzarella-bällchen auf einer bunten Salatmischung (Eisberg, Frisée, Endivie, Radicchio) dazu Honig-Senf-Dressing
Freitag	Cheeseburger^(3,4,5,a1,a2,a3,c,g,j,k) Hamburgerbrötchen mit Sesam, belegt mit Rindfleisch-Patty, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Barbecuesoße, Zwiebeln, Senf und Dressing	Freitag	Pikanter Schichtsalat^(2,4,5,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Mais, Ananas, Kochschinken, Selleriestreifen, Porree, Ei und mit Joghurt-Dressing
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

Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr!



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 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.





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  : Fairtrade-Produkte

Datum	Menü - A Mo. - Fr. 6,05 €* 	Menü - B Mo. - Fr. 6,30 €* <div>wieder da</div>	Menü - C Mo. - Fr. 6,90 €* <div>NEU</div>	Vegetarisch Mo. - Fr. 6,55 €* 
Mo 16.02.	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c,j,i) 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)	Hacksteak Croatia ^(a1,c,g) Soße ^(a1,j) , mediterranem Balkangemüse, und Kartoffeln Berliner ^(a1,c,g)	Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ ^(g) mit buntem Gemüsefrikassee ^(a1,a3,g,i) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel) Berliner ^(a1,c,g)
Di 17.02.	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Gebratene Jagdwurstscheibe ^(1,2,4,6,j) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Deftiger Wildgulasch ^(a1,a3,i,l) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und klassischen Kartoffelklößen	Überbackene Tortellini Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g) überbacken mit herzhaftem Käse ^(g) , dazu bunter Salatmix
Mi 18.02.	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit Kartoffeln, dazu frisches Obst <div>NEU</div>	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika, Gewürzgurkenwürfel ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ^(g) , dazu frisches Obst	2 kleine Geflügelschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , Prinzessbohnen ^(a1) und Kartoffeln	Blumenkohl-Käse-Knusperstern ^(a1,c,g,i) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln
Do 19.02.	Deftiger Wirsingkohleintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2)	Königsberger Klopse ^(a1,c,j) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, Rote Bete ⁽⁵⁾	Ofenschnitzel „Toscana“ ^(a1,j) mit Käse in tomatisierter Zwiebel-Sahne-Soße ^(3,4,a1,g) und Reis	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 Knödeln ^(a1,c,g) und Fruchtojoghurt ^(g)	Kasselersteak nach „Karlsbader Art“ mit Pfirsich und Käse überbacken ^(2,4,6,g) , dazu Soße ^(a1,j) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln <div>NEU</div>	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	Hähnchenmedaillon „Hawaii“ (überbacken mit Ananas und Käse ^(g)), auf Gemüsejulienne ^(l) , Currysoße ^(a1) und Reis	Eipatty ^(c,g,i) mit  Spinat ^(a1,i) und Salzkartoffeln
Di 24.02.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Fruchtzweig ^(g)	Geflügelfleischklößchen ^(a1) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Nudeln ^(a1,c) und Fruchtzweig ^(g)	Gebratenes Schollenfilet ^(a1,d) mit buntem Kartoffelsalat ⁽⁵⁾ (warm) und Remoulade ^(3,5,c,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	Grützwurst ^(1,2,4,a1,a4,j) mit Sauerkraut ^(l) und Salzkartoffeln	Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstzwiebeln, dazu Weißkohlrohkost
Do 26.02.	Erbsensuppe mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6,j) , dazu Obst	Chicken Nuggets ^(2,a1,i) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln	Schmackhaftes Bauernfrühstück ^(c) mit gebratenen Kartoffeln, Ei und Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i,j) , mit Gewürzgurke ⁽⁴⁾	Herzhafte Veggie-Bolognese ^(f,i) (aus Sojaeiweiß) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und frisches Obst
Fr 27.02.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) , dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Fischburger ^(a1,c,d,g,j,k) mit Dillsoße ^(a1,j) und Kartoffeln und frischer Rotkohlrohkost	Cordon Bleu vom Schwein ^(2,4,a1,c,g) (mit Schinken und Käse) mit Soße ^(a1) , Karotten-Pastinaken-Gemüse ^(a1) und Kartoffeln	Vollkorn-Pasta ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) , und frischer Rotkohlrohkost



SÜDHARZKÜCHE

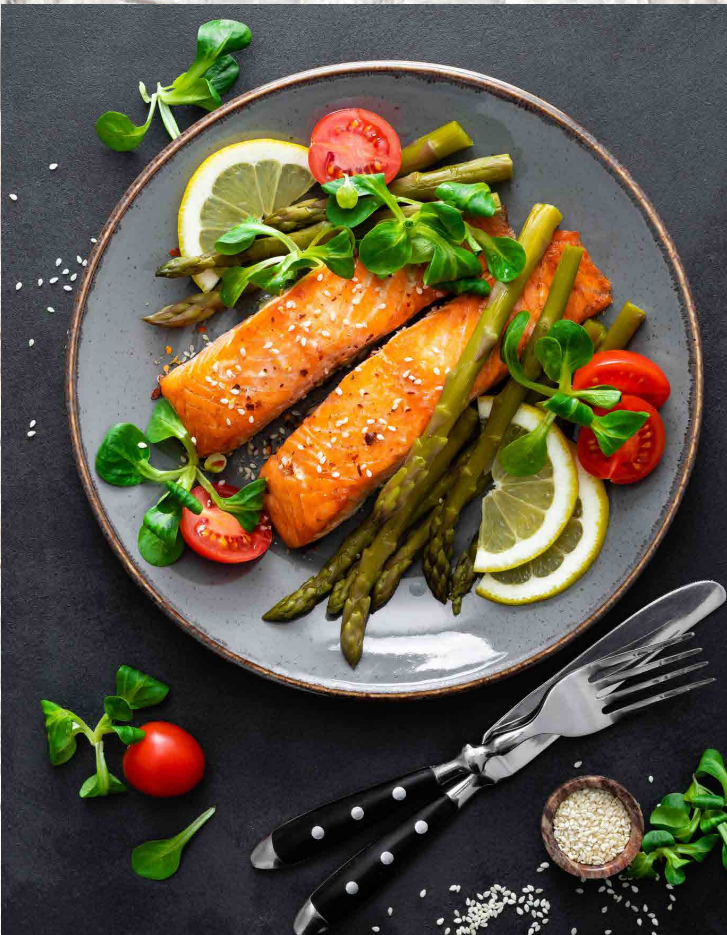
lecker. regional. essen.

Tel.: 0 34 64 / 270 233 0

bestellung@suedharzkueche.de

Speisekarte

1. - 28. Februar 2026



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

