

	A	B	V
MO 02.03.	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)	Blumenkohl in Tomaten-Hollandaise ^(a1,c,g,j) und gebratenen Pesto-Gnocchi dazu frisches Obst
DI 03.03.	Linsensuppe ^(a1,j) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) und Fruchtyoghurt ^(g)	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,j) und Kartoffeln, dazu frischer Gurkensalat	Thai-Gemüsepfanne ^(a1,f) süß-sauer mit Vollkornnudeln ^(a1) und dazu frischer Gurkensalat
MI 04.03.	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompott	Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße ^(a1,g) und Nudeln ^(a1,c) mit Kirschkompott	Veggie-Gemüseschnitzel ^(a1,c) (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße ^(a1) , Maispüree ^(g) , dazu Möhrenrohkost
DO 05.03.	Nudelsuppe ^(a1,c,j) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch und Obst	Dinos aus zartem Hähnchen- fleisch ^(2,a1,a2,c,j) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Pikanter Kräuterquark ^(g) mit Kartoffeln und Obst
FR 06.03.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Schoko-Pudding ^(g)	Wildlachsfilet im Backteig mit Kräutersoße ^(a1) und Reis	Pasta ^(a1,c) mit aromatischer Tomaten-Paprika- Soße ^(a1) und Schoko-Pudding ^(g)
MO 09.03.	Tomatensuppe mit Reisnudeln ^(a1,c) und Kräutern Obst	Gehacktesklößchen ^(a1,c,j) mit Spinat ^(a1) und Salzkartoffeln	Veganer Schichtkohl ^(a1,a3,f) (aus Soja und Weizen), mit Kartoffeln und dazu Obst
DI 10.03.	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnchen ^(a1,j) dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3)	Geflügelklopse ^(a1) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, Rote Bete ⁽⁵⁾	Tortellini „Verdura“ ^(a1,g) mit Tomaten-Gemüse-Füllung, Spinatsoße ^(a1) und Rote Bete ⁽⁵⁾
MI 11.03.	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 und bunter Salatmix
DO 12.03.	Reisnudelpfanne ^(a1,c) mit Hühnchen, Ei, Gemüse und Rahmsoße ^(a1,g) und frisches Obst	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) dazu hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Pancakes „American Style“ ^(a1,c,g) mit fruchtiger Erdbeersoße
FR 13.03.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,j) mit Rindfleisch, und Schoko-Pudding ^(g)	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Kartoffelpüree ^(g) , Schoko-Pudding ^(g)	Vegetarische Erbsensuppe ^(g) mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Schoko-Pudding ^(g)

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* Weitere Inhaltskennzeichnungen: : enthält Schweinefleisch : enthält Rindfleisch : enthält Geflügelfleisch : enthält Fisch : vegan (ohne Tierprodukte) : besonders geeignet für Krippenkinder : Fairtrade-Produkte

	A	B	V
MO 16.03.	Vollkornnudelsuppe ^(a1,j) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, frisches Obst	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(2,3,4,6,7)	Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ ^(a1,g) mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^(a1,g)
DI 17.03.	Milchreis ^(g) mit Zucker und Zimt dazu Apfelmus	Schweineschnitzel ^(a1,c) Erbsengemüse ^(a1) mit Soße ^(a1) und Kartoffeln	Exotisches Gemüsecurry ^(a1,j) mit Kokosnussmilch und Vollkornreis (fairtrade) dazu frischer Gurkensalat
MI 18.03.	Nudelsuppe ^(a1,c,j) mit Eierstich und Gemüseeinlage, dazu ein Osterei ^(c)	Würzige Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika- und Gewürzgurkenwürfel ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ^(g) , dazu ein Osterei ^(c)	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Erdbeersoße, dazu ein Osterei ^(c)
DO 19.03.	Grüner Erbseneintopf ^(a1,j) mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6) und frisches Obst	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Geflügelsoße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Salzkartoffeln	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse- Bolognese ^(a1,j) und Rotkohlrohkost
FR 20.03.	Kesselgulaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,j) und Fruchtyoghurt ^(g)	Fruchtiges Hühnchencurry Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) und Fruchtyoghurt ^(g)	1 Germknödel mit Pflaumenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
MO 23.03.	Reissuppe ^(g) mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot ^(a1,a2,a3)	Würstchengulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,j) mit Nudeln ^(a1,c) und frisches Obst	Falafel-Kichererbsenbällchen ^(a1,j) (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^(a1) und Vollkornpasta ^(a1) und Obst
DI 24.03.	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,j) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2)	Rostbratwurst „Nürnberger Art“ ^(6,7,g) mit Soße ^(a1,j) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Überbackene Ravioli mit Spinatfüllung ^(a1,c,g) , überbacken mit Käse ^(g) , dazu Bohnensalat
MI 25.03.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Heidelbeersoße ^(g)	Schichtkohl mit Schweinefleisch ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g) , dazu frischen Möhren-Rohkost	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) dazu frischen Möhren-Rohkost
DO 26.03.	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Chicken Nuggets ^(2,a1,j) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Gemüse-Gnocchipfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) dazu Obst
FR 27.03.	Kartoffelsuppe ^(a1,j) mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,3,4,6,7,j) und Fruchtyoghurt ^(g)	Backfischfilet ^(a1,d) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(7,a1,c,g,j) (kalt) und Kartoffeln	Quorn-Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) , Sauerkraut ^(a1,g,j) und Kartoffelpüree ^(g)
MO 30.03.	Altmärkische Hochzeitssuppe ^(g) mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(a1,c) (Schwein und Rind) Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Feines Hühnerfrikassee ^(a1,a3,j) mit Kapern, Reis und frischem Obst	Veganes Chili sin Carne ^(a1) mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais dazu Vollkornreis (fairtrade) und frisches Obst
DI 31.03.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Mehrkorn-Brot ^(a1,a2)	Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe ^(2,4,a1) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomaten- soße ^(a1) dazu bunter Salat-Mix	Asiatische Reisnudelpfanne ^(a1,c,j) mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße ^(5,a1,j) dazu bunter Salat-Mix

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	
02.03.2026 - 06.03.2026						
MO						
DI						
MI						
DO						
FR						
09.03.2026 - 13.03.2026						
MO						
DI						
MI						
DO						
FR						
16.03.2026 - 20.03.2026						
MO						
DI						
MI						
DO						
FR						
23.03.2026 - 27.03.2026						
MO						
DI						
MI						
DO						
FR						
30.03.2026 - 31.03.2026						
MO	F	e	r	i	e	n
DI	F	e	r	i	e	n

Unser Salatangebot

Mo	Chefsalat ^{2,4,6,c,g,i,j} Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse, mit Joghurt-Dressing	4,95 €
Di	Salat „Rapunzel“ ^{4,6,c,g,i,j} marinierte Champignons mit Balsamico, Tomate, Lachsschinkenwürfeln und Paprika auf Feld- und Eisbergsalat mit French-Dressing	4,95 €
Mi	Amerikanischer Salat ^{2,a1,c,g,i,j} Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchen-nuggets, mit French-Dressing	4,95 €
Do	Salat „Kebab“ ^{4,6,c,g,i,j} Weißkohlsalat, Gurke, rote Zwiebel, Paprika, Tomate, Hähnchenkebab und Zaziki	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.		

Unsere Kaltgerichte

Mo	Hähnchenschnitzel ^{4,a1,c,j} auf Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur	4,95 €
Di	Hausgemachter Pizzasnack „Tomate Mozzarella“ ^{4,a1,g,h1} herzhaft belegt mit Pesto, frischen Tomaten und mit Mozzarella-Käse überbacken	4,95 €
Mi	Milchreis ^g mit Beerengrütze	4,95 €
Do	Baguette „Hot Dog“ ^{4,1,2,3,4,5,6,7,a1,i,j} mit Würstchen, Ketchup, Senf, Gewürzgurke und Röstzwiebeln	4,95 €
Fr	„Geflügeldöner“ ^{4,2,7,a1,g,g,k,m} Fladenbrot gefüllt mit mariniertem Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut mit einer Joghurt-Knoblauchsauce und frischen Zwiebeln	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. - 31. März 2026



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

