



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 €* 	Menü - B Mo. - Fr. 6,30 €* 	Menü - C Mo. - Fr. 6,90 €* 	Vegetarisch Mo. - Fr. 6,55 €*
Mo 02.03.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ ^(a1,i) mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i,j)	Currywurstgulasch ^(1,2,3,4,6,a1,i,j) mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ^g	Saftiger Fleischkäse ^(1,2,4,6,7,g,i,j) mit Soße ^(a1,j) , Erbsengemüse ^(a1) und Salzkartoffeln	Blumenkohl in Tomaten-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und gebratenen Pesto-Gnocchi ^(4,a1,c,g) dazu frisches Obst
Di 03.03.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) und Fruchtojoghurt ^g	Gekochte Eier ^c in Senfsoße ^(a1,j) und Kartoffeln, dazu frischer Gurkensalat	Klassisches Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Blumenkohl in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln	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	Schweinesülze „Hausmacher Art“ ^(1,2,4,6,7,i,j) mit Remoulade ^(5,c,g) und Röstkartoffeln ^(2,4,6)	Veggie-Gemüseschnitzel ^(a1,c) (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße ^(a1) , Maispüree ^g , dazu Möhrenrohkost
Do 05.03.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch und Obst	Dinos aus zartem Hähnchenfleisch ^(2,a1,a2,c,j) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Weißwurst „Schlesische Art“ ^(1,2,6,7,i,j) mit Weinsauerkraut ⁱ und Kartoffelpüree ^g	Pikanter Kräuterquark ^g mit Kartoffeln und Obst
Fr 06.03.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Pudding ^g	Wildlachsfilet im Backteig ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Reis 	Herzhafter Burgunderbraten ^(2,4,6,l) mit Soße ^(a1,j) Speckrosenkohl ^(2,4,6) und Kartoffeln	 Pasta ^(a1,c) mit aromatischer Tomaten-Paprika-Soße ^(a1) und Pudding ^g
Mo 09.03.	Tomatensuppe mit Reismudeln ^(a1,c) und Kräutern Obst	Gehacktes Klößchen ^(a1,c,j) mit Spinat ^(a1) und Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“ ^(2,3,4,6,a1,c,g,i,j) Soße ^(a1) mit zarten Bohnengemüse ^(a1) , und Kartoffeln	Veganer Schichtkohl ^(a1,a3,f) (aus Soja und Weizen), mit Kartoffeln und dazu Obst 
Di 10.03.	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnchen ^(a1,i) dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3)	Geflügelklopse ^(a1) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, Rote Bete ⁵	Deftiges Thüringer Rostbrätl ^l mit Zwiebelsoße ^(a1) , Bratkartoffeln ^(2,4,6) und 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	Marinierter Bismarckhering in Rote Bete-Apfelsoße ^(5,d,g) und Dampfkartoffeln	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	Gegrilltes Rinderhacksteak ^(a1,c,i,j) auf Gemüse „Texanische Art“ (Mais, Kidneybohnen, Paprika) mit Kartoffelspalten	Pancakes „American Style“ ^(a1,c,g) mit fruchtiger Erdbeersoße
Fr 13.03.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch, und Schoko-Pudding ^g	Gebratenes Seelachsfilet ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Kartoffelpüree ^g , Schoko-Pudding ^g	Gebratenes Rippchen vom Schwein auf Bayrisch-Kraut ^(a1) mit Soße ^(a1,j) und Salzkartoffeln	Vegetarische Erbsensuppe ^l mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Schoko-Pudding ^g

FRISCHEBAR			
Kaltgerichte Mo. - Fr. 6,10 €		Salat Mo. - Fr. 6,10 €	
Montag	Hähnchenschnitzel ^(4,a1,c,j) auf Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur	Montag	Chefsalat ^(2,4,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse, mit Joghurt-Dressing
Dienstag	Hausgemachter Pizzasnack „Tomate Mozzarella“ ^(4,a1,g,h1) herzhaft belegt mit Pesto, frischen Tomaten und mit Mozzarella-Käse überbacken 	Dienstag	Salat „Rapunzel“ ^(2,4,6,c,g,i,j,l) marinierte Champignons mit Balsamico, Tomate, Lachs-schinkenwürfeln und Paprika auf Feld- und Eisbergsalat mit French-Dressing
Mittwoch	Milchreis ^g mit Beerengrütze	Mittwoch	Amerikanischer Salat ^(2,a1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchen nuggets, mit French-Dressing
Donnerstag	Baguette „Hot Dog“ ^(1,2,3,4,5,6,7,a1,i,j) mit Würstchen, Ketchup, Senf, Gewürzgurke und Röstzwiebeln	Donnerstag	Salat „Kebab“ ^(2,7,g,k) Weißkohlsalat, Gurke, rote Zwiebel, Paprika, Tomate, Hähnchenkebab und Zaziki
Freitag	„Geflügeldöner“ ^(2,7,a1,c,g,k,m) Fladenbrot gefüllt mit mariniertem Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut mit einer Joghurt-Knoblauchsoße und frischen Zwiebeln	Freitag	Bunter Salat mit Thunfisch ^(d,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, rote Zwiebel, Thunfisch, Dill, mit Kräuter-Dressing
Ihre Salat und Kaltgerichtbestellungen können Sie wie gewohnt auf dem beiliegenden Bestellzettel vornehmen. +++ nicht an Wochenenden und Feiertagen +++			

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



SÜDHARZKÜCHE

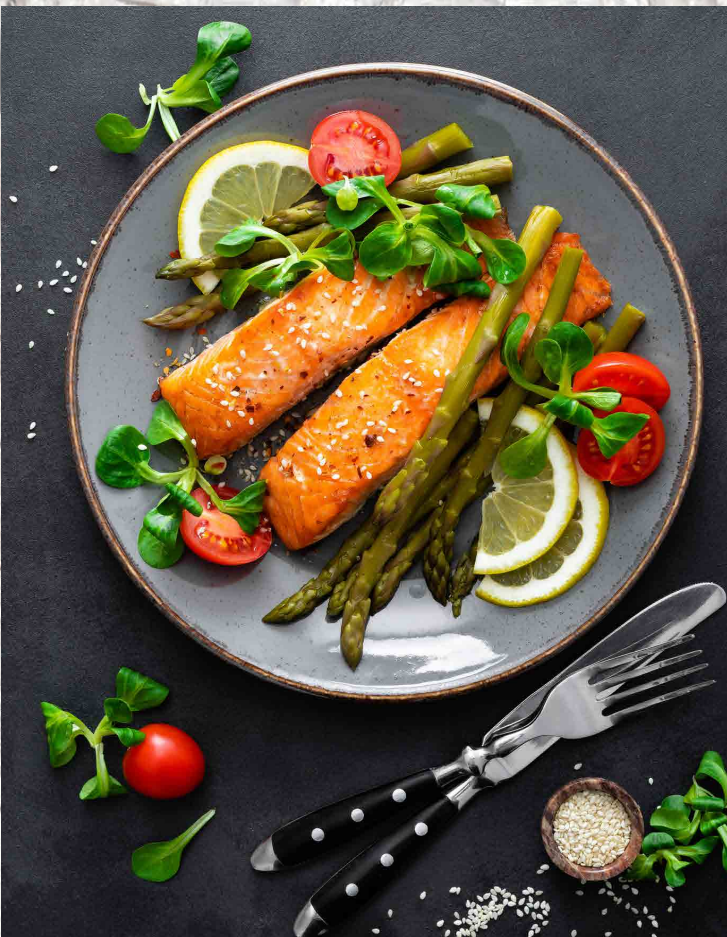
lecker. regional. essen.

Tel.: 0 34 64 / 270 233 0

bestellung@suedharzkueche.de

Speisekarte

1. - 31. März 2026



Datum	Menü - A Mo. - Fr. 6,05 €* 	Menü - B Mo. - Fr. 6,30 €* 	Menü - C Mo. - Fr. 6,90 €* 	Vegetarisch Mo. - Fr. 6,55 €*
Mo 16.03.	Vollkornnudelsuppe ^(a1,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, frisches Obst	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(2,3,4,6,7)	Rustikale Schlachteplatte ^(1,2,4,6,a1,j) (Schweinebauch, Wellklops und Knacker) auf Fasskraut ^(l) und Kartoffeln	Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ ^(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	Schweineleber-Ragout „Berliner Art“ in feiner Apfel-Zwiebelsoße ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Schlesische Gurkenhäppchen ^(3,j)	Exotisches Gemüsecurry ^(a1,i) mit Kokosnussmilch und Vollkornreis (fairtrade) dazu frischer Gurkensalat
Mi 18.03.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Eierstich und Gemüseeinlage, dazu ein Osterei ^(c)	Würzige Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika- und Gewürzgurkenwürfel ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ^(g) , dazu ein Osterei ^(c)	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Spargel) ^(a1) und Kartoffeln	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Erdbeersoße, dazu ein Osterei ^(c)
Do 19.03.	Grüner Erbseneintopf ^(a1,i) mit Kasslersuppenfleisch ^(2,4,6) und frisches Obst	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Geflügelsoße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Salzkartoffeln	Gedünstete Seelachsfilet ^(d) auf Gemüsebett ^(l) , Meerrettich-Sahnesoße ^(2,a1,g,l) mit Kartoffeln	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,i) und Rotkohlrohkost
Fr 20.03.	Kessulgulaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) und Fruchtjoghurt ^(g)	Fruchtiges Hühnchencurry Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) und Fruchtjoghurt ^(g)	Wildgulasch mit Rotweinsauce ^(a1,i) mit Waldpilzen und Spätzle ^(a1,c)	2 Germknödel mit Pflaumenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
Mo 23.03.	Reissuppe ^(l) mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot ^(a1,a2,a3)	Würstchengulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i,j) mit Nudeln ^(a1,c) und frisches Obst	Paniertes Hähnchenschnitzel ^(a1) mit feiner Soße ^(a1) , Fingermöhrchen ^(a1) und Kartoffeln	Falafel-Kichererbsenbällchen ^(a1,i) (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^(a1) und Vollkornpasta ^(a1) und Obst
Di 24.03.	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2)	Rostbratwurst ^(1,6,7,a1) mit Soße ^(a1,j) , Sauerkraut ^(l) und Kartoffeln	„Biergulasch Böhmisches Art“ ^(a1,a3) mit Schweinefleisch und Knödeln ^(a1,c,g) , Bohnensalat	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	Schweinebraten mit Zwiebeln ^(a1,c) Soße ^(a1) , Broccoli und Kartoffeln	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,i) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Heringsfilet „Matjes Art“ in Apfel-Gurken-Soße ^(4,5,7,d,g) und Dampfkartoffeln	Gemüse-Gnocchipfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsauce ^(a1,g) dazu Obst
Fr 27.03.	Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,3,4,6,7,j) und Fruchtjoghurt ^(g)	Backfischfilet ^(a1,d) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(7,a1,c,g,j) (kalt) und Kartoffeln	Rindfleisch in Meerrettichsoße ^(2,a1,g,l) und Kartoffelklößen	Quorn-Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) , Sauerkraut ^(a1,g,i) und Kartoffelpüree ^(g)
Mo 30.03.	Altmärkische Hochzeitssuppe ^(l) mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(a1,c) , (Schwein und Rind) Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Feines Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit Kapern, Reis und frischem Obst	Pilzpfanne ^(2,4,6,a1,a3,g,i) „Badische Art“ mit Spätzle ^(a1,c) und 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 Tomatensoße ^(a1) dazu bunter Salat-Mix	Eisbeinfleisch ^(2,4,6) auf „Fasskraut“ (Sauerkraut ^(l)) und Erbsenpüree ^(g)	Asiatische Reisnudelpfanne ^(a1,c,i) mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße ^(5,a1,f,i) dazu bunter Salat-Mix

