

	A	B	V
FR 01.05.	<h1>Tag der Arbeit</h1>		
MO 04.05.	Tomatensuppe mit Eibly ^{a1} (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, dazu Obst	Geflügelboulette ^{a1,c,i,j} mit Spinat ^{a1} und Salzkartoffeln	Bohnenragout ^{a1,a3,f} mit veganem Hack (aus Soja und Weizen) und Vollkornnudeln ^{a1} , dazu Obst
DI 05.05.	Reisnudelpfanne ^{a1,c} mit Hühnchen, Ei, Gemüse und Rahmsoße ^{a1,g} , dazu Rote Bete	Königsberger Klopse ^{a1} mit Kapernsoße ^{a1,g} und Kartoffeln, dazu Rote Bete	Tortellini „Verdura“ ^{a1,g} mit Tomaten-Gemüse-Füllung, Spinatsoße ^{a1} und Rote Bete
MI 06.05.	Hefeklöße ^{a1,c,g} mit Vanillesoße ^g (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Hörnchennudeln ^{a1,c} mit Sauce Bolognese ^{a1} und Obst	Vegetarische BBQ-Chicken-Pfanne ^{a1,i} (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit Paprika, Kürbis, Zucchini, Kichererbsen und Mais, dazu Reis und Weißkohlrohkost
DO 07.05.	Graupensuppe ^{a3,i,j} mit Kasseleruppenfleisch ^{2,4,6} , dazu frisches Obst	Schweinegulasch ^{a1} mit Spirelli ^{a1,c} , dazu hausgemachte Quarkspeise ^g	Pancakes „American Style“ ^{a1,c,g} mit fruchtiger Erdbeersoße
FR 08.05.	Sternchennudelsuppe ^{a1,c,i} mit Rindfleisch und Monte-Pudding ^{g,h2}	Jumbo-Fischstäbchen ^{a1,d} mit Zitronen-Butter-Soße ^{a1,g} und Kartoffelpüree ^g , dazu Monte-Pudding ^{g,h2}	Vegetarische Erbsensuppe ^g mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Monte-Pudding ^{g,h2}
MO 11.05.	Vollkornnudelsuppe ^{a1,i} mit buntem Gemüse und Geflügel-fleisch, frisches Obst	Spirelli ^{a1,c} mit Tomatensoße ^{a1} und Geflügelwursteinlage ^g	Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ ^g mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^{a1,g}
DI 12.05.	Milchreis ^g mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus	Schweineschnitzel ^{a1,c} mit Soße ^{a1} , Erbsengemüse ^{a1} und Kartoffeln	Süßkartoffelcurry ^{a1,i} und Vollkornreis (fairtrade) dazu frischer Gurkensalat
MI 13.05.	Nudelsuppe ^{a1,c,i} mit Eierstich und Gemüseeinlage, dazu frisches Obst	Würzige Gehacktesstippe ^{a1} mit Paprika- und Gewürzgurken-würfel ^g , dazu Kartoffelpüree ^g und frisches Obst	Eierkuchen ^{a1,c,g} mit Erdbeersoße
DO 14.05.	<h1>Christi Himmelfahrt</h1>		
FR 15.05.	Kesselgulaschsuppe ^{2,4,6} (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^{a1,a3,i} und Monsterbacke ^g	Hähnchen in Honig-Senf-Dillsoße ^{a1,g} mit Nudeln ^{a1,c} und Monsterbacke ^g	

	A	B	V
MO 18.05.	Reissuppe ^g mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Roggenvollkornbrot ^{a1,a2,a3}	Wurstchengulasch ^{1,2,3,4,6,7,a1,i,j} mit Nudeln ^{a1,c} und frischem Obst	Gemüse-Köttbullar ^g (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^{a1} und Vollkornnudeln ^{a1} und Obst
DI 19.05.	Muschelnudelsuppe ^{a1,c,i} mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot ^{a1,a2}	Rostbratwurst „Nürnberger Art“ ^g mit Soße ^{a1,i} , Möhrengemüse ^{a1} und Kartoffeln	Gemüse-Nudel-Auflauf ^{a1,c,g} (mit Möhren, Erbsen und Mais), dazu Bohnensalat
MI 20.05.	Hefeklöße ^{a1,c,g} mit Heidelbeersoße ^g	Neue Rezeptur „Rouladentopf“ ^g (zartes Rind- und Schweinefleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken), dazu Kartoffelpüree ^g und frische Weißkohl-Rohkost	Bunte Nudeln ^{a1,c} mit Tomatensoße ^{a1,g} und Paneer (Käsewürfel), dazu frische Weißkohl-Rohkost
DO 21.05.	Lasagnesuppe ^{a1,c,g} mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, dazu Fruchtzwerg ^g	Chicken Nuggets ^{2,a1,i} mit Soße ^{a1} , Mischgemüse ^{a1} und Kartoffeln	Gemüse-Nudelpfanne ^{a1,c} mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^{a1,g} , dazu Obst
FR 22.05.	Kartoffelsuppe ^{a1,i} mit Jagdwurstwürfel ^{1,2,3,4,6,7} und Obst	Backfischfilet ^{a1,d} mit Gurken-Remouladen-Soße ^g (kalt) und Kartoffeln	Quorn-Bratwurst ^g (aus Mycoprotein) mit Soße ^{a1} , Möhrengemüse ^{a1,i} und Kartoffelpüree ^g
MO 25.05.	<h1>Pfingstmontag</h1>		
DI 26.05.	Möhreneintopf ^{a1} mit Geflügelfleisch, dazu Wackelpudding ^g	Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe ^{2,4,a1} mit Gabelspaghetti ^{a1,c} und Tomatensoße ^{a1} , dazu Wackelpudding ^g	Buntes Eierragout ^{a1,c} mit Kartoffeln und Wackelpudding ^g
MI 27.05.	Quarkkeulen ^{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 28.05.	Weiße Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^{2,4,6,i} und hausgemachter Puddingcreme ^g (mit fairtrade Kakao)	Fischfilet „Müllerin Art“ (Hoki) ^{a1,d,g,j} mit Petersiliensoße ^{a1} und Reis, dazu hausgemachte Puddingcreme ^g (mit fairtrade Kakao)	Asiatische Reisnudelpfanne ^{a1,c,i} mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße ^{g,a1,i} , dazu hausgemachte Puddingcreme ^g (mit fairtrade Kakao)
FR 29.05.	Fadennudelsuppe ^{a1,c,i} mit Geflügelfleischeinlage und frisches Obst	Schweinebraten mit Soße ^{a1,i} , grünen Bohnen ^{a1} und Salzkartoffeln	Grießbrei ^{g,a1,g} mit Vanillegeschmack und Erdbeeren
<p>Mehr Transparenz für Sie durch Informationen Deklarationspflichtige Zusatzstoffe gemäß Lebensmittelinformationsverordnung, die in unseren Menüs gekennzeichnet sind, haben eine technische Wirkung im Lebensmittel und sind bereits herstellungsbedingt durch unsere Lieferanten hinzugefügt worden. 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.</p> <p>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</p> <p>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*</p> <p>Weitere Inhaltskennzeichnungen: : enthält Schweinefleisch : enthält Rindfleisch : enthält Geflügelfleisch : enthält Fisch : vegan (ohne Tierprodukte) : besonders geeignet für Krippenkinder : Fairtrade-Produkte</p>			

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	
01.05.2026						
FR Tag der Arbeit						
04.05.2026 - 08.05.2026						
MO						
DI						
MI						
DO						
FR						
11.05.2026 - 15.05.2026						
MO						
DI						
MI						
DO	Christi Himmelfahrt					
FR						
18.05.2026 - 22.05.2026						
MO						
DI						
MI						
DO						
FR						
25.05.2026 - 29.05.2026						
MO	Pfingstmontag					
DI	Ferien					
MI	Ferien					
DO	Ferien					
FR	Ferien					

Unser Salatangebot

Mo	Chefsalat ^(2,4,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse, mit Joghurt-Dressing ^(a,i,j)	4,95 €
Di	Salat „Egg & Cheese“ ^(4,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse und Ei, mit Joghurt-Dressing ^(a,i,j)	4,95 €
Mi	NEU Schnitzel-Bowl ^(a1,c) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, knusprige Schweineschnitzelstreifen, mit French-Dressing ^(c,i,j)	4,95 €
Do	Amerikanischer Salat ^(2,a1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets, mit French-Dressing ^(c,i,j)	4,95 €
Fr	NEU Teriyaki-Chicken-Salat ^(a1,f) frischer Romanasalat, Eisbergsalat, Paprika, Tomatenkirschen, Gurke, Mais, zart mariniertes Hähnchen mit Teriyaki-Soße mit Joghurt-Dressing ^(a,i,j)	4,95 €

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

Unsere Kaltgerichte

Mo	Paniertes Hähnchenfilet ^(5,a1,c,g,i,j) auf Nudelsalat „Essig & Öl“ Garnitur	4,95 €
Di	Hausgemachter Pizzasnack „Salami“ ^(1,2,3,4,7,a1,g) herzhaft belegt mit Paprika, Mais, würziger Salami, Tomatensoße, italienischen Kräutern und mit Käse überbacken	4,95 €
Mi	„American Pancake“ ^(a1,c,g) Pfannkuchen mit Schokosoße	4,95 €
Do	Baguette „Spezial“ ^(1,2,3,4,5,7,a1,g) mit Salami, Tomatenbutter, Gewürzgurke und Garnitur	4,95 €
Fr	Hausgemachter Pizzasnack „Hot Dog“ ^(1,2,3,4,5,6,a1,c,g,i,j) herzhaft belegt mit Würstchenscheiben, süß-sauren Gewürzgurken, Röstzwiebeln und mit Käse überbacken	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. Mai 2026



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



Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.

