

	A	B	V
MO 01.06.	<b>Eierstichsuppe</b> <sup>(a1,c,g,j)</sup> mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Berliner <sup>(a1,c,g)</sup>	<b>Spirelli</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Geflügeljagdwurstwürfel <sup>(2,3,4,6,7)</sup> <b>Leblingsessen</b> Berliner <sup>(a1,c,g)</sup>	<b>2 Marillenkügel mit Aprikosenfüllung</b> <sup>(a1,c,g)</sup> und Vanillesoße <sup>(g)</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack), Berliner <sup>(a1,c,g)</sup>
DI 02.06.	<b>Eierkuchen</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit Apfelmus	<b>Hörnchenpasta</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Geflügelbolognese <sup>(a1,j)</sup> und Apfelmus	<b>Bunte Reispfanne</b> mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße <sup>(a1,g)</sup> , dazu frisches Obst
MI 03.06.	<b>Herzhafte Kartoffelsuppe</b> <sup>(1,2,3,4,6,7,a1,g,j)</sup> mit Schmand und Bockwurstwürfeln, dazu frisches Obst	<b>Geflügelschnitzel</b> <sup>(a1)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Möhrengemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	<b>Rote Linsen-Bolognese</b> <sup>(a1,j)</sup> mit Couscous <sup>(a1)</sup> und Weißkohlrkost
DO 04.06.	<b>Schokoladenpudding-Suppe</b> <sup>(g)</sup> mit knusprigem Zwieback <sup>(a1,a3,g,f)</sup>	<b>Bauerngulasch</b> <sup>(1,2,3,4,6,7,a1,j)</sup> mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, dazu Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> und Monsterbacke <sup>(g)</sup>	<b>Vegane Klopse „Königsberger Art“</b> <sup>(a1,j)</sup> (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln, dazu frisches Obst
FR 05.06.	<b>Grüne Bohnensuppe</b> <sup>(a1)</sup> mit Rindfleisch, dazu Vollkornbrot <sup>(a1,a2,a3)</sup> mit Sonnenblumenkernen	<b>Jumbo-Fischstäbchen</b> <sup>(a1,d)</sup> mit Kräutersoße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln, dazu frischer Gurkensalat mit Dill	<b>Blumenkohl in Soße</b> <sup>(a1,g,j)</sup> mit Salzkartoffeln und frischem Gurkensalat mit Dill
MO 08.06.	<b>Geflügelfleischklößchensuppe</b> <sup>(a1,c,j)</sup> mit Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> und Gemüse	<b>Spirelli</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Würstchenwürfeln <sup>(1,2,3,4,6,7,j)</sup>	<b>Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“</b> <sup>(a1,g,j)</sup> mit buntem Gemüsekassie <sup>(a1,a3,g,j)</sup> (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
DI 09.06.	<b>Milchreis</b> <sup>(g)</sup> mit Zucker, Zimt und Apfelmus	<b>Geflügelboulette</b> <sup>(a1,c,j)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Mischgemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	<b>Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung</b> <sup>(a1,c,g)</sup> und fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße <sup>(a1)</sup> , dazu Gurkensalat
MI 10.06.	<b>Eierfrühstück</b> <sup>(a1,c,j)</sup> mit Kartoffeln, dazu frisches Obst <b>NEU</b>	<b>Gehacktesstippe</b> <sup>(a1)</sup> mit Paprika, Gewürzgurkenwürfel <sup>(g)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , dazu frisches Obst	<b>Blumenkohl-Käse-Knusperstern</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit Sauce-Hollandaise <sup>(a1,c,g,j)</sup> und Kartoffeln
DO 11.06.	<b>Reissuppe</b> <sup>(i)</sup> mit Rindfleisch, Suppengrün und Roggenvollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup>	<b>Königsberger Klopse</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit Kapernsoße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, dazu Rote Bete <sup>(g)</sup>	<b>Bunte Pasta</b> <sup>(a1,c)</sup> mit <b>Broccoli-Soße</b> <sup>(a1,g,j)</sup> , dazu Rote Bete <sup>(g)</sup>
FR 12.06.	<b>Linsensuppe</b> <sup>(a1,j)</sup> mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und frisches Obst	<b>Zarter Hähnchengulasch</b> <sup>(a1)</sup> mit Nudeln <sup>(a1,c)</sup> und Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	<b>Pikanter Schnittlauchquark</b> <sup>(g)</sup> mit Kartoffeln und Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>

**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.

**Kenntzeichnungsspflichtige Zusatzstoffe:** (1 - Geschmacksverstärker; (2 - Antioxidationsmittel; (3 - Farbstoff; (4 - Konservierungsmittel; (5 - mit Süßungsmittel; (6 - mit Phosphat; (7 - mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (8 - natürliche Aromen

**Kenntzeichnungsspflichtige 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 15.06.	<b>Buchstabennudelsuppe</b> <sup>(a1,c,j)</sup> mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu frisches Obst	<b>Pasta</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Käse-Schinken-Soße <sup>(2,4,6,7,a1,g)</sup> (Kochschinken und Erbsen), dazu Pudding <sup>(g)</sup> mit Vanillegeschmack	<b>Eipatty</b> <sup>(c,g,i)</sup> mit <b>Spinat</b> <sup>(a1,j)</sup> und Salzkartoffeln
DI 16.06.	<b>Würzige Gyrossuppe</b> <sup>(a1,g)</sup> mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Birnenkompott	<b>Geflügelfleischklößchen</b> <sup>(a1)</sup> in fruchtiger Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	<b>Schoko-Grießbrei</b> <sup>(a1,g)</sup> mit fruchtigem Birnenkompott
MI 17.06.	<b>Eierkuchen</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit Apfelmus	<b>Herzhafte Thunfischbolognese</b> <sup>(a1,j)</sup> mit Gemüse und Spirelli <sup>(a1,c)</sup> , dazu Coleslaw-Salat <sup>(a1,c,g,j)</sup> (aus Weißkraut, Karotten und cremigen Mayonnaise-Dressing)	<b>Käsespätzle</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus
DO 18.06.	<b>Erbsensuppe</b> mit KasselerSuppenfleisch <sup>(2,4,6,i)</sup> , dazu Obst	<b>Chicken Nuggets</b> <sup>(2,a1,j)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Rotkohl <sup>(v)</sup> und Kartoffeln	<b>Herzhafte Veggie-Bolognese</b> <sup>(a1)</sup> (aus Sojaeiweiß) mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> und Obst
FR 19.06.	<b>Gulaschsuppe</b> (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage <sup>(a1,a3,j)</sup> , dazu Vollkornbrot mit Sonnenblumenkernen	<b>Fischburger</b> <sup>(a1,c,d,g,j,k)</sup> mit Dillsoße <sup>(a1,j)</sup> und Kartoffeln, dazu frische Rotkohlrkost	<b>Vollkorn-Pasta</b> <sup>(a1)</sup> mit fruchtiger Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und frische Rotkohlrkost
MO 22.06.	<b>Kartoffelsuppe „Sächsische Art“</b> mit Suppengrün und Wiener Würstchen <sup>(1,2,3,4,6,7,j)</sup>	<b>Currywurstgulasch</b> <sup>(1,2,3,4,6,a1,j,j)</sup> mit Tomatensoße und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	<b>Blumenkohl</b> in Tomaten-Hollandaise <sup>(a1,c,g,j)</sup> und gebratenen Pesto-Gnocchi <sup>(4,a1,c,g)</sup> dazu Weißkohlrkost
DI 23.06.	<b>Linsensuppe</b> <sup>(a1,j)</sup> mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6)</sup> und dazu frisches Obst	<b>Herzhafte Kohlroulade</b> <sup>(a1)</sup> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> und Kartoffeln, dazu Monsterbacke <sup>(g)</sup> <b>wieder da</b>	<b>Pasta</b> <sup>(a1,c)</sup> mit aromatischer Tomaten-Paprika-Soße <sup>(a1)</sup> , dazu Monsterbacke <sup>(g)</sup>
MI 24.06.	<b>Grießbrei</b> <sup>(a1,g)</sup> mit Kirschkompott	<b>Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße</b> <sup>(a1,g)</sup> und Nudeln <sup>(a1,c)</sup> , dazu Kirschkompott	<b>Veggie-Gemüseschnitzel</b> <sup>(a1,c)</sup> (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße <sup>(a1)</sup> und Maispüree <sup>(g)</sup>
DO 25.06.	<b>Nudelsuppe</b> <sup>(a1,c,i)</sup> mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Obst	<b>Dinos aus zartem Hähnchenfleisch</b> <sup>(2,a1,a2,c,j)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , buntem Gemüse <sup>(a1)</sup> (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	<b>Pikanter Kräuterquark</b> <sup>(g)</sup> mit Kartoffeln und Obst
FR 26.06.	<b>Möhreneintopf</b> <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, dazu Pudding <sup>(g)</sup>	<b>Backfischfilet</b> <sup>(a1,g)</sup> mit Kräutersoße <sup>(a1)</sup> und Reis, dazu frischer Gurkensalat	<b>Thai-Gemüsepfanne</b> <sup>(a1,f)</sup> süß-sauer mit Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> und dazu frischer Gurkensalat
MO 29.06.	<b>Tomatensuppe mit Reinsnudeln</b> <sup>(a1,c)</sup> und Kräutern, dazu Obst	<b>Eipatty</b> <sup>(c,g,i)</sup> mit Spinat <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln	<b>Vegane Schichtkohl</b> <sup>(a1,a3,f)</sup> (aus Soja und Weizen), mit Kartoffeln und Obst
DI 30.06.	<b>Linsen-Curry-Suppe</b> mit Hühnchen <sup>(a1,i)</sup> , dazu Vollkornbrot <sup>(a1,a2,a3)</sup>	<b>Geflügelklopse</b> <sup>(a1)</sup> mit Kapernsoße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, dazu Rote Bete <sup>(g)</sup>	<b>Tortellini „Verdura“</b> <sup>(a1,g)</sup> mit Tomaten-Gemüse-Füllung, Spinatsoße <sup>(a1)</sup> und Rote Bete <sup>(g)</sup>

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	
<b>01.06.2026 - 05.06.2026</b>						
MO						
DI						
MI						
DO						
FR						
<b>08.06.2026 - 12.06.2026</b>						
MO						
DI						
MI						
DO						
FR						
<b>15.06.2026 - 19.06.2026</b>						
MO						
DI						
MI						
DO						
FR						
<b>22.06.2026 - 26.06.2026</b>						
MO						
DI						
MI						
DO						
FR						
<b>29.06.2026 - 30.06.2026</b>						
MO						
DI						

# Unser Salatangebot

Mo	<b>Amerikanischer Salat</b> <sup>(2,a1,c,g,i,j)</sup> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets, mit French-Dressing <sup>(c,i,j)</sup>		4,95 €
Di	<b>Crispy Chicken Bowl</b> <sup>(a1,a3)</sup> Endivie, Radicchio, Weißkohl, Karotten, Paprika, Mandarinen mit French-Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup>		4,95 €
Mi	<b>Salat „Kebab“</b> <sup>(2,7,g,k)</sup> Weißkohlsalat, Gurke, rote Zwiebel, Paprika, Tomate, Hähnchenkebab und Zaziki <sup>(g)</sup>		4,95 €
Do	<b>Chefsalat</b> <sup>(2,4,6,c,g,i,j)</sup> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse, mit Joghurt-Dressing <sup>(g,i,j)</sup>		4,95 €
Fr	<b>Cevapcici-Bowl</b> <sup>(a1,a3)</sup> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke und rote Zwiebel mit Kräuter-Dressing <sup>(g,i,j)</sup>		4,95 €
Ihre Salatvorbestellungen können Sie wie gewohnt auf dem beiliegenden Bestellzettel vornehmen.			

# Unsere Kaltgerichte

Mo	<b>Mini-Wiener Würstchen</b> <sup>(1,2,3,4,6,7,i,j)</sup> mit Senf dazu Kartoffelsalat mit „Essig & Öl“ und Garnitur 	4,95 €
Di	<b>Hausgemachter Pizzasnack „Tomate Mozzarella“</b> <sup>(4,a1,g,h1)</sup> herzhaft belegt mit Pesto, frischen Tomaten und mit Mozzarella-Käse überbacken 	4,95 €
Mi	<b>Milchreis</b> <sup>(g)</sup> mit Pfirsich-Mango-Soße	4,95 €
Do	<b>Baguette „Chicken Nuggets“</b> <sup>(2,7,a1,j)</sup> mit Tomate, Salat und Gewürzketchup 	4,95 €
Fr	<b>Hausgemachter Pizzasnack „Geflügeldöner“</b> <sup>(2,a1,g)</sup> herzhaft belegt mit Paprika, Zwiebeln, Hähnchenkebab, Tomatensoße, Kräutern 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!**



Südharküche GmbH  
Fritz-Himpel-Straße 13 - 06526 Sangerhausen



**Essen bestellen per Online-App**



mobile Online-Bestellung ohne Download unter:  
[suedharzkueche-bestellung.de/mobil](https://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 Südharküche 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.



Südharküche GmbH  
Fritz-Himpel-Straße 13  
06526 Sangerhausen  
[www.suedharzkueche.de](http://www.suedharzkueche.de)  
[bestellung@suedharzkueche.de](mailto:bestellung@suedharzkueche.de)

