



**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.



SCHNEIDER
Helbra Eisleben



SÜDHARZKÜCHE

lecker. regional. essen.

Datum	Menü - A Mo. - Fr. 6,35 €* Tag der Arbeit	Menü - B Mo. - Fr. 6,60 €* Tag der Arbeit	Menü - C Mo. - Fr. 7,20 €* Tag der Arbeit	Vegetarisch Mo. - Fr. 6,85 €* Tag der Arbeit
Fr 01.05.				
Mo 04.05.	Tomatensuppe mit Ebyl ^(a1) (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, dazu Obst	Geflügelboulette ^(a1,c,i,j) mit Spinat ^(a1) und Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“ ^(2,3,4,6,a1,c,g,i) mit Soße ^(a1) , zartem Bohnengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Bohnenragout ^(2,a1,a3,f) mit veganem Hack (aus Soja und Weizen) und Vollkornnudeln ^(a1) , dazu Obst NEU
Di 05.05.	Reisnudelpfanne ^(a1,c) mit Hühnchen, Ei, Gemüse und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Rote Bete ⁽⁵⁾ NEU	Königsberger Klopse ^(a1) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Gebratenes Schweinesteak mit Creme-Champignons ^(a1,a3,g,i) , Bratkartoffeln ^(2,4,6) und Rote Bete ⁽⁵⁾	Tortellini „Verdura“ ^(a1,g) mit Tomaten-Gemüse-Füllung, Spinatsoße ^(a1) und Rote Bete ⁽⁵⁾
Mi 06.05.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) und Obst	Marinierter Bismarckhering in Apfel-Gurken-Soße ^(5,7,d,g) und Dampfkartoffeln	Vegetarische BBQ-Chicken-Pfanne ^(4,a1,j) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit Paprika, Kürbis, Zucchini, Kichererbsen und Mais, dazu Reis und Weißkohlrkost NEU
Do 07.05.	Graupensuppe ^(a3,j) mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6) , dazu frisches Obst	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) , dazu hausgemachte Quarkspeise ⁽⁹⁾	Rib-Steak „Smoky Barbecue“ ^(2,a1,a3,j) (Schweinehacksteak) mit Soße ^(a1) , Rahmporree ^(a1,g) und Kartoffeln	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 ⁽⁹⁾ , dazu Monte-Pudding ^(g,h2)	Gebratenes Rippchen vom Schwein auf Bayrisch-Kraut ^(a1) , mit Soße ^(a1,j) und Salzkartoffeln	Vegetarische Erbsensuppe ^(l) mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Monte-Pudding ^(g,h2)
Mo 11.05.	Vollkornnudelsuppe ^(a1,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, frisches Obst	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(2,3,4,6,7)	Schlachteplatte ^(1,2,4,6,j) (Rotwurst, Leberwurst und Knacker) auf Fasskraut ^(l) und Kartoffeln	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	Gebratene Schweineleber ^(a1) in feiner Apfel-Zwiebelsoße ^(a1) und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ , dazu Schlesische Gurkenhäppchen ^(3,i)	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 ^(5,a1) mit Paprika- und Gewürzgurkenwürfel ⁽⁶⁾ , dazu Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ und frisches Obst	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Spargel) ^(a1) und Kartoffeln	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Erdbeersoße
Do 14.05.	Christi Himmelfahrt			
Fr 15.05.	Kesseltulaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) und Fruchtojoghurt ^(g)	Hähnchen in Honig-Senf-Dillsoße ^(a1,g,j) mit Nudeln ^(a1,c) und Fruchtojoghurt ^(g)		

FRISCHEBAR	
Kaltgerichte Mo. - Fr. 6,40 €	Salat Mo. - Fr. 6,40 €
Montag Paniertes Hähnchenfilet ^(5,a1,c,g,i) auf Nudelsalat „Essig & Öl“ Garnitur	Montag Chefsalat ^(2,4,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse, mit Joghurt-Dressing ^(g,i,j)
Dienstag Hausgemachter Pizzasnack „Salami“ ^(1,2,3,4,7,a1,g) herzhaft belegt mit Paprika, Mais, würziger Salami, Tomatensoße, italienischen Kräutern und mit Käse überbacken	Dienstag Salat „Egg & Cheese“ ^(c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse und Ei, mit Joghurt-Dressing ^(g,i,j)
Mittwoch „American Pancake“ ^(a1,c,g) Pfannkuchen mit Schokosoße	Mittwoch Schnitzel-Bowl ^(a1,c) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, knusprige Schweineschnitzelstreifen, mit French-Dressing ^(c,i,j) NEU
Donnerstag Baguette „Spezial“ ^(1,2,3,4,5,7,a1,g) mit Salami, Tomatenbutter, Gewürzgurke und Garnitur	Donnerstag Amerikanischer Salat ^(2,a1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets, mit French-Dressing ^(c,i,j)
Freitag Hausgemachter Pizzasnack „Hot Dog“ ^(1,2,3,4,5,6,a1,c,g,i,j) herzhaft belegt mit Würstchen-scheiben, süß-sauren Gewürzgurken, Röstzwiebeln und mit Käse überbacken	Freitag Teriyaki-Chicken-Salat ^(a1,f) frischer Romanasalat, Eisbergsalat, Paprika, Tomatenkirschen, Gurke, Mais, zart mariniertes Hähnchen mit Teriyaki-Soße mit Joghurt-Dressing ^(g,i,j) NEU

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 Ökoprintstelle. Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr!

Besuchen Sie uns auch auf unserer Website unter www.suedharzkueche.de, E-Mail: bestellung@suedharzkueche.de

Marktbedingte Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Bestellungen sind wochentags am Vortag bis 23:59 Uhr online möglich und Abbestellungen sind am Liefertag bis 7:30 Uhr online möglich! / Telefonische Bestellzeiten 8:00 - 13:30 Uhr

* Samstag / Sonntag und an gesetzlichen Feiertagen erheben wir einen Aufschlag von 1,00 € pro Essen

Reklamationen nur am Liefertag!

Alle Preise verstehen sich als Endpreis inkl MwSt. und Anlieferung. Es gelten die AGB's der Südharzküche GmbH, diese liegen in der Geschäftsstelle zur Kenntnisnahme aus.

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 & Sulfit, (m - Lupine*; (n - Weichtiere*
 * = oder Erzeugnisse  = vegan  : Fairtrade-Produkte



SÜDHARZKÜCHE

lecker. regional. essen.

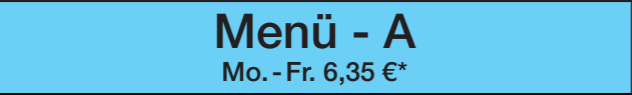
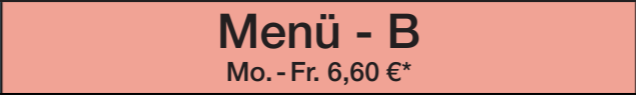
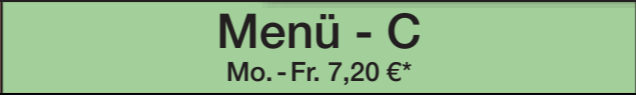








Tel.: 0 34 64 / 270 233 0

bestellung@suedharzkueche.de

Speisekarte

1. - 31. Mai 2026



Datum	Menü - A Mo. - Fr. 6,35 €* 	Menü - B Mo. - Fr. 6,60 €* 	Menü - C Mo. - Fr. 7,20 €* 	Vegetarisch Mo. - Fr. 6,85 €* 
Mo 18.05.	Reissuppe^l mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,a2,a3)	Würstchengulasch^(1,2,3,4,6,7,a1,i,j) mit Nudeln ^(a1,c) und frischem Obst	Paniertes Hähnchenschnitzel^(a1) mit feiner Soße ^(a1) , Fingermöhrrchen ^(a1) und Kartoffeln	Gemüse-Köttbulla^(c) (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“^(6,7,g) mit Soße ^(a1,j) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Paprikagulasch „Halb&Halb“^(a1) (Schweine- und Rindfleisch) mit böhmischen Knödeln ^(a1,c,g) und Bohnensalat	Gemüse-Nudel-Auflauf^(a1,c,g) (mit Möhren, Erbsen und Mais), dazu Bohnensalat
Mi 20.05.	Hefeklöße^(a1,c,g) mit Heidelbeersöße ^(g)	„Rouladentopf“^(2,4,5,6,7,a1,j)  (zartes Rind- und Schweinefleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken), dazu Kartoffelpüree ^(g) und frische Weißkohl-Rohkost	Schweinebraten mit Senfkruste^(l) , Soße ^(a1,j) , Kaisergemüse (naturell) und Salzkartoffeln	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 Fruchtjoghurt ^(g)	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-Nudelpfanne^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsöße ^(a1,g) , dazu Obst
Fr 22.05.	Kartoffelsuppe^(a1,i) mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,3,4,6,7,j) und Obst	Backfischfilet^(a1,d) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(7,a1,c,g,j) (kalt) und Kartoffeln	„Zwiebelfleisch“ Schweinefleisch in Zwiebelsoße ^(a1,g) mit Klößen	Quorn-Bratwurst^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) ,  Möhrengemüse^(a1,i) und Kartoffelpüree ^(g)
Mo 25.05.	<h1>P f i n g s t m o n t a g</h1>			
Di 26.05.	Möhreneintopf^(a1) mit Geflügelfleisch, dazu Wackelpudding ⁽³⁾	Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe^(2,4,a1) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) , dazu Wackelpudding ⁽³⁾	Grillhaxe^(2,4,6) auf „Fasskraut“ (Sauerkraut ^(l)) und Erbsenpüree ^(g)	Buntes Eierragout^(a1,c) mit Kartoffeln und Wackelpudding ⁽³⁾
Mi 27.05.	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 28.05.	Weißer 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) 	Zarte Hähnchenstreifen „Florentiner Art“ in einer Blattspinat-Sahnesöße ^(a1,g) und Farfalle ^(a1,c)	Asiatische Reismudelpfanne^(a1,c,i) mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße ^(5,a1,f,i) , dazu hausgemachte Puddingcreme ^(g) (mit fairtrade Kakao) 
Fr 29.05.	Fadennudelsuppe^(a1,c,i) mit Geflügelfleischeinlage und frisches Obst	Schweinebraten mit Soße ^(a1,j) , grünen Bohnen ^(a1) und Salzkartoffeln	Gebratenes Schollenfilet^(a1,d) mit Dill-Soße ^(a1) und Salzkartoffeln	Griebbrei^(3,a1,g) mit Vanillegeschmack und Erdbeeren

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



Marktbedingte Änderungen und Druckfehler vorbehalten

* Samstag / Sonntag und an gesetzlichen Feiertagen erheben wir einen Aufschlag von 1,00 € pro Essen

Reklamationen nur am Liefertag!

Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr!

Bestellungen sind wochentags am Vortag bis 23:59 Uhr online möglich und Abbestellungen sind am Liefertag bis 7:30 Uhr online möglich! / Telefonische Bestellzeiten 8:00 - 13:30 Uhr