



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 €* Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Berliner ^(a1,c,g)	Menü - B Mo. - Fr. 6,60 €* Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügeljagdwurstwürfel ^(2,3,4,6,7) , Berliner ^(a1,c,g)	Menü - C Mo. - Fr. 7,20 €* Paniertes Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Karotten „Rustica“ und Kartoffeln	Vegetarisch Mo. - Fr. 6,85 €* 3 Marillenknödel mit Aprikosenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack), Berliner ^(a1,c,g)
Mo 01.06.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Hörnchenpasta ^(a1,c) mit Geflügelbolognese ^(a1,i) und Apfelmus	Deftiger Knacker ^(1,2,4,j) auf Sauerkraut ^(a1,j) und Kartoffelpüree ^(g)	Bunte Reispfanne mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu frischem Obst
Di 02.06.	Herzhafte Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,a1,g,i) mit Schmand und Bockwurstwürfeln, dazu frisches Obst	Geflügelschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Gyrosfleisch (Hähnchen) mit Tomaten-Rotweinsauce ^(2,a1,g,i) und Käse überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln	Rote Linsen-Bolognese ^(a1,i) mit Couscous ^(a1) und Weißkohlröhkost
Mi 03.06.	Schokoladenpudding-Suppe ^(g) mit knusprigem Zwieback ^(a1,a3,g,f)	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,j) mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, dazu Kartoffelpüree ^(g) und Fruchtojoghurt ^(g)	Schweinesteak „Holzfäller Art“ ⁽⁷⁾ mit Soße ^(a1,a3,j) , Kaisergemüse und Kartoffeln	Vegane Klopse „Königsberger Art“ ^(a1,j) (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße ^(a1) und Kartoffeln, dazu frisches Obst
Do 04.06.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Kartoffeln, dazu frischer Gurkensalat mit Dill	Gefüllte Hähnchenbrust „Milano“ mit Tomaten-Käse-Füllung ^(3,4,a1,g) auf Sahnespaghetti ^(a1,c,g) , dazu frischer Gurkensalat mit Dill	Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln und frischem Gurkensalat mit Dill
Fr 05.06.	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c,i,j) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Würstchenwürfeln ^(1,2,3,4,6,7,j)	Hacksteak Croatia ^(a1,c,g) mit Soße ^(a1,j) , mediterranem Balkangemüse und Kartoffeln	Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ ^(g) mit buntem Gemüsefrikassee ^(a1,a3,g,i) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
Mo 08.06.	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Geflügelboulette ^(a1,c,i,j) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Deftiger Wildgulasch ^(a1,a3,i,l) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und klassischen Kartoffelklößen	Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung ^(a1,c,g) und fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße ^(a1) , dazu Gurkensalat
Di 09.06.	Eierfrikassee ^(a1,c,j) mit Kartoffeln, dazu frisches Obst	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika, Gewürzgurkenwürfel ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ^(g) , dazu frisches Obst	2 kleine Geflügelschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , Prinzessbohnen ^(a1) und Kartoffeln	Blumenkohl-Käse-Knusperstern ^(a1,c,g,i) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln
Mi 10.06.	Reissuppe ^(f) mit Rindfleisch, Suppengrün und Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Königsberger Klopse ^(a1,c,g) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Überbackenes Würzfleisch ^(a1,a3,g,i,l) mit Reis und Rote Bete ⁽⁵⁾	Bunte Pasta ^(a1,c) mit Broccoli-Soße ^(a1,g,i) , dazu Rote Bete ⁽⁵⁾
Do 11.06.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und frisches Obst	Zarter Hähnchengulasch ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) und Fruchtojoghurt ^(g)	Kasselersteak nach „Karlsbader Art“ ^(4,2,4,6) mit Pfirsich und Käse überbacken, dazu Soße ^(a1,j) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Pikanter Schnittlauchquark ^(g) mit Kartoffeln und Fruchtojoghurt ^(g)
Fr 12.06.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Pudding ^(3,g) mit Vanillegeschmack, dazu frisches Obst	Pasta ^(a1,c) mit Käse-Schinken-Soße ^(2,4,6,7,a1,g) (Kochschinken und Erbsen), dazu Pudding ^(3,g) mit Vanillegeschmack	Hähnchenmedaillon „Hawaii“ (überbacken mit Ananas und Käse ⁽⁹⁾), auf Gemüsejulienne ⁽ⁱ⁾ , Currysoße ^(a1) und Reis	Eipatty ^(c,g,i) mit Spinat ^(a1,j) und Salzkartoffeln

FRISCHEBAR

	Kaltgerichte Mo. - Fr. 6,40 € Mini-Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i,j) mit Senf dazu Kartoffelsalat mit „Essig & Öl“ und Garnitur	Salat Mo. - Fr. 6,40 € Amerikanischer Salat ^(2,a1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets, mit French-Dressing ^(c,i,j)
Montag	Hausgemachter Pizzasnack „Tomate Mozzarella“ ^(4,a1,g,h1) herzhaft belegt mit Pesto, frischen Tomaten und mit Mozzarella-Käse überbacken	Crispy Chicken Bowl ^(a1,a3) Endivie, Radicchio, Weißkohl, Karotten, Paprika, Mandarinen mit French-Dressing ^(c,g,i,j) NEU
Dienstag	Milchreis ^(g) mit Pfirsich-Mango-Soße	Salat „Kebab“ ^(2,7,g,k) Weißkohlsalat, Gurke, rote Zwiebel, Paprika, Tomate, Hähnchenkebab und Zaziki ^(g)
Mittwoch	Baguette „Chicken Nuggets“ ^(2,7,a1,j) mit Tomate, Salat und Gewürzketchup	Chefsalat ^(2,4,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse, mit Joghurt-Dressing ^(a1,j)
Donnerstag	Hausgemachter Pizzasnack „Geflügeldöner“ ^(2,a1,g) herzhaft belegt mit Paprika, Zwiebeln, Hähnchenkebab, Tomatensoße, Kräutern und mit Käse überbacken	Cevapcici-Bowl ^(a1,a3) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke und rote Zwiebel mit Kräuter-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 DE-ÖKO-021.

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 & 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. - 30. Juni 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 €* 
Di 16.06.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Birnenkompott	Geflügelfleischklößchen ^(a1) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g)	Gebratenes Schollenfilet ^(a1,d) mit buntem Kartoffelsalat ⁽⁵⁾ (warm) und Remoulade ^(3,5,c,g)	Schoko-Grießbrei ^(a1,g) mit fruchtigem Birnenkompott
Mi 17.06.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Herzhafte Thunfischbolognese ^(a1,i) mit Gemüse und Spirelli ^(a1,c) , dazu Apfelmus	Grützwurst ^(1,2,4,a1,a4,j) mit Sauerkraut ^(d) und Salzkartoffeln	Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus
Do 18.06.	Erbssuppe mit Kasslersuppenfleisch ^(2,4,6,i) , dazu Obst	Chicken Nuggets ^(2,a1,i) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln	Schmackhaftes Bauernfrühstück ^(c) mit gebratenen Kartoffeln, Ei und Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i,j) , mit Gewürzgurke ⁽⁴⁾	Herzhafte Veggie-Bolognese ^(f,i) (aus Sojaweiß) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Obst
Fr 19.06.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) , dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Fischburger ^(a1,c,d,g,j,k) mit Dillsoße ^(a1,j) und Kartoffeln, dazu frische Rotkohlrohkost	Cordon Bleu vom Schwein ^(2,4,a1,c,g) (mit Schinken und Käse) mit Soße ^(a1) , Karotten-Pastinaken-Gemüse ^(a1) und Kartoffeln	Vollkorn-Pasta ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und frische Rotkohlrohkost 
Mo 22.06.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ ^(a1,i) mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,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 Weißkohlrohkost
Di 23.06.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) und frisches Obst	wieder da Herzhafte Kohlroulade ^(a1) mit Soße ^(a1,j) und Kartoffeln, dazu Fruchtjoghurt ^(g)	Klassisches Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Blumenkohl in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln	BIO Pasta ^(a1,c) mit aromatischer Tomaten-Paprika-Soße ^(a1) , dazu Fruchtjoghurt ^(g)
Mi 24.06.	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompott	Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße ^(a1,g) und Nudeln ^(a1,c) , dazu 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) und Maispüree ^(g)
Do 25.06.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu 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 ^(d) und Kartoffelpüree ^(g)	Pikanter Kräuterquark ^(g) mit Kartoffeln und Obst
Fr 26.06.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Pudding ^(g)	Backfischfilet ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Reis, dazu frischer Gurkensalat	Herzhafter Burgunderbraten ^(2,4,6,i) mit Soße ^(a1,i) , Speckrosenkohl ^(2,4,6) und Kartoffeln	Thai-Gemüsepfanne ^(a1,f) süß-sauer mit Vollkornnudeln ^(a1) und dazu frischer Gurkensalat
Mo 29.06.	Tomatensuppe mit Reismudeln ^(a1,c) und Kräutern, dazu Obst	Eipatty ^(c,g,i) mit Spinat ^(a1) und Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“ ^(2,3,4,6,a1,c,g,i) mit Soße ^(a1) , zartem Bohnengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Veganer Schichtkohl ^(a1,a3,f) (aus Soja und Weizen), mit Kartoffeln und Obst 
Di 30.06.	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnchen ^(a1,i) , dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3)	Geflügelklopse ^(a1) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Deftiges Thüringer Rostbrätl ⁽ⁱ⁾ mit Zwiebelsoße ^(a1) , Bratkartoffeln ^(2,4,6) und Rote Bete ⁽⁵⁾	BIO Tortellini „Verdura“ ^(a1,g) mit Tomaten-Gemüse-Füllung, Spinatsoße ^(a1) und Rote Bete ⁽⁵⁾

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

