

	A	B	V
MI 01.07.	<b>Hefeklöße</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit Vanillesoße <sup>(g)</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	<b>Hörnchennudeln</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Sauce Bolognese <sup>(a1)</sup> und Obst	<b>Vegetarische BBQ-Chicken-Pfanne</b> <sup>(a1,c,g)</sup> (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit Paprika, Kürbis, Zucchini, Kichererbsen und Mais, dazu Reis und Weißkohlrohkost
DO 02.07.	<b>Graupensuppe</b> <sup>(a3,i,j)</sup> mit Kasseleruppenfleisch <sup>(2,4,6)</sup> dazu frisches Obst	<b>Schweinegulasch</b> <sup>(a1)</sup> mit Spirelli <sup>(a1,c)</sup> dazu hausgemachte Quarkspeise <sup>(g)</sup>	<b>Pancakes „American Style“</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit fruchtiger Erdbeersoße
FR 03.07.	<b>Sternennudelsuppe</b> <sup>(a1,c,i)</sup> mit Rindfleisch und Vollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup>	<b>Jumbo-Fischstäbchen</b> <sup>(a1,d)</sup> mit Zitronen-Butter-Soße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	<b>Vegetarische Erbsensuppe</b> <sup>(g)</sup> mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Vollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup>
MO 06.07.	<b>Vollkornnudelsuppe</b> <sup>(a1,i)</sup> mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu frisches Obst	<b>Spirelli</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Geflügelwursteinlage <sup>(1,2,3,4,6,7,j)</sup>	<b>Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“</b> <sup>(g)</sup> mit cremiger Spinat-Käse-Soße <sup>(a1,g)</sup>
DI 07.07.	<b>Milchreis</b> <sup>(g)</sup> mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus	<b>Schweineschnitzel</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Erbsengemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	<b>Exotisches Gemüsecurry</b> <sup>(a1,i,j)</sup> mit Kokosnussmilch und <b>Vollkornreis (fairtrade)</b> , dazu frischer Gurkensalat
MI 08.07.	<b>Nudelsuppe</b> <sup>(a1,c,i)</sup> mit Eierstich und Gemüseeinlage dazu frisches Obst	<b>Würzige Gehacktesstippe</b> <sup>(a1)</sup> mit Paprika- und Gewürzgurkenwürfel <sup>(g)</sup> , dazu Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> und frisches Obst	<b>NEU Eierkuchen</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit kalter Schokosoße <sup>(g)</sup> (mit fairtrade Kakao)
DO 09.07.	<b>Grüner Erbseneintopf</b> <sup>(a1,i)</sup> mit Kasseleruppenfleisch <sup>(2,4,6)</sup> und frisches Obst	<b>Gebatene Hähnchenbrust natur</b> mit Geflügelsoße <sup>(a1)</sup> , Rotkohl <sup>(7)</sup> und Salzkartoffeln	<b>Vollkornnudeln</b> <sup>(a1)</sup> mit vegetarischer Gemüse-Bolognese <sup>(a1,i)</sup> und Rotkohl-Rohkost
FR 10.07.	<b>Kesselgulaschsuppe</b> <sup>(2,4,6)</sup> (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage <sup>(a1,a5,i)</sup> und Monsterbackel <sup>(g)</sup>	<b>Fruchtiges Hühnchencurry</b> <sup>(a1)</sup> Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße <sup>(a1)</sup> mit Nudeln <sup>(a1,c)</sup> und Monsterbackel <sup>(g)</sup>	<b>Germknödel mit Pflaumenfüllung</b> <sup>(a1,c,g)</sup> und Vanillesoße <sup>(g)</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
MO 13.07.	<b>Reissuppe</b> <sup>(g)</sup> mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Roggenvollkornbrot <sup>(a1,a2,a3)</sup>	<b>Würstchengulasch</b> <sup>(1,2,3,4,6,7,a1,i,j)</sup> mit Nudeln <sup>(a1,c)</sup> und frischem Obst	<b>Falafel-Kichererbsenbällchen</b> <sup>(a1,i)</sup> (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Vollkornpasta <sup>(a1)</sup> und Obst
DI 14.07.	<b>Muschelnudelsuppe</b> <sup>(a1,c,i)</sup> mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot <sup>(a1,a2)</sup>	<b>Rostbratwurst „Nürnberger Art“</b> <sup>(a1,i)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Sauerkraut <sup>(g)</sup> und Kartoffeln	<b>Vegetarischer Auflauf</b> <sup>(a1,a3,f,g,i)</sup> „Lasagne Art“ mit Sojabolognese (Sojaeiweiß), Crème Fraîche und gratiniertem Käse, dazu Bohnensalat
MI 15.07.	<b>Hefeklöße</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit Heidelbeersoße <sup>(g)</sup>	<b>Schichtkohl</b> <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch <sup>(a1)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , dazu frische Rotkohl-Rohkost	<b>Bunte Nudeln</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> , dazu frische Rotkohl-Rohkost
DO 16.07.	<b>Lasagnesuppe</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, dazu Fruchtzug <sup>(g)</sup>	<b>Chicken Nuggets</b> <sup>(2,a1,i)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Mischgemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	<b>Gemüse-Gnocchipfanne</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße <sup>(a1,g)</sup> , dazu Obst
FR 17.07.	<b>Kartoffelsuppe</b> <sup>(a1,i)</sup> mit Jagdwurstwürfel <sup>(1,2,3,4,6,7,j)</sup> und Obst	<b>Backfischfilet</b> <sup>(a1,d)</sup> mit Gurken-Remouladen-Soße <sup>(7,a1,c,g)</sup> (kalt) und Kartoffeln	<b>Quorn-Bratwurst</b> <sup>(c)</sup> (aus Mycoprotein) mit Soße <sup>(a1)</sup> , <b>Sauerkraut</b> <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>

	A	B	V
MO 20.07.	<b>Altmärkische Hochzeitssuppe</b> <sup>(g)</sup> mit Eierstich <sup>(a1)</sup> und Fleischklößchen <sup>(a1,c)</sup> (Schwein und Rind), dazu Vollkornbrot <sup>(a1,a2,a3)</sup> mit Sonnenblumenkernen	<b>Buntes Hühnerfrikassee</b> <sup>(a1,a3,i)</sup> mit feinem Gemüse und Reis, dazu frisches Obst	<b>Veganes Chili sin Carne</b> <sup>(a1)</sup> mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais, dazu <b>Vollkornreis (fairtrade)</b> und frisches Obst
DI 21.07.	<b>Möhreneintopf</b> <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, dazu Mehrkorn-Brot <sup>(a1,a2)</sup>	<b>Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe</b> <sup>(2,4,a1)</sup> mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> und Tomatensoße <sup>(a1)</sup> , dazu Weißkohl-Gurken-Rohkost <sup>(g)</sup>	<b>Asiatische Reinsudelpfanne</b> <sup>(a1,c,i)</sup> mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße <sup>(a1,i,j)</sup> , dazu Weißkohl-Gurken-Rohkost <sup>(g)</sup>
MI 22.07.	<b>Quarkkeulchen</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit warmen Apfelkompott	<b>Schweinegulasch</b> <sup>(a1)</sup> mit Leipziger Allerlei <sup>(a1)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	<b>Nudeln</b> <sup>(a1)</sup> mit Broccoli-Käse-Soße <sup>(a1,g)</sup> dazu frischer Gurkensalat
DO 23.07.	<b>Weißer Bohnensuppe</b> <sup>(g)</sup> mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6,j)</sup> und hausgemachte Pfirsich-Puddingcreme <sup>(g)</sup>	<b>Fischfilet „Müllerin Art“ (Hoki)</b> <sup>(a1,d,g)</sup> mit Petersiliensoße <sup>(a1)</sup> und Reis, dazu hausgemachte Pfirsich-Puddingcreme <sup>(g)</sup>	<b>Grüne Tortellini</b> mit Gemüsefüllung <sup>(a1,c,g)</sup> und Käsesoße <sup>(a1,g)</sup> , dazu hausgemachte Pfirsich-Puddingcreme <sup>(g)</sup>
FR 24.07.	<b>Fadennudelsuppe</b> <sup>(a1,c,i)</sup> mit Geflügelfleischleinlage und frisches Obst	<b>Hackbraten</b> <sup>(1,2,4,6,7,a1,c,i,j)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , grünen Bohnen <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln	<b>Grießbrei</b> <sup>(a1,g)</sup> mit Vanillegeschmack und Erdbeeren
MO 27.07.	<b>Eierstichsuppe</b> <sup>(a1,c,i)</sup> mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding <sup>(g)</sup>	<b>Bauerngulasch</b> <sup>(1,2,3,4,6,7,a1,i,j)</sup> mit Jagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, dazu Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> und Wackelpudding <sup>(g)</sup>	<b>Mini-Germknödel „schwarz &amp; weiß“</b> (zweifärbig mit Schokolade) und Vanillesoße <sup>(g)</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
DI 28.07.	<b>Eierkuchen</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit Apfelmus	<b>Hörnchenpasta</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Sauce Bolognese <sup>(a1)</sup> und Apfelmus	<b>Bunte Schupfnudelpfanne</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Zucchini, Möhren und Erbsen, und Rahmsoße <sup>(a1,g)</sup> , dazu frisches Obst
MI 29.07.	<b>Herzhafte Kartoffelsuppe</b> <sup>(1,2,3,4,6,7,a1,g)</sup> mit Schmand und Bockwurstwürfeln, dazu frisches Obst	<b>Gefülltes Hähnchen-Cordon-Bleu</b> <sup>(2,3,4,6,a1,c,g)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Möhengemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	<b>Rote Linsen-Bolognese</b> <sup>(a1,i)</sup> mit Couscous <sup>(a1)</sup> und Weißkohlrohkost
DO 30.07.	<b>Schokoladenpudding-Suppe</b> <sup>(g)</sup> mit knusprigem Zwieback <sup>(a1,a3,g,f)</sup>	<b>Jägerschmaus</b> <sup>(a1,i)</sup> (Schweinehack-Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> dazu Monsterbackel <sup>(g)</sup>	<b>Vegetarisches Schnitzel</b> <sup>(a1,a4,c,g)</sup> (aus Magermilch und Weizenweiß) mit Letschosoße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln dazu frisches Obst
FR 31.07.	<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 Püree <sup>(g)</sup> , dazu frischer Gurkensalat	<b>Blumenkohl in Soße</b> <sup>(a1,g)</sup> mit Salzkartoffeln und frischem Gurkensalat

**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)

**Kenntzeichnungspflichtige 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 Inhaltskeennzeichnungen:**  
 : enthält Schweinefleisch : enthält Rindfleisch : enthält Geflügelfleisch : enthält Fisch  
 : vegan (ohne Tierprodukte) : besonders geeignet für Krippenkinder : Fairtrade-Produkte

# 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>01.07.2026 - 03.07.2026</b>					
MI					
DO					
FR					
<b>06.07.2026 - 10.07.2026</b>					
MO	F	F	F	F	F
DI	F	F	F	F	F
MI	F	F	F	F	F
DO	F	F	F	F	F
FR	F	F	F	F	F
<b>13.07.2026 - 17.07.2026</b>					
MO	F	F	F	F	F
DI	F	F	F	F	F
MI	F	F	F	F	F
DO	F	F	F	F	F
FR	F	F	F	F	F
<b>20.07.2026 - 24.07.2026</b>					
MO	F	F	F	F	F
DI	F	F	F	F	F
MI	F	F	F	F	F
DO	F	F	F	F	F
FR	F	F	F	F	F
<b>27.07.2026 - 31.07.2026</b>					
MO	F	F	F	F	F
DI	F	F	F	F	F
MI	F	F	F	F	F
DO	F	F	F	F	F
FR	F	F	F	F	F

# Unser Salatangebot

Mo	<b>Salat „Egg &amp; Cheese“</b> <sup>(c,g,l,j)</sup> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse und Ei, mit Joghurt-Dressing <sup>(a,l,j)</sup>	4,95 €
Di	<b>Chefsalat</b> <sup>(2,4,6,c,g,l,j)</sup> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse, mit Joghurt-Dressing <sup>(a,l,j)</sup>	4,95 €
Mi	<b>Teriyaki-Chicken-Salat</b> <sup>(a,l)</sup> frischer Romanasalat, Eisbergsalat, Paprika, Tomatenkirschen, Gurke, Mais, zart mariniertes Hähnchen mit Teriyaki-Soße mit Joghurt-Dressing <sup>(a,l,j)</sup>	4,95 €
Do	<b>Amerikanischer Salat</b> <sup>(2,a1,c,g,l,j)</sup> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets, mit French-Dressing <sup>(c,l,j)</sup>	4,95 €
Fr	<b>„Sommersalat“</b> Mozzarella <sup>(2,4,6,c,g,l,j)</sup> Salatmix mit Sonnenblumen-, Kürbis- und Pinienkernen, Rucola, Tomate, Nektarine, Schinkenspeck mit Joghurt-Dressing <sup>(a,l,j)</sup>	4,95 €

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

# Unsere Kaltgerichte

Mo	<b>Fischstäbchen</b> <sup>(3,4,a1,d)</sup> mit Kartoffelsalat mit „Essig & Öl“ Zitronenecke und Garnitur	4,95 €
Di	<b>Hausgemachter Pizzasnack „Geflügel-Kebab“</b> <sup>(a1,g)</sup> herzhaft belegt mit mariniertem Kebab-Hühnerfleisch, bunter Paprika, <b>NEU</b> Zwiebeln, Tomatensoße und mit Gouda-Käse überbacken	4,95 €
Mi	<b>„Süße Allerlei aus verschieden gefüllten Eierkuchen“</b> <sup>(a1,c,g)</sup> (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Heidelbeerfüllung) dazu Vanillesoße (Puddingsoße mit Vanillegeschmack) <sup>(3,g)</sup>	4,95 €
Do	<b>Baguette „Schnitzel“</b> <sup>(3,a1,c,g,l)</sup> mit Schweineschnitzel, Remoulade, Salat, Tomate und Gurke	4,95 €
Fr	<b>Dönerteller mit Nudeln</b> <sup>(2,4,7,a1,c,g,h1)</sup> Pesto-Nudeln mit mariniertem Kebab-Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki, frischen Zwiebeln	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](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 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. Juli 2026



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



Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.

