



### Essen bestellen per Online-App

mobile Online-Bestellung ohne Download unter:

[suedharzkueche-bestellung.de/mobil](http://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 €* 	Menü - B Mo. - Fr. 6,60 €* 	Menü - C Mo. - Fr. 7,20 €* 	Vegetarisch Mo. - Fr. 6,85 €* 
Mi 01.07.	<b>Hefeklöße</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit Vanillesoße <sup>(3,g)</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	<b>Hörnchennudeln</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Sauce Bolognese <sup>(a1)</sup> und Obst	<b>Marinierter Bismarckhering</b> in Rote Bete-Apfelsoße <sup>(5,d,g,j)</sup> und Dampfkartoffeln	<b>Vegetarische BBQ-Chicken-Pfanne</b> <sup>(4,a1,j)</sup> (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit Paprika, Kürbis, Zucchini, Kichererbsen und Mais, dazu Reis und Weißkohlrkost
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>Gegrilltes Rinderhacksteak</b> <sup>(a1,c,i,j)</sup> auf Gemüse „Texanische Art“ (Mais, Kidneybohnen, Paprika) und Kartoffelspalten	<b>Pancakes „American Style“</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit fruchtiger Erdbeersoße
Fr 03.07.	<b>Sternchennudelsuppe</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>Gebratenes Rippchen vom Schwein</b> auf Bayrisch-Kraut <sup>(a1)</sup> , mit Soße <sup>(a1,j)</sup> und Salzkartoffeln	<b>Vegetarische Erbsensuppe</b> <sup>(l)</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, 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>Rustikale Schlachteplatte</b> <sup>(1,2,4,6,a1,j)</sup> (Schweinebauch, Wellklops und Knacker) auf Fasskraut <sup>(g)</sup> und Kartoffeln	<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>Schweineleber-Ragout</b> „Berliner Art“ in feiner Apfel-Zwiebelsoße <sup>(a1)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , dazu Schlesische Gurkenhäppchen <sup>(3,j)</sup>	<b>Exotisches Gemüsecurry</b> <sup>(a1,i)</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>(5,a1)</sup> mit Paprika- und Gewürz-gurkenwürfel <sup>(5)</sup> , dazu Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> und frisches Obst	<b>Gebratene Hähnchenkeule</b> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Spargel) <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	<b>Eierkuchen</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit kalter Schokosoße <sup>(g)</sup> <b>NEU</b> (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>Gebratene Hähnchenbrust natur</b> mit Geflügelsoße <sup>(a1)</sup> , Rotkohl <sup>(7)</sup> und Salzkartoffeln	<b>Lachs in Gorgonzolasoße</b> mit Blattspinat und Penne <sup>(a1,c,d,g)</sup>	<b>Vollkornnudeln</b> <sup>(a1)</sup> mit vegetarischer Gemüse-Bolognese <sup>(a1,j)</sup> und Rotkohlrkost
Fr 10.07.	<b>Kesselgulaschsuppe</b> <sup>(2,4,6)</sup> (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage <sup>(a1,a3,i)</sup> und Fruchtjoghurt <sup>(g)</sup>	<b>Fruchtiges Hühnchencurry</b> Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße <sup>(a1)</sup> mit Nudeln <sup>(a1,c)</sup> und Fruchtjoghurt <sup>(g)</sup>	<b>Wildgulasch</b> mit Rotweinssoße <sup>(a1,i)</sup> und Waldpilzen, dazu Spätzle <sup>(a1,c)</sup>	<b>Germknödel mit Pflaumenfüllung</b> <sup>(a1,c,g)</sup> und Vanillesoße <sup>(3,g)</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
Mo 13.07.	<b>Reissuppe</b> <sup>(l)</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>Paniertes Hähnchenschnitzel</b> <sup>(a1)</sup> mit feiner Soße <sup>(a1)</sup> , Fingermöhren <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	<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>(6,7,g,j)</sup> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , Sauerkraut <sup>(i)</sup> und Kartoffeln	<b>„Biergulasch Böhmisches Art“</b> <sup>(a1,a3)</sup> mit Schweinefleisch und Knödeln <sup>(a1,c,g)</sup> , dazu Bohnensalat	<b>Vegetarischer Auflauf</b> <sup>(a1,a3,f,g,i)</sup> „Lasagne Art“ mit Sojabolognese (Sojaeiweis), 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> mit Schweinefleisch <sup>(a1)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , dazu frische Rotkohl-Rohkost	<b>Schweinebraten mit Zwiebeln</b> <sup>(a1,c)</sup> , Soße <sup>(a1)</sup> , Broccoli und Kartoffeln	<b>Bunte Nudeln</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> , dazu frische Rotkohl-Rohkost

## FRISCHEBAR

	Kaltgerichte Mo. - Fr. 6,40 € 	Salat Mo. - Fr. 6,40 € 
Montag	<b>Fischstäbchen</b> <sup>(3,4,a1,d)</sup> mit Kartoffelsalat mit „Essig & Öl“ Zitronenecke und Garnitur	<b>Salat „Egg &amp; Cheese“</b> <sup>(c,g,i,j)</sup> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse und Ei, mit Joghurt-Dressing <sup>(g,i,j)</sup>
Dienstag	<b>NEU</b> <b>Hausgemachter Pizzasnack „Geflügel-Kebab“</b> <sup>(a1,g)</sup> herzhaft belegt mit mariniertem Kebab-Hühnerfleisch, bunter Paprika, Zwiebeln, Tomatensoße und mit Gouda-Käse überbacken	<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>
Mittwoch	<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>	<b>Teriyaki-Chicken-Salat</b> <sup>(a1,f)</sup> frischer Romanasalat, Eisbergsalat, Paprika, Tomatenkirschen, Gurke, Mais, zart mariniertes Hähnchen mit Teriyaki-Soße mit Joghurt-Dressing <sup>(g,i,j)</sup>
Donnerstag	<b>Baguette „Schnitzel“</b> <sup>(3,a1,c,g,j)</sup> mit Schweineschnitzel, Remoulade, Salat, Tomate und Gurke	<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>
Freitag	<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	<b>„Sommersalat“</b> Mozzarella <sup>(2,4,6,c,g,i,j)</sup> Salatmix mit Sonnenblumen-, Kürbis- und Pinienkernen, Rucola, Tomate, Nektarine, Schinken-speck mit Joghurt-Dressing <sup>(g,i,j)</sup>
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](http://www.suedharzkueche.de), E-Mail: [bestellung@suedharzkueche.de](mailto: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. Juli 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 €* 
Do 16.07.	<b>Lasagnesuppe</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, dazu Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	<b>Chicken Nuggets</b> <sup>(2,a1,i)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Mischgemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	<b>Heringsfilet „Matjes Art“</b> in Apfel-Gurken-Soße <sup>(4,5,7,d,g)</sup> und Dampfkartoffeln	<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,j)</sup> (kalt) und Kartoffeln	<b>Rindfleisch</b> in Meerrettichsoße <sup>(2,a1,g,l)</sup> und Kartoffelklößen	<b>Quorn-Bratwurst</b> <sup>(c)</sup> (aus Mycoprotein) mit Soße <sup>(a1)</sup> ,  <b>Sauerkraut</b> <sup>(a1,g,i)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>
Mo 20.07.	<b>Altmärkische Hochzeitssuppe</b> <sup>(l)</sup> mit Eierstich <sup>(c,g)</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>Pilzpfanne</b> <sup>(2,4,6,a1,a3,g,j)</sup> „Badische Art“ mit Spätzle <sup>(a1,c)</sup> und 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>(5)</sup>	<b>Eisbeinflisch</b> <sup>(2,4,6)</sup> auf „Fasskraut“ (Sauerkraut <sup>(l)</sup> ) und Erbsenpüree <sup>(g)</sup>	<b>Asiatische Reisnudelpfanne</b> <sup>(a1,c,i)</sup> mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße <sup>(5,a1,f,i)</sup> , dazu Weißkohl-Gurken-Rohkost <sup>(5)</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>Deftige Wirsingkohlroulade</b> mit Schweinefleischfüllung <sup>(a1,g,j)</sup> in Pflaumen-Specksoße <sup>(2,4,6,a1,j)</sup> und Kartoffeln	 <b>Nudeln</b> <sup>(a1)</sup> mit Broccoli-Käse-Soße <sup>(a1,g)</sup> dazu frischer Gurkensalat
Do 23.07.	<b>Weißer Bohnensuppe</b> mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6,i)</sup> und hausgemachte Pfirsich-Puddingcreme <sup>(g)</sup>	<b>Fischfilet „Müllerin Art“ (Hoki)</b> <sup>(a1,d,g,j)</sup> mit Petersiliensoße <sup>(a1)</sup> und Reis, dazu hausgemachte Pfirsich-Puddingcreme <sup>(g)</sup>	<b>Zarte Hähnchenstreifen „Florentiner Art“</b> in einer Blattspinat-Sahnesoße <sup>(a1,g)</sup> und Farfalle <sup>(a1,c)</sup>	<b>Grüne Tortellini</b> mit Gemüsefüllung <sup>(a1,c,g)</sup> und Käsesoße <sup>(a1,g)</sup> , dazu hausge- machte Pfirsich-Puddingcreme <sup>(g)</sup>
Fr 24.07.	<b>Fadennudelsuppe</b> <sup>(a1,c,i)</sup> mit Geflügelfleischeinlage und frisches Obst	<b>Hackbraten</b> <sup>(1,2,4,6,7,a1,c,i,j)</sup> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , grünen Bohnen <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln	<b>Gebratenes Schollenfilet</b> <sup>(a1,d)</sup> mit Dill-Soße <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln	<b>Griebbrei</b> <sup>(3,a1,g)</sup> mit Vanillegeschmack und Erdbeeren
Mo 27.07.	<b>Eierstichsuppe</b> <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding <sup>(3)</sup>	<b>Bauerngulasch</b> <sup>(1,2,3,4,6,7,a1,j)</sup> mit Jagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, dazu Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> und Wackelpudding <sup>(3)</sup>	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Karotten „Rustica“ und Kartoffeln	<b>Mini-Germknödel „schwarz &amp; weiß“</b> (zweifarbige mit Schokolade) <sup>(a1,g)</sup> und Vanillesoße <sup>(3,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>Deftiger Knacker</b> <sup>(1,2,4,j)</sup> auf Sauerkraut <sup>(a1,j)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	<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,i)</sup> mit Schmand und Bockwurstwürfeln, dazu frisches Obst	<b>Gefülltes Hähnchen-Cordon-Bleu</b> <sup>(2,3,4,6,a1,c,g,i)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Möhrengemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	<b>Würzige Gyrospfanne</b> mit Schweinefleisch <sup>(a1)</sup> dazu Tomatenreis und Zaziki (Joghurt <sup>(g)</sup> mit Gurken und Knoblauch)	<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 Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	<b>Saftiges Schweinesteak</b> mit Rahmchampignons <sup>(a1,a3,g,i)</sup> und Kartoffeln	<b>Vegetarisches Schnitzel</b> <sup>(a1,a4,c,g)</sup> (aus Magermilch und Weizeneiweiß) 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>„Schlemmerschnitzel“</b> Schweineschnitzel in holländischer Soße <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Tomaten und Käse <sup>(g)</sup> überbacken, dazu Rösti	 <b>Blumenkohl in Soße</b> <sup>(a1,g,i)</sup> mit Salzkartoffeln und frischem Gurkensalat

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



Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr!

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!