



**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 €* 	Menü - B Mo. - Fr. 6,60 €* 	Menü - C Mo. - Fr. 7,20 €* 	Vegetarisch Mo. - Fr. 6,85 €*
Mo 03.08.	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c,j,i) 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)
Di 04.08.	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	Überbackene Tortellini bunte Tortellini Käsefüllung ^(a1,c,g) überbacken mit herzhaftem Käse ^(g) , dazu Gurkensalat
Mi 05.08.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Rindfleisch, Suppengrün und Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika, Gewürzgurkenwürfel ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ^(g) , dazu frisches Obst	2 kleine Schweineschnitzel ^(a1) mit Letscho ^(a1) und Kartoffeln	Blumenkohl-Käse-Knusperstern ^(a1,c,g,i) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln
Do 06.08.	Soljanka „Ukrainische Art“ ^(1,2,3,4,6,7,a1,j) mit Geflügelwurst und Bäckerbrötchen ^(a1,a2)	Königsberger Klopse ^(a1,c,g) mit Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Ofensteak „Toscana“ ^(a1,j) mit Käse in tomatisierter Zwiebel-Sahne-Soße ^(3,4,a1,g) und Reis	Bunte Pasta ^(a1,c) mit  Broccoli-Soße ^(a1,g,i) , dazu Rote Bete ⁽⁵⁾
Fr 07.08.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und frisches Obst	Zarter Hähnchengulasch ^(a1) mit Knödeln ^(a1,c,g) und Fruchtojoghurt ^(g)	Herzhafter Kasselerbraten ^(2,4,6) mit Soße ^(a1) , Sauerkraut ^(a1,j) und Kartoffeln	Pikanter Schnittlauchquark ^(g) mit Kartoffeln und Fruchtojoghurt ^(g) 
Mo 10.08.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Gemüse und Geflügelfleisch, 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 ^(g)), auf Gemüsejulienne ⁽ⁱ⁾ , Currysoße ^(a1) und Reis	Eipatty ^(c,g,i) mit  Spinat ^(a1,j) und Salzkartoffeln
Di 11.08.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Fruchtojoghurt ^(g)	Geflügelfleischklößchen ^(a1) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Nudeln ^(a1,c) , dazu Fruchtojoghurt ^(g)	Gebratene Forelle ^(a1,d) mit buntem Kartoffelsalat ⁽⁵⁾ (warm)	Kaiserschmarrn ^(a1,c,g) (Süßspeise aus Pfannkuchenteig) mit Vanillesoße ^(g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
Mi 12.08.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne ^(a1,j) mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Apfelmus	Grützwurst ^(1,2,4,a1,a4,j) mit Sauerkraut ⁽ⁱ⁾ und Salzkartoffeln	Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstzwiebeln, dazu Weißkohlrohkost
Do 13.08.	Erbsensuppe mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6,i) , dazu Obst	Chicken Nuggets ^(2,a1,i) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln	Kartoffel-Spargel-Schinken-Gratin mit Käse überbacken ^(2,4,6,7,g)	Vegetarische Lasagnesuppe Nudeln ^(a1,c) mit vegetarischer Bolognese ^(a1,a3,f,i) , Paprika und Crème Fraîche ^(g) , dazu Obst
Fr 14.08.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) , dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	NEU Fischburger ^(a1,c,d,g,j,k) mit Dill-Senf-Soße ^(a1,j) und Kartoffeln, dazu frische Rotkohlrohkost	Gratinierte Hackbällchen „Toskanische Art“ ^(a1,c,g,j) in Tomatensoße und Zitronenkartoffeln ^(g)	Vollkorn-Pasta ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und frischer Rotkohlrohkost 

FRISCHEBAR			
Kaltgerichte Mo. - Fr. 6,40 €		Salat Mo. - Fr. 6,40 €	
Montag	Paniertes Hähnchenfilet ^(5,a1,c,g,j) 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)
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)
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
Es gelten die AGB's der Südharzküche GmbH, diese liegen in der Geschäftsstelle zur Kenntnisnahme aus.

Reklamationen nur am Liefertag!

Alle Preise verstehen sich als Endpreis inkl MwSt. und Anlieferung.

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.

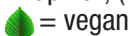
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

(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

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 17.08.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ ^(a1,i) mit Suppengrün und Geflügelwursteinlage ^(1,2,3,4,6,7,j)	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,j) mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, dazu Kartoffelpüree ^g	Gefüllte Paprikaschote ^(a1) in Soße ^(a1) und Reis, dazu Pudding ^g	Blumenkohlröschen in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) , Kartoffeln, dazu Weißkohlrohkost
Di 18.08.	Grießbrei ^(a1,g) mit heißen Kirschen	Hähnchenbruststreifen in heller Soße ^(a1,g) mit Erbsen und Nudeln ^(a1,c) , dazu Fruchtojoghurt ^g	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 Dillsoße ^(a1) und  Vollkornreis (fairtrade) 
Mi 19.08.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) und Obst	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,j) und Kartoffeln, dazu frischer Gurkensalat	Klassisches Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Blumenkohl in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln	NEU Veggi-Currywurstgulasch (aus Erbsen- und Weizenprotein) mit Tomaten-Currysoße ^(a1) , Kartoffelpüree ^g und Obst
Do 20.08.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2)	Dinos aus zartem Hähnchenfleisch ^(2,a1,a2,c,j) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Gegrillte Schweinehaxe ⁽⁶⁾ auf Weinsauerkraut ^(i,j) und Kartoffelpüree ^g	Pikanter Kräuterquark ^(g) mit Kartoffeln und Obst
Fr 21.08.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Pudding ^g	Wildlachsfilet im Backteig ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Reis, dazu frischer Gurkensalat	Herzhafter Burgunderbraten ^(2,4,6,l) mit Soße ^(a1,l) , Speckrosenkohl ^(2,4,6) und Kartoffeln	Ravioli ^(a1,c,g) gefüllt mit Käse und Spinat, dazu Schnittlauchsoße ^(a1) und Pudding ^g
Mo 24.08.	Tomatensuppe mit Ebly ^(a1) (zarter Sonnenweizen) 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	Bohnenragout ^(2,a1,a3,f) mit veganem Hack (aus Soja und Weizen), und Vollkornnudeln ^(a1) , dazu Obst 
Di 25.08.	Karotten-Süßkartoffel-Suppe ^(a1) mit Ingwer, dazu Dinkel-Vollkorn-Brot ^(a1,Dinkel) 	Geflügelklopse ^(a1) mit Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Marinierter Bismarckhering in Apfel-Gurken-Soße ^(5,7,d,g,j) und Dampfkartoffeln	 Tortellini „Verdura“ ^(a1,g) mit Tomaten-Gemüse-Füllung, Spinatsoße ^(a1) und Rote Bete ⁽⁵⁾
Mi 26.08.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) und Obst	Gebratenes Schweinesteak mit Creme-Champignons ^(a1,a3,g,i) , Bratkartoffeln ^(2,4,6) und Obst	Vegetarisches Hühnerfrikassee ^(a1,a3,g,i) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse, dazu Reis und Weißkohlrohkost
Do 27.08.	Graupensuppe ^(a3,i,j) mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6) , dazu frisches Obst	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) , dazu hausgemachte Quarkspeise ^g	Rib-Steak „Smoky Barbecue“ ^(2,a1,a3,j) (Schweinehacksteak) mit Rahmporree ^(a1,g) , Soße ^(a1,j) und Kartoffeln	Pancakes „American Style“ ^(a1,c,g) mit fruchtiger Erdbeersoße
Fr 28.08.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch und Schoko-Pudding ^g	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Kartoffelpüree ^g , dazu Monte-Pudding ^(g,h2)	Gebratenes Rippchen vom Schwein auf Bayrisch-Kraut ^(a1) , mit Soße ^(a1,j) und Salzkartoffeln	Vegetarische Erbsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Schoko-Pudding ^g
Mo 31.08.	Vollkornnudelsuppe ^(a1,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, frisches Obst	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(1,2,3,4,6,7,j)	Schlachteplatte ^(1,2,4,6,j) (Rotwurst, Leberwurst und Knacker) auf Fasskraut ⁽ⁱ⁾ und Kartoffeln	Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ ^(g) mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^(a1,g)



SÜDHARZKÜCHE

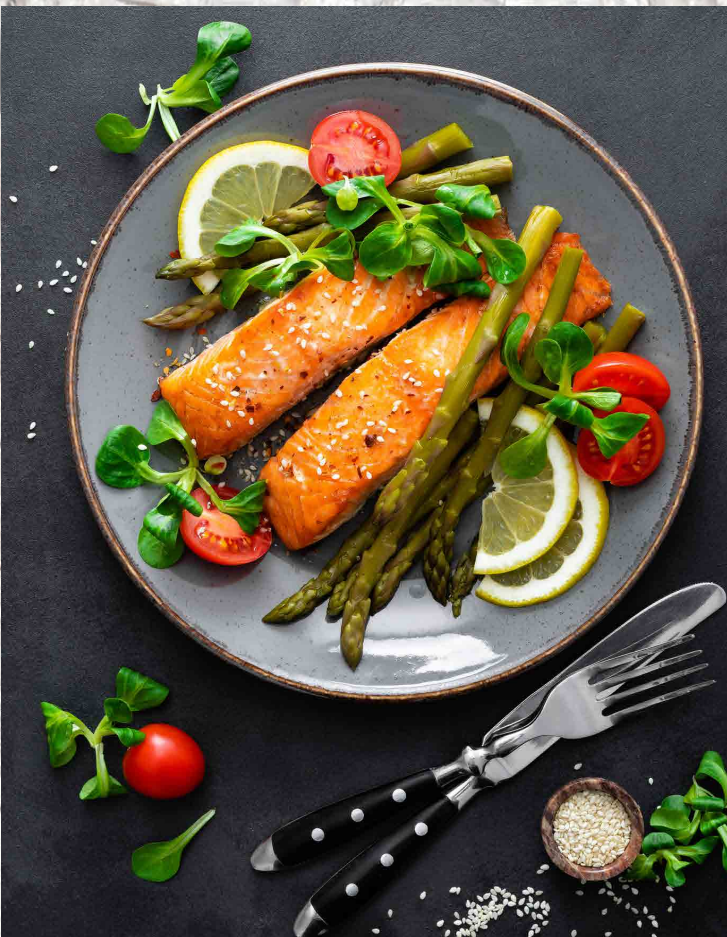
lecker. regional. essen.

Tel.: 0 34 64 / 270 233 0

bestellung@suedharzkueche.de

Speisekarte

1. - 31. August 2026



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

