



**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 €*
Di 01.09.	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 ^g , dazu Schlesische Gurkenhäppchen ^{3,j}	Süßkartoffelcurry^{a1} und  Vollkornreis (fairtrade),  dazu frischer Gurkensalat 
Mi 02.09.	Nudelsuppe^{a1,c,i} mit Eierstich und Gemüseeinlage und frisches Obst	Würzige Gehacktesstippe^{5,a1} mit Paprika- und Gewürz- gurkenwürfel ⁵ , dazu Kartoffelpüree ^g und frisches Obst	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^{a1} , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Spargel) ^{a1} und Kartoffeln	NEU Eierkuchen^{a1,c,g} mit kalter Schokosoße ^g (mit fairtrade Kakao) 
Do 03.09.	Grüner Erbseneintopf^{a1,i} mit Kasslersuppenfleisch ^{2,4,6} und frisches Obst	Chicken Nuggets^{2,6,7,a1} mit Soße ^{a1} , Mischgemüse ^{a1} und Kartoffeln	Gedünstetes Seelachsfilet^d auf Gemüsebett ^f , Meerrettich-Sahnesoße ^{2,a1,g,i} und Kartoffeln	Vollkornnudeln^{a1} mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^{a1,i} und frischem Obst 
Fr 04.09.	Kesselgulaschsuppe^{2,4,6} (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^{a1,a3,i} dazu Fruchtojoghurt ^g	Hähnchen in Honig-Senf-Dillsoße^{a1,g,j} mit Nudeln ^{a1,c} und frische Rotkohlrohkost	Wildgulasch mit Rotweinsoße ^{a1,i} und Waldpilzen, dazu Spätzle ^{a1,c}	2 Germknödel mit Kirschfüllung^{a1,c,g} und Vanillesoße ^{3,g} (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
Mo 07.09.	Reissuppe^f 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-Köttbullar^c (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^{a1} und Vollkornnudeln ^{a1} , dazu frisches Obst
Di 08.09.	Muschelnudelsuppe^{a1,c,i} mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu frisches Obst	Rostbratwurst „Nürnberger Art“^{6,7,g,i,j} mit Soße ^{a1,j} , Möhrengemüse ^{a1} und Kartoffeln	Paprikagulasch „Halb&Halb“^{a1} (Schweine- und Rindfleisch) mit böhmischen Knödeln ^{a1,c,g} und Bohnensalat	Kartoffelgratin^{a1,c,g,i} und Bohnensalat
Mi 09.09.	Hefeklöße^{a1,c,g} mit Pflaumensoße ^g	„Rouladentopf“^{4,2,4,5,6,7,a1,j} (zartes Rind- und Schweine- fleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) mit Kartoffelpüree ^g , dazu frische Weißkohl-Rohkost	Schweinebraten mit Senfkruste^f , Soße ^{a1,j} , Kaisergemüse (naturell) und Salzkartoffeln	Bunte Nudeln^{a1,c} mit Tomatensoße ^{a1,g} und Paneer (Käsewürfel), dazu frische Weißkohl-Rohkost
Do 10.09.	Lasagnesuppe^{a1,c,g} mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, dazu Fruchtojoghurt ^g	Dinos aus zartem Hähnchenfleisch^{2,a1,a2,c,j} mit Soße ^{a1} , Rotkohl ⁷ 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 Rahmsoße ^{a1,g} , dazu Rotkohlrohkost
Fr 11.09.	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 14.09.	Altmärkische Hochzeitssuppe^f mit Eierstich ^{c,g} und Fleischklößchen ^{a1,c} (Schwein und Rind), dazu Vollkornbrot ^{a1,a2,a3} mit Sonnenblumenkernen	Buntes Hühnerfrikassee^{a1,a3,i} mit feinem Gemüse und Kartoffeln, dazu frisches Obst	Pilzpfanne^{2,4,6,a1,a3,g,i} „Badische Art“ mit Spätzle ^{a1,c} und frischem Obst	Veganes Chili sin Carne^{a1}  mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais, dazu  Vollkornreis (fairtrade)  und frisches Obst
Di 15.09.	Möhreneintopf^{a1} mit Geflügelfleisch, dazu Mehrkorn-Brot ^{a1,a2}	Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe^{2,4,a1} mit Gabelspaghetti ^{a1,c} und Tomatensoße ^{a1} , dazu Weiß- kohl-Gurken-Rohkost ⁵	Eisbeinflfleisch^{2,4,6} auf „Fasskraut“ (Sauerkraut ⁴) und Erbsenpüree ^g	Asiatische Reisnudelpfanne^{a1,c,i} mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße ^{5,a1,f,i} , dazu Weißkohl-Gurken-Rohkost ⁵

FRISCHEBAR			
Kaltgerichte Mo. - Fr. 6,40 €		Salat Mo. - Fr. 6,40 €	
Montag	Schweineschnitzel^{3,4,a1,c} mit Kartoffelsalat „Essig & Öl“ und Garnitur	Montag	Amerikanischer Salat^{2,6,7,a1,c,g,i,j} Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets, mit French-Dressing ^{c,i,j}
Dienstag	Hausgemachter Pizzasnack „Hot Dog“^{1,2,3,4,5,6,a1,c,g,i,j} herzhaft belegt mit Würstchen- scheiben, süß-sauren Gewürz- gurken, Röstzwiebeln und mit Käse überbacken	Dienstag	Crispy Chicken Stripes^{a1,a3} Endivie, Radicchio, Weißkohl, Karotten, Ei ^c , Paprika, Manda- rinen mit French-Dressing ^{c,g,i,j}
Mittwoch	Cremiger Kokos-Milchreis^g mit fruchtigem Mangomus NEU	Mittwoch	Chefsalat^{2,4,6,c,g,i,j} Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse, mit Joghurt-Dressing ^{g,i,j}
Donnerstag	Baguette „Barbecue“^{4,2,4,5,a1,a3,j} gefüllt mit gebratenem Rib- Steak, Salat, Gewürzgurke und Barbecue-Sauce	Donnerstag	Salat „Vier-Jahreszeiten“^{c,g,i,j} Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, gebratene Putenbrust- streifen, Dill, mit Kräuter-Dressing ^{g,i,j}
Freitag	Cheeseburger^{3,4,5,a1,a2,a3,c,g,j,k} Hamburgerbrötchen mit Sesam belegt, Rindfleisch-Patty, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Barbecuesoße, Zwiebeln, Senf und Dressing wieder da	Freitag	Salat „Egg & Cheese“^{c,g,i,j} Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse und Ei, mit Joghurt-Dressing ^{g,i,j}
Ihre Salat und Kaltgerichtbestellungen können Sie wie gewohnt auf dem beiliegenden Bestellzettel vornehmen. +++ nicht an Wochenenden und Feiertagen +++			

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.
Es gelten die AGB's der Südharzküche GmbH, diese liegen in der Geschäftsstelle zur Kenntnisnahme aus.

Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr!



Die als Bio ausgelobten
Speisekomponenten und
-zutaten sind zertifiziert durch
Grünstempel DE-ÖKO-021.



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 €* 
Mi 16.09.	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,l) und Kartoffeln	 Nudeln ^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g)
Do 17.09.	Farfalle ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügeljagdwurstwürfeln ^(1,2,3,4,6,7,j) , dazu hausgemachte Vanillepuddingcreme ^(g) (mit fairtrade Vanille) 	Fischfilet „Müllerin Art“ (Hoki) ^(a1,d,g,j) mit Petersiliensoße ^(a1) und Reis, dazu frische Möhrenrohkost	Zarte Hähnchenstreifen „Florentiner Art“ in einer Blattspinat-Sahnesoße ^(a1,g) und Farfalle ^(a1,c)	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g) und Käsesoße ^(a1,g) , dazu hausgemachte Vanillepuddingcreme ^(g) (mit fairtrade Vanille) 
Fr 18.09.	Fadennudelsuppe ^(a1,a1,i) mit Geflügelfleischeinlage und frischem Obst	Schweinebraten mit Soße ^(a1,j) , grünen Bohnen ^(a1) und Salzkartoffeln	Gebratenes Schollenfilet ^(a1,d) mit Dill-Soße ^(a1) und Salzkartoffeln	Grießbrei ^(3,a1,g) mit Vanillegeschmack und Kirschen
Mo 21.09.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding ⁽³⁾	Currywurstgulasch ^(1,2,3,4,6,a1,i,j) mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ^(g)	Paniertes Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Karotten „Rustica“ und Kartoffeln	3 Marillenknödel mit Aprikosenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
Di 22.09.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Jägerschmaus ^(a1,i) (Schweinehack-Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) , dazu 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 frisches Obst
Mi 23.09.	Herzhafte Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,a1,g,i) mit Schmand und Bockwurstwürfeln, dazu frisches Obst	Chicken Nuggets ^(2,6,7,a1) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Gyrosfleisch (Hühnchen) mit Tomaten-Rotweinsoße ^(2,a1,g,l) und Käse überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln	Rote Linsen-Bolognese ^(a1,i) mit Couscous ^(a1) und dazu frisches Obst 
Do 24.09.	Schokoladenpudding-Suppe ^(g) mit knusprigem Zwieback ^(a1,a3,g,f)	Hörnchenpasta ^(a1,c) mit Geflügelbolognese ^(a1,i) und Fruchtjoghurt ^(g)	Schweinesteak „Holzfäller Art“ ⁽⁷⁾ mit Soße ^(a1,a3,i) , Kaisergemüse und Kartoffeln	Vegane Klopse „Königsberger Art“ ^(a1,j) (aus Weizenprotein) mit Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Weißkohlrhokost
Fr 25.09.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Püree ^(g) , dazu frischer Gurkensalat	Gefüllte Hähnchenbrust „Milano“ mit Tomaten-Käse-Füllung ^(3,4,a1,g) auf Sahnespaghetti ^(a1,c,g) , dazu frischer Gurkensalat	 Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln und frischer Gurkensalat
Mo 28.09.	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c,j,i) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse, dazu frisches Obst	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 29.09.	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	Grüne Tortellini ^(a1,c,g) und fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße ^(a1) , dazu Weißkohlrhokost
Mi 30.09.	Reissuppe ^(l) mit Rindfleisch, Suppengrün und Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	wieder da Eierfrikassee ^(a1,c,j) mit Kartoffeln, 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



SÜDHARZKÜCHE

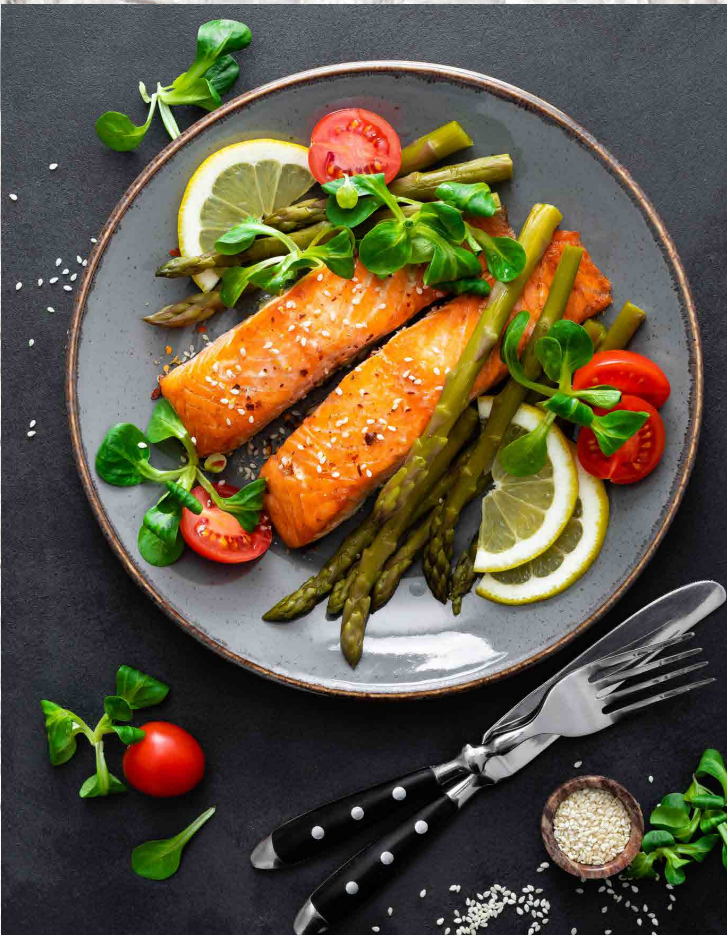
lecker. regional. essen.

Tel.: 0 34 64 / 270 233 0

bestellung@suedharzkueche.de

Speisekarte

1. - 30. September 2026



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

