

	A	B	V
DO 01.10.	Schoko-Grießbrei ^(a1,g) mit heißer Erdbeersoße NEU	Königsberger Klopse ^(a1,c,g) mit Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Bunte Pasta ^(a1,c) mit Broccoli-Soße ^(a1,g,j) , dazu Rote Bete ⁽⁵⁾
FR 02.10.	Linsensuppe ^(a1,j) mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Obst	Backfisch ^(a1,d) mit Senfsoße ^(a1,j) Kartoffelpüree ^(g)	Pikanter Schnittlauchquark ^(g) mit Kartoffeln und Obst
MO 05.10.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c,j) 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	Eipatty ^(c,g,j) mit Spinat ^(a1,j) und Salzkartoffeln
DI 06.10.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Fruchtzwerg ^(g)	Geflügelfleischklößchen ^(a1) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Nudeln ^(a1,c) , dazu Fruchtzwerg ^(g)	Kaiserschmarrn ^(a1,c,g) (Süßspeise aus Pfannkuchenteig) mit Vanillesoße ^(g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
MI 07.10.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	„Tex-Mex“ (Hackfleischpfanne Mexikanische Art) ^(a1) mit Schweinehackfleisch, Paprika, Mais und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Apfelmus	Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstzwiebeln, dazu Weißkohlrohkost
DO 08.10.	Erbsensuppe mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6,j) , dazu Obst	Chicken Nuggets ^(2,6,7,a1) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln	Herzhafte Veggie-Bolognese ^(f) (aus Sojaeiweiß) mit Couscous ^(a1) und Obst
FR 09.10.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,j) , dazu frische Rotkohlrohkost	Fischburger ^(a1,c,d,g,j,k) mit Dillsoße ^(a1,j) und Kartoffeln, dazu frische Rotkohlrohkost	Vollkorn-Pasta ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und frischer Rotkohlrohkost
MO 12.10.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ ^(a1,j) mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,j)	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,j) mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, dazu Kartoffelpüree ^(g)	Blumenkohlröschen in holländischer Soße ^(a1,c,g,j) , Kartoffeln, dazu Weißkohlrohkost
DI 13.10.	Nudelsuppe ^(a1,c,j) mit Suppengemüse und Geflügel- fleisch, dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Herzhafte Kohlroulade ^(a1) mit Soße ^(a1,j) und Kartoffeln, dazu frischer Gurkensalat wieder da	Pasta ^(a1,c) mit aromatischer Tomatensoße ^(a1) , dazu frischer Gurkensalat
MI 14.10.	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompott	Hähnchenbruststreifen in heller Soße ^(a1,g) mit Erbsen und Nudeln ^(a1,c) , dazu Kirschkompott	Rote Bete-Stick ^(a1,g) mit Currysoße ^(a1) und Maispüree ^(g) NEU
DO 15.10.	Linsensuppe ^(a1,j) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) und Obst	Dinos aus zartem Hähnchenfleisch ^(2,a1,a2,c,j) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Pikanter Kräuterquark ^(g) mit Kartoffeln und Obst
FR 16.10.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Schoko-Pudding ^(g)	Backfischfilet ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Reis, dazu frisches Obst	Thai-Gemüsepfanne ^(a1,f) süß-sauer mit Vollkornnudeln ^(a1) und dazu Schoko-Pudding ^(g)

	A	B	V
MO 19.10.	Tomatensuppe mit Reismudeln ^(a1,c) und Kräutern, dazu Obst	Eipatty ^(c,g,j) mit Spinat ^(a1) und Salzkartoffeln	Veganer Schichtkohl ^(a1,a3,f) (aus Soja und Weizen), mit Kartoffeln und Obst
DI 20.10.	Kürbiscrème-Suppe ^(a1,g) mit knusprigen Croupons ^(a1)	Geflügelklopse ^(a1) mit Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Tortellini „Verdura“ ^(a1,g) mit Tomaten-Gemüse-Füllung, Spinatsoße ^(a1) und Rote Bete ⁽⁵⁾
MI 21.10.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1,j) und Obst	Vegetarische BBQ-Chicken-Pfanne ^(4,a1,j) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit Paprika, Kürbis, Zucchini, Kichererbsen und Mais, dazu Reis und Weißkohlrohkost
DO 22.10.	Graupensuppe ^(a3,i,j) mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6) , dazu hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) , dazu hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Pancakes „American Style“ ^(a1,c,g) mit fruchtiger Erdbeersoße
FR 23.10.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,j) mit Rindfleisch und Monte-Pudding ^(g,h2)	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Monte-Pudding ^(g,h2)	Vegetarische Erbsensuppe ^(f) mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Monte-Pudding ^(g,h2)
MO 26.10.	Vollkornnudelsuppe ^(a1,j) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Obst	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(1,2,3,4,6,7,j)	Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ ^(a1,g) mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^(a1,g)
DI 27.10.	Milchreis ^(g) mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Erbsengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Exotisches Gemüsecurry ^(a1,j) mit Kokosnussmilch und Vollkornreis (fairtrade) , dazu frischer Gurkensalat
MI 28.10.	Nudelsuppe ^(a1,c,j) mit Eierstich und Gemüseeinlage und Vollkornbrot ^(a1,a2)	Wildlachsfilet im Backteig ^(a1,d) mit Kürbis-Sahne-Soße ^(a1,g) und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Rotkohl-Rohkost Saison	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit heißer Erdbeersoße
DO 29.10.	Grüner Erbseneintopf ^(a1,j) mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6) und frisches Obst	Chicken Nuggets ^(2,6,7,a1) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse- Bolognese ^(a1,j) und frischem Obst
FR 30.10.	Gruselgulasch aus dem Hexenkessel Kesselgulaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,j) und Monsterbacke ^(g)	Zauber-Curry mit Nudelwürmern Fruchtiges Hühnchen Curry Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) und Monsterbacke ^(g)	Geisterkugel mit Vanillenebel 1Germknödel mit Pflaumenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
Mehr Transparenz für Sie durch Informationen Deklarationspflichtige Zusatzstoffe gemäß Lebensmittelinformationsverordnung, die in unseren Menüs gekennzeichnet sind, haben eine technische 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) Kenntzeichnungsspflichtige 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 Inhaltskennzeichnungen: : 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	
01.10.2026 - 02.10.2026						
DO						
FR						
05.10.2026 - 09.10.2026						
MO						
DI						
MI						
DO						
FR						
12.10.2026 - 16.10.2026						
MO						
DI						
MI						
DO						
FR						
19.10.2026 - 23.10.2026						
MO	F	e	r	i	e	n
DI	F	e	r	i	e	n
MI	F	e	r	i	e	n
DO	F	e	r	i	e	n
FR	F	e	r	i	e	n
26.10.2026 - 30.10.2026						
MO	F	e	r	i	e	n
DI	F	e	r	i	e	n
MI	F	e	r	i	e	n
DO	F	e	r	i	e	n
FR	F	e	r	i	e	n

Unser Salatangebot

Mo	Amerikanischer Salat ^(2,a1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets, mit French-Dressing ^(c,i,j)	4,95 €
Di	Chefsalat ^(2,4,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse, mit Joghurt-Dressing ^(a,i,j)	4,95 €
Mi	NEU Schnitzel-Bowl (Geflügel) ^(a1,c) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, knusprige Hähnchenschnitzelstreifen, mit French-Dressing ^(c,i,j)	4,95 €
Do	Salat „Kebab“ ^(a2,7,g,k) Weißkohlsalat, Gurke, rote Zwiebel, Paprika, Tomate, Hähnchenkebab und Zaziki ^(a)	4,95 €
Fr	Bunter Salat mit Thunfisch ^(d,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, rote Zwiebel, Thunfisch, Dill, mit Kräuter-Dressing ^(a,i,j)	4,95 €
Ihre Salatvorbestellungen können Sie wie gewohnt auf dem beiliegenden Bestellzettel vornehmen.		

Unsere Kaltgerichte

Mo	Mini-Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i,j) mit Senf dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur	4,95 €
Di	Hausgemachter Pizzasnack „Tomate Mozzarella“ ^(4,a1,g,h) herzhaft belegt mit Pesto, frischen Tomaten und mit Mozzarella-Käse überbacken	4,95 €
Mi	NEU Fluffiger Kaiserschmarrn ^(a1,c,g) mit cremiger Vanillesoße ^(a)	4,95 €
Do	Baguette „Chicken-Cheese-Teriyaki“ ^(a1,g,f) mit gebratener Hähnchenbrust, Tomaten- und Salatgurkenscheiben, würziger Teriyakisauce, Gouda und Mozzarella	4,95 €
Fr	NEU Hausgemachter Pizzasnack „Geflügeldöner“ ^(4,2,a1,g) herzhaft belegt mit Paprika, Zwiebeln, Hähnchenkebab, Tomatensoße, Kräutern und mit Käse überbacken	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

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. Oktober 2026



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

