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 energielieferndenden Nährstoffen Fett, Kohlenhydrate und Protein in einem ausgewogenen Verhältnis sichergestellt.

Volkswagen 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 02.11.	**Reissuppe**(i mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Pudding(g	**Würstchengulasch**(1,2,3,4,6,7,a1,i,j mit Nudeln(a1,c	**Paniertes Hähnchenschnitzel**(a1 mit feiner Soße(a1, Fingermöhrchen(a1 und Kartoffeln	**Falafel-Kichererbsenbällchen**(a1,i (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße(a1 und Vollkornpasta(a1, dazu frisches Obst
Di 03.11.	**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	**„Biergulasch Böhmische Art“**(a1,a3 mit Schweinefleisch und Knödeln(a1,c,g, dazu Bohnensalat	**Gemüse-Nudel-Auflauf**(a1,c,g (mit Möhren, Erbsen und Mais), dazu Bohnensalat
Mi 04.11.	**Hefeklöße**(a1,c,g mit Heidelbeersoße(g	**Schichtkohl** mit Schweinefleisch(a1 und Kartoffelpüree(g, dazu frische Möhren-Rohkost	**Schweinebraten mit Zwiebeln**(a1,c, Soße(a1, Broccoli und Kartoffeln	**Bunte Nudeln**(a1,c mit Tomatensoße(a1, dazu frische Möhren-Rohkost
Do 05.11.	**Lasagnesuppe**(a1,c,g mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, dazu Fruchtjoghurt(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-Gnocchipfanne**(a1,c mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße(a1,g, dazu Rotkohl-Rohkost
Fr 06.11.	**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	**Rindfleisch** in Meerrettichsoße(2,a1,g,l und Kartoffelklößen	**Quorn-Bratwurst**(c (aus Mycoprotein) mit Soße(a1, Bio Sauerkraut(a1,g,i und Kartoffelpüree(g
Mo 09.11.	**Altmärkische Hochzeitssuppe**(i mit Eierstich(c,g und Fleischklößchen(a1,c (Schwein und Rind), dazu frisches Obst	**Feines Hühnerfrikassee**(a1,a3,i mit Kartoffeln und frischem Obst	**Pilzpfanne**(2,4,6,a1,a3,g,i „Badische Art“ mit Spätzle(a1,c und frischem Obst	Bio **Nudeln**(a1 mit Broccoli-Käse-Soße(a1,g und frischem Obst
Di 10.11.	**Möhreneintopf**(a1 mit Schweinefleisch, dazu Mehrkorn-Brot(a1,a2	**Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe**(2,4,a1 mit Gabelspaghetti(a1,c und Tomatensoße(a1, dazu Weißkohl-Rohkost	**Eisbeinfleisch**(2,4,6 auf „Fasskraut“ (Sauerkraut(i) und Erbsenpüree(g	**Asiatische Reisnudelpfanne**(a1,c,i mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße(5,a1,f,i, dazu Weißkohl-Rohkost
Mi 11.11.	**Quarkkeulchen**(a1,c,g mit winterlichem Bratapfelkompott, Berliner(a1,c,g	**Schweinegulasch**(a1 mit Leipziger Allerlei(a1 und Kartoffelpüree(g, Berliner(a1,c,g	**Deftige Wirsingkohlroulade** mit Schweinefleischfüllung(a1,g,i in Pflaumen-Specksoße(2,4,6,a1,l und Kartoffeln, Berliner(a1,c,g	**Veganes Chili sin Carne**(a1 mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais, dazu Bio Vollkornreis (fairtrade) und Gurkensalat, Berliner(a1,c,g
Do 12.11.	**Weiße Bohnensuppe** mit Rauchfleisch(2,4,6,i und hausgemachter Puddingcreme(g Birne-Zimt	**Fischfilet „Müllerin Art“(Hoki)**(a1,d,g,j mit Petersiliensoße(a1 und Reis, dazu hausgemachte Puddingcreme(g Birne-Zimt	**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 Puddingcreme(g Birne-Zimt
Fr 13.11.	**Fadennudelsuppe**(a1,c,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 Erdbeeren

FRISCHEBAR

Kaltgerichte
Mo. - Fr. 6,40 €

Montag	**Paniertes Hähnchenfilet**(5,a1,c,g,j auf Nudelsalat mit Mayonnaise Garnitur
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
Mittwoch	**„Süße Allerlei aus verschieden gefüllten Eierkuchen“**(3,a1,c,g (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Quark-Rosinenfüllung) dazu Vanillesoße (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
Donnerstag	**Baguette „Chicken Nuggets“**(2,6,7,a1 mit Tomate, Salat und Gewürzketchup
Freitag	**Crispy Chicken Burger**(3,4,5,a1,a2,a3,c,g,j,k Hamburgerbrötchen mit Sesam, belegt mit knusprig-würzigem Hähnchenfleisch, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Süß-sauer-Soße und Dressing

Salat
Mo. - Fr. 6,40 €

Montag	**Amerikanischer Salat**(2,a1,c,g,i,j Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets, mit French-Dressing
Dienstag	**Salat „Egg & Cheese“**(c,g,i,j Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse und Ei, mit Joghurt-Dressing
Mittwoch	**Teriyaki-Chicken-Salat**(a1,f,g,i,j frischer Romanasalat, Eisbergsalat, Paprika, Tomatenkirschen, Gurke, Mais, zart mariniertes Hähnchen mit Teriyaki-Soße mit Joghurt-Dressing
Donnerstag	**Römersalat mit Zitronen-Hähnchen**(c,i,j frischer Römersalat, Eisbergsalat, Rote Bete, Tomatenkirschen, Paprika, Mais und Honig-Senf-Dressing(c,g,i,j
Freitag	**Chefsalat**(2,4,6,c,g,i,j Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse, mit Joghurt-Dressing

Ihre Salat und Kaltgerichtbestellungen können Sie wie gewohnt auf dem beiligenden 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

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 & 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 16.11.	**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	**Mini-Germknödel „schwarz & weiß“** (zweifarbig mit Schokolade)(a1,g und Vanillesoße(3,g (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
Di 17.11.	**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 Schupfnudelpfanne**(a1,c mit Zucchini, Möhren und Erbsen, dazu Rahmsoße(a1,g und frisches Obst
Mi 18.11.	**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	**Würzige Gyrospfanne** mit Schweinefleisch(a1 dazu Tomatenreis und Zaziki (Joghurt(g mit Gurken und Knoblauch)	**Rote Linsen-Bolognese**(a1,i mit Couscous(a1 und frischem Obst
Do 19.11.	**Erdbeerpudding-Suppe**(g mit knusprigem Zwieback(a1,a3,g,f	**Hörnchenpasta**(a1,c mit Geflügelbolognese(a1,i und Fruchtjoghurt(g	**Saftiges Schweinesteak** mit Rahmchampignons(a1,a3,g,i und Kartoffeln	**Vegetarisches Schnitzel**(a1,a4,c,g (aus Magermilch und Weizeneiweiß) mit Letschosoße(a1 und Kartoffeln, dazu Möhren-Rohkost
Fr 20.11.	**Grüne Bohnensuppe**(a1 mit Rindfleisch, dazu frische Rotkohl-Rohkost	**Jumbo-Fischstäbchen**(a1,d mit Kräutersoße(a1 und Püree(g, dazu frische Rotkohl-Rohkost	**„Schlemmerschnitzel“** Schweineschnitzel in holländischer Soße(a1,c,g,i mit Tomaten und Käse(g überbacken, dazu Rösti	**Blumenkohl in Soße**(a1,g,i mit Salzkartoffeln und frischer Rotkohl-Rohkost
Mo 23.11.	**Geflügelfleischklößchensuppe**(a1,c,j,i mit Vollkornnudeln(a1 und Gemüse, dazu frisches Obst	**Spirelli**(a1,c mit Tomatensoße(a1 und Geflügeljagdwurstwürfeln(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 24.11.	**Milchreis**(g mit Zucker, Zimt und Apfelmus	wieder da **Hackrolle**(a1,c,i mit Soße(a1,j, Mischgemüse(a1 und Kartoffeln	**Deftiger Wildgulasch**(a1,a3,i,l mit Rotkohl(7 und klassischen Kartoffelklößen	**Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung**(a1,c,g und fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße(a1, dazu Weißkohl-Rohkost
Mi 25.11.	wieder da **Eierfrikassee**(a1,c,j mit Kartoffeln, dazu frisches Obst	**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 26.11.	**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 27.11.	**Linsensuppe**(a1,i mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Fruchtjoghurt(g	**Backfisch**(a1,d mit Senfsoße(a1,j und Kartoffelpüree(g	**Kasselersteak nach „Karlsbader Art“**(2,4,6 mit Pfirsich und Käse überbacken, dazu Soße(a1,j, Möhrengemüse(a1 und Kartoffeln	**Pikanter Schnittlauchquark**(g mit Kartoffeln und Fruchtjoghurt(g
Mo 30.11.	**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,i und Salzkartoffeln

SÜDHARZKÜCHE
lecker. regional. essen.

Tel.: 0 34 64 / 270 233 0
bestellung@suedharzkueche.de

Speisekarte

1. - 30. November 2026



Südharzküche GmbH
Fritz-Himpel-Straße 13
06526 Sangerhausen
www.suedharzkueche.de
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 Gerichte zum sofortigen Verzehr!