	A	B	V
DI 01.12.	**Würzige Gyrossuppe**(a1,g mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu frisches Obst	**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 02.12.	**Eierkuchen**(a1,c,g mit Apfelmus	**Schmorgurkenpfanne**(a1,j mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree(g, dazu Apfelmus	**Käsespätzle**(a1,c,g mit Röstzwiebeln, dazu Möhren-Apfel-Rohkost
DO 03.12.	**Erbsensuppe** (Kartoffel, Karotte, Sellerie) mit Kasselersuppenfleisch(2,4,6,j, dazu Obst	**Chicken Nuggets**(2,6,7,a1 mit Soße(a1, Rotkohl(7 und Kartoffeln	**Vegetarische Lasagnesuppe** Nudeln(a1,c mit vegetarischer Bolognese(a1,a3,f,i, Paprika und Crème Fraîche(g, dazu Obst
FR 04.12.	**Gulaschsuppe** (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage(a1,a3,i, dazu frische Rotkohlrohkost	**Backfischfilet**(a1,d (Alaska-Seelachs im Backteig) mit Dill-Senf-Soße(a1,j und Kartoffeln, dazu frische Rotkohlrohkost	**Vollkorn-Pasta**(a1 mit fruchtiger Tomatensoße(a1, dazu frische Rotkohlrohkost
MO 07.12.	**Kartoffelsuppe „Sächsische Art“**(a1,i mit Suppengrün und Wiener Würstchen(1,2,3,4,6,7,i,j	**Bauerngulasch**(1,2,3,4,6,7,a1,j mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln sowie Kartoffelpüree(g	**Blumenkohlröschen** in holländischer Soße(a1,c,g,i mit Kartoffeln,
DI 08.12.	**Linsensuppe**(a1,i mit Rauchfleisch(2,4,6 und Fruchtjoghurt(g	**Gekochte Eier**(c in Senfsoße(a1,j und Kartoffeln, dazu frischer Gurkensalat	**Veggi-Currywurstgulasch**(a1 (aus Erbsen- und Weizenprotein) mit Tomaten-Currysoße(a1 und Kartoffelpüree(g, dazu frischer Gurkensalat
MI 09.12.	**Grießbrei**(a1,g mit heißen Kirschen	**Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße**(a1,g und Nudeln(a1,c, dazu Obst	**Möhren-Sesam-Stick**(a1,k mit Dillsoße(a1 und BIO Vollkornreis (fairtrade) NEU
DO 10.12.	**Nudelsuppe**(a1,c,i mit Suppengemüse und Hähnchenfleisch, dazu Obst	**Dinos aus zartem Hähnchenfleisch**(2,a1,a2,c,j mit Soße(a1, buntem Gemüse (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	**Pikanter Kräuterquark**(g mit Kartoffeln und Obst
FR 11.12.	**Möhreneintopf**(a1 mit Schweinefleisch, dazu Schoko-Pudding(g	**Wildlachsfilet im Backteig**(a1,d mit Kräutersoße(a1 und Reis, dazu Weißkohl-Petersilien-Salat	**Ravioli**(a1,c,g gefüllt mit Käse und Spinat, dazu Schnittlauchsoße(a1 und Schoko-Pudding(g

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

Weitere Inhaltskennzeichnungen:

: enthält Schweinefleisch : enthält Rindfleisch : enthält Geflügelfleisch : enthält Fisch

: vegan (ohne Tierprodukte) : besonders geeignet für Krippenkinder : Fairtrade-Produkte

	A	B	V
MO 14.12.	**Tomatensuppe mit Ebly**(a1 (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, dazu Obst	**Eipatty**(c,g,i mit Spinat(a1 und Salzkartoffeln	**Bohnenragout**(2,a1,a3,f mit veganem Hack (aus Soja und Weizen), und Vollkornnudeln(a1, dazu Obst
DI 15.12.	**Karotten-Süßkartoffel-Suppe**(a1 mit Ingwer, dazu Dinkel-Vollkorn-Brot(a1,Dinkel	**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 16.12.	**Hefeklöße**(a1,c,g mit Vanillesoße(3,g (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	**Hörnchennudeln**(a1,c mit Sauce Bolognese(a1,i und Obst	**Vegetarisches Hühnerfrikassee**(a1,a3,g,i (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse, dazu Reis und Coleslaw mit Joghurt(g
DO 17.12.	**Graupensuppe**(a3,i,j mit Kasselersuppenfleisch(2,4,6, dazu frisches Obst	**Schweinegulasch**(a1 mit Spirelli(a1,c, dazu hausgemachte Quarkspeise(g	**Pancakes „American Style“**(a1,c,g mit weihnachtlichem Bratapfelkompott
FR 18.12.	**Sternchennudelsuppe**(a1,c,i mit Rindfleisch, dazu Mischbrot(a1,a2	**Fischburger** in krosser Panade (Alaska-Seelachs)(a1,c,d,g,j,k mit Zitronen-Butter-Soße(a1,g und Kartoffelpüree(g dazu Gurkensalat mit Kräuter-Vinaigrette	**Vegetarische Erbsensuppe**(i mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, dazu Mischbrot(a1,a2
MO 21.12.	**Vollkornnudelsuppe**(a1,i mit buntem Gemüse und Hähnchenfleisch, dazu frisches Obst	**Spirelli**(a1,c mit Tomatensoße(a1 und Geflügelwurststeinlage(1,2,3,4,6,7,j	**Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“**(g mit cremiger Spinat-Käse-Soße(a1,g
DI 22.12.	**Milchreis**(g mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus	**Schweineschnitzel**(a1,c, mit Soße(a1, Erbsengemüse(a1 und Kartoffeln	**Süßkartoffelcurry**(a1 und BIO Vollkornreis (fairtrade), dazu Weißkohl-Apfel-Rohkost
MI 23.12.	**Nudelsuppe**(a1,c,g,i mit Eierstich und Gemüseeinlage (Karotte, Sellerie, Lauch) und Vollkornbrot(a1,a2	**Lachs in Tomaten-Sahne-Soße**(a1,d,g NEU mit Kartoffelpüree(a1 und Rotkohl-Rohkost	**Eierkuchen**(a1,c,g mit heißer Erdbeersoße
DO 24.12.	**Weihnachtseintopf**(5,a1,c,g,i,j mit Gemüse, Nudeln, Eierstich, Geflügelfleischklößchen, dazu frisches Obst	**1 Paar Wiener Würstchen**(2,4,6,i,j mit hausgemachtem Speck-Kartoffelsalat(2,4,5,6,j (warm) und Rote Grütze mit Sahnehaube(3,g	**Heiligabend**
FR 25.12.	Festliche Stimmung macht sich breit. Wir wünschen allen eine frohe Weihnachtszeit!	**1.Weihnachtsfeiertag**	
MO 28.12.	**Reissuppe**(i mit Hähnchenfleisch und Suppengemüse, dazu frisches Obst	**Würstchengulasch**(1,2,3,4,6,7,a1,j,j mit Nudeln(a1,c	
DI 29.12.	**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	
MI 30.12.	**Bunte Nudeln**(a1,c mit Tomatensoße(a1,g und Paneer (Käsewürfel), dazu frische Weißkohl-Rohkost	**„Rouladentopf“**(2,4,5,6,7,a1,j (zartes Rind- und Schweinefleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) mit Kartoffelpüree(g, dazu frische Weißkohl-Rohkost	
DO 31.12.	**Gemüse-Nudelpfanne**(a1,c mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße(a1,g, dazu Gurkensalat mit Joghurt(g	**Hackrolle**(a1,c,i mit Soße(a1,j, Rotkohl(7 und Kartoffeln	**Silvester**

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
01.12.2026 - 04.12.2026					
DI					
MI					
DO					
FR					
07.12.2026 - 11.12.2026					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
14.12.2026 - 18.12.2026					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
21.12.2026 - 25.12.2026					
MO	Ferien				
DI	Ferien				
MI	Ferien				
DO	Heiligabend				
FR	1. Weihnachtsfeiertag				
28.12.2026 - 31.12.2026					
MO	Ferien				
DI	Ferien				
MI	Ferien				
DO	Silvester				

Allen unseren Verträgen liegen unsere Allgemeinen Geschäfts-, Liefer- und Zahlungsbedingungen zugrunde. Diese können Sie sowohl auf unserer Homepage, als auch an unserem Geschäftssitz einsehen.

Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr!

Unser Salatangebot

Mo	**Chefsalat**(2,4,6,c,g,i,j Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse, mit Joghurt-Dressing(g,i,j	4,95 €
Di	**Crispy-Chicken-Bowl**(a1,a3 knusprige Hähnchenstreifen, Endivie, Radicchio, Weißkohl, Karotten, Paprika, Mandarinen mit French-Dressing(c,g,i,j	4,95 €
Mi	**Amerikanischer Salat**(2,a1,c,g,i,j Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets, mit French-Dressing(c,i,j	4,95 €
Do	**Salat „Kebap“**(2,7,g,k Weißkohlsalat, Gurke, rote Zwiebel, Paprika, Tomate, Hähnchenkebab und Zaziki(g	4,95 €
Fr	**Salat „Vier-Jahreszeiten“**(c,g,i,j Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, gebratene Putenbruststreifen, Dill, mit Kräuter-Dressing(g,i,j	4,95 €

Ihre Salatvorbestellungen können Sie wie gewohnt auf dem beiliegenden Bestellzettel vornehmen.

Vom 24.12.26-01.01.27 keine Salate bestellbar!

Unsere Kaltgerichte

Mo	**Fischstäbchen**(4,a1,d,j mit Kartoffelsalat, Zitronenecke und Garnitur	4,95 €
Di	**Hausgemachter Pizzasnack „Hot Dog“**(1,2,3,4,5,6,a1,c,g,i,j herzhaft belegt mit Würstchenscheiben, süß-sauren Gewürzgurken, Röstzwiebeln und mit Käse überbacken	4,95 €
Mi	**„American Pancake“**(a1,c,g Pfannkuchen mit Kirsch-Fruchtsoße	4,95 €
Do	**Baguette „Schnitzel“**(3,a1,c,g,j mit Schweineschnitzel, Remoulade, Salat, Tomate und Gurke	4,95 €
Fr	**Dönerteller mit Nudeln**(2,4,7,a1,c,g,h1 Pesto-Nudeln mit mariniertem Kebab-Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki, frischen Zwiebeln	4,95 €

Ihre Kaltgerichte können Sie wie gewohnt auf dem beiliegenden Bestellzettel vermerken.

Vom 24.12.26-01.01.27 keine Kaltgerichte bestellbar!

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 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.

DGEprüfte Qualität

SÜDHARZKÜCHE

lecker. regional. essen.

0 34 64 / 270 233 0

Kids-Menü

1. - 31. Dezember 2026

Nutzen Sie unsere Online-Bestell-App!



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

eurofins
Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.

DE ST 00405 EG

Marktbedingte Änderungen und Druckfehler vorbehalten
Telefonische Bestellzeiten: Mo-Fr von 08.00 - 13.30 Uhr
Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr!
Bestellungen sind wochentags am Vortag bis 23:59 Uhr online möglich und Abbestellungen sind am Liefertag bis 7:30 Uhr online möglich!