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 €*
Di 01.12.	**Würzige Gyrossuppe**(a1,g mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Fruchtjoghurt(g	**Geflügelfleischklößchen**(a1 in fruchtiger Tomatensoße(a1 und Nudeln(a1,c, dazu Fruchtjoghurt(g	**Gebratene Forelle**(a1,d mit buntem Kartoffelsalat(5 (warm)	**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	**Grützwurst**(1,2,4,a1,a4,j mit Sauerkraut(j und Salzkartoffeln	**Käsespätzle**(a1,c,g mit Röstzwiebeln, dazu Möhren-Apfel-Rohkost
Do 03.12.	**Erbsensuppe** (Kartoffel, Karotte, Sellerie) mit Kasselersuppenfleisch(2,4,6,i, dazu Obst	**Chicken Nuggets**(2,6,7,a1 mit Soße(a1, Rotkohl(7 und Kartoffeln	**Schmackhaftes Bauernfrühstück**(c mit gebratenen Kartoffeln, Ei und Würstchen(1,2,3,4,6,7,i,j, mit Gewürzgurke(4	**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	**Gratinierte Hackbällchen „Toskanische Art“**(a1,c,g,j in Tomatensoße und Zitronenkartoffeln(g	**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	**Gefüllte Paprikaschote**(a1 in Soße(a1 und Reis	**Blumenkohlröschen** in holländischer Soße(a1,c,g,i, 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	**Klassisches Schweineschnitzel**(a1,c mit Blumenkohl in holländischer Soße(a1,c,g,i und Kartoffeln	**Veggi-Currywurstgulasch**(a1 (aus Erbsen- und Weizenprotein) mit Tomaten-Currysoße(a1, Kartoffelpüree(g und frischem Gurkensalat
Mi 09.12.	**Grießbrei**(a1,g mit heißen Kirschen	**Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße**(a1,g und Nudeln(a1,c, dazu Obst	**Schweinesülze „Hausmacher Art“**(1,2,4,6,7,i,j mit Remoulade(5,c,g und Röstkartoffeln(2,4,6	NEU **Möhren-Sesam-Stick**(a1,k mit Dillsoße(a1 und Bio Vollkornreis (fairtrade)
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(a1 (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	**Gegrillte Schweinehaxe**(6 auf Weinsauerkraut(j,l und Kartoffelpüree(g	**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	**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 Schoko-Pudding(g
Mo 14.12.	**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 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	**Marinierter Bismarckhering** in Apfel-Gurken-Soße(5,7,d,g,j und Dampfkartoffeln	Bio **Tortellini „Verdura“**(a1,g mit Tomaten-Gemüse-Füllung, Spinatsoße(a1 und Rote Bete(5

FRISCHEBAR

	Kaltgerichte Mo. - Fr. 6,40 €	Salat Mo. - Fr. 6,40 €
Montag	**Fischstäbchen**(4,a1,d,j mit Kartoffelsalat, Zitronenecke und Garnitur	**Chefsalat**(2,4,6,c,g,i,j Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse, mit Joghurt-Dressing(g,i,j
Dienstag	**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	**Crispy-Chicken-Bowl**(a1,a3 knusprige Hähnchenstreifen, Endivie, Radicchio, Weißkohl, Karotten, Paprika, Mandarinen mit French-Dressing(c,g,i,j
Mittwoch	**„American Pancake“**(a1,c,g Pfannkuchen mit Kirsch-Fruchtsoße	**Amerikanischer Salat**(2,a1,c,g,i,j Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets, mit French-Dressing(c,i,j
Donnerstag	**Baguette „Schnitzel“**(3,a1,c,g,j mit Schweineschnitzel, Remoulade, Salat, Tomate und Gurke	**Salat „Kebap“**(2,7,g,k Weißkohlsalat, Gurke, rote Zwiebel, Paprika, Tomate, Hähnchenkebab und Zaziki(g
Freitag	**Dönerteller mit Nudeln**(2,4,7,a1,c,g,h1 Pesto-Nudeln mit mariniertem Kebab-Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki, frischen Zwiebeln	**Salat „Vier-Jahreszeiten“**(c,g,i,j Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, gebratene Putenbruststreifen, Dill, mit Kräuter-Dressing(g,i,j

Vom 24.12.26-01.01.27 keine Kaltgerichte / Salate bestellbar!
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 €*
Mi 16.12.	**Hefeklöße**(a1,c,g mit Vanillesoße(3,g (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	**Hörnchennudeln**(a1,c mit Sauce Bolognese(a1,i 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 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	**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 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	**Gebratenes Rippchen vom Schwein,** Bayrisch-Kraut(a1, mit Soße(a1,j und Salzkartoffeln	**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 Geflügelwursteinlage(1,2,3,4,6,7,j	**Schlachteplatte**(1,2,4,6,j (Rotwurst, Leberwurst und Knacker) auf Fasskraut(j und Kartoffeln	**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	**Gebratene Schweineleber**(a1 in feiner Apfel-Zwiebelsoße(a1 und Kartoffelpüree(g, dazu Schlesische Gurkenhäppchen(3,j	**Süßkartoffelcurry**(a1 und 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	NEU **Lachs in Tomaten-Sahne-Soße**(a1,d,g mit Kartoffelpüree(a1 und Rotkohl-Rohkost	**Gebratene Hähnchenkeule** mit Soße(a1, Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Spargel)(a1 und Kartoffeln	**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	 **Heiliger Abend**	
Fr 25.12.	**1. Weihnachtsfeiertag**	**Festtags-Gulasch**(a1 „halb & halb“ mit Speckbohnen(2,4,6,g und Rosmarinkartoffeln, dazu Panna-Cotta-Pudding(g	**Sauerbraten in Soße**(a1, mit Apfelrotkohl(7 und Kartoffelklößen, dazu Panna-Cotta-Pudding(g	
Mo 28.12.	**Reissuppe**(i mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu frisches Obst	**Würstchengulasch**(1,2,3,4,6,7,a1,i,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, Sauerkraut(j 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	**Hausgemachter Heringssalat**(2,3,4,5,6,7,c,g,i mit Wurstwürfeln, Ei, Zwiebeln, Gewürzgurken, dazu Brötchen(a1 (kalt)	

SÜDHARZKÜCHE
lecker. regional. essen.

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

Speisekarte

1. - 31. Dezember 2026



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
Bio Grünstempel Ökoprüfstelle

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!