


Unser Beitrag zu einer gesunden Ernährung -

Mit einem schmackhaften, qualitativ hochwertigen Essen möchten wir mit der Schul- und Kinder-Verpflegung unseren Beitrag zur Förderung der geistigen und körperlichen Entwicklung der Schüler und Kinder leisten.

Wir haben unsere Zulieferer verpflichtet, bei der Lebensmittelherstellung weitestgehend auf die Verwendung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen zu verzichten.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe, die gemäß Zusatzstoff-Zulassungsverordnung noch in unseren Menüs gekennzeichnet sind, haben eine technologische Wirkung im Lebensmittel und wurden herstellungsbedingt zugefügt.






Durch unsere Speisenplanung und Speisenerstellung tragen wir zu einer ernährungsphysiologisch ausgewogenen Ernährung bei.


Dazu leistet das tägliche Mittagessen einen wesentlichen Beitrag. Wir haben auf unseren Speiseplänen eine Menüauswahl mit dem Symbol  gekennzeichnet, die den Empfehlungen für eine optimale und ausgewogene Nährstoffversorgung Ihres Kindes entspricht.

Wir freuen uns auf eine weiterhin gute Zusammenarbeit und wünschen ihren Kindern einen „Guten Appetit“.

Wir sind gern für Sie da!

- ✓ Unsere freundlichen Mitarbeiter sind montags bis freitags in der Zeit von 6.00 bis 15.00 Uhr persönlich für Sie da und nehmen Ihre Bestellungen gern entgegen.
- ✓ Zu- und Abbestellungen sind am Vortag bis 15.00 Uhr und im Ausnahmefall (Krankheit) bis 7.00 Uhr am Liefertag möglich.
- ✓ Außerhalb unserer Geschäftszeiten steht Ihnen wochentags unser Anrufbeantworter zur Verfügung. Bitte geben Sie dabei Name, Anschrift und Ihre Kundennummer an, damit wir Ihren Wunsch bearbeiten können.
- ✓ Reklamationen sind nur am Liefertag möglich.
- ✓ Allen unseren Verträgen liegen unsere Allgemeinen Geschäfts-, Liefer- und Zahlungsbedingungen zugrunde. Diese können Sie sowohl auf unserer Homepage, als auch an unserem Geschäftssitz einsehen.

So erkennen Sie unsere -Kennzeichnung. Wo  drauf steht, ist auch  drin. Mit der -Komponente, die mit dem -Siegel gekennzeichnet ist, stellen wir sicher, dass sie gemäß den Regelungen der EG-Öko-Verordnung hergestellt ist und durch Grünstempel® geprüft wird.

Speisen mit dem  Symbol sind besonders gut geeignet für Kinder im Alter von 1 - 3 Jahren.

Frische-Bar	Salat: je 3,00 € Salat
montags	Salat Badisch ^(1,4,6) Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Mais, Paprika, Schinkenröllchen, mit French- Dressing
dienstags	Amerikanischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Hähnchennuggets ^(a1,c,g,i) , Kidneybohnen, mit French- Dressing ^(c,g,i)
mittwochs	 Bunter Salat mit Thunfisch Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, rote Zwiebel, Thunfisch, Dill, mit Kräuterdressing
donnerstags	Chefsalat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken ^(2,4,6) , Käse ⁽³⁾ , mit Joghurdressing ^(c,g,i)
freitags	Salat "Vier- Jahreszeiten" mit gebratenen Putenbruststreifen Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, Dill, mit Kräuterdressing ^(c,g,i)

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




<p>Eisleben</p> <p>Autohaus Schneider GmbH & Co KG An der Zolltafel 14 06295 Lutherstadt Eisleben</p> <p>Telefon: 03475 - 67 55 0 E-Mail: info@schneider-helbra.de</p>	<p>Helbra</p> <p>Autohaus Schneider GmbH & Co KG Christian-Ottlaue-Straße 5 06311 Helbra</p> <p>Telefon: VW 034772 - 85 60 Telefon: Audi 034772 - 85 67 0 E-Mail: info@schneider-helbra.de</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Ihr Partner mit den Gesamtvertriebsrechten der Marken Audi, VW-PKW und VW-Nutzfahrzeuge im Landkreis Mansfeld Südharz!

Junior Menü

01.04.2017
-
30.04.2017

 **OLKSKÜCHE®**
Wir haben schon für Sie gekocht

Am Strohügel 3 • 06295 Luth. Eisleben
Tel. 03475 722822 • Fax 03475 722828
E-Mail: bestellung@volkskueche.de
www.volkskueche.de

DE
ST 00113
EG

Freiwilige Eigenkontrolle durch
Sicherheits und Qualität
Landschaftliches Labor BfCIT GmbH

Bio
nach
EG-Öko-Verordnung

Bio
Grünstempel
Ökoprüfstelle
www.volkskueche.de

EU-Nicht-EU-Landwirtschaft

VOLKSKÜCHE ...verbindet!

BESTELLSCHEIN

Name: _____
 Vorname: _____
 Einrichtung: _____
 KD.-Nr.: _____ Klasse: _____
 Ort der Ferienbetreuung: _____

03.04. - 07.04.2017					
	Mo	Di	Mi	Do	Fr
JM a					
JM b					
Veg					
Kalt					
Salat					
Sandwich					

10.04. - 14.04.2017					
	Mo	Di	Mi	Do	Fr
JM a					
JM b					
Veg					
Kalt					
Salat					
Sandwich					

17.04. - 21.04.2017					
	Mo	Di	Mi	Do	Fr
JM a					
JM b					
Veg					
Kalt					
Salat					
Sandwich					

24.04. - 28.04.2017					
	Mo	Di	Mi	Do	Fr
JM a					
JM b					
Veg					
Kalt					
Salat					
Sandwich					

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
JM a	/	/	/	/	/
JM b	/	/	/	/	/
Veg	/	/	/	/	/
Kalt	/	/	/	/	/
Salat	/	/	/	/	/
Sandwich	/	/	/	/	/

	Junior Menü a	Junior Menü b	Junior Menü vegetarisch	Kaltgericht 3,00 €
03.04. MO	Graupensuppe mit Rauchfleisch Pudding	Gekochtes Ei in Dillsoße mit Kartoffeln, Pudding	Tofu- Balkan-Pfanne mit Paprika, Tomate und Reis, dazu Pudding	Partybouletten mit Kartoffelsalat und Garnitur
04.04. DI	Eierkuchen mit Apfelmus	Schweinegeschnetzeltes "Stroganoff Art" mit Pilzen und Gewürzkräutern, Kartoffelpüree und Obst	Frühlingseintopf mit frischem Gemüse, bunten Eierstichbällchen, dazu Obst	Baguette "Chickens Nuggets" mit Salat, Tomate und Gewürzketchup
05.04. MI	Buchstabensuppe mit Geflügelfleisch, 1 Scheibe Brot	Panierte Jagdwurstscheibe mit Spirali und Tomatensoße, Weißkohl- Paprika- Rohkost	Soja- Frikassee mit Gemüse, Salzkartoffeln und Weißkohl- Paprika- Rohkost	Gebratene Currywurst mit Curryketchup, Nudelsalat und Garnitur
06.04. DO	Gulaschsuppe mit Kartoffel- und Gemüseeinlage Brötchen	Gemüsehackbraten mit Soße, Rotkohl und Kartoffeln	Schoko- Grießbrei mit Milchbrötchen	Baguette "Spezial" mit Salami, Tomatenbutter, Gewürzkräutern und Garnitur
07.04. FR	Möhren- Kohlrabi Eintopf mit Schweinefleisch Schoko- Osterhase	Paniertes Fischfilet mit Dillsoße und Risi- Bisi Schoko- Osterhase	BIO- Nudeln mit Tomatensoße Schoko- Osterhase	Paniertes Hähnchenfilet auf Kartoffelsalat mit Garnitur Schoko- Osterhase
10.04. MO	Kartoffelsuppe "Sächsische Art" mit Suppengemüse und Wiener Würstchen, Joghurt	Fruchtiges Hähnchencurry mit Ananas und Reis, Joghurt	Vollkornnudeln mit Schnittlauchsoße und Joghurt	Chickens Crossis in milder Chilisauce mit Reissalat und Garnitur
11.04. DI	Vanillepuddingsuppe mit Vanillegeschmack dazu Erdbeerkompott	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße, buntem Gemüse (Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Asia- Gemüsepfanne mit Tofu und Duftries, Erdbeerkompott	Baguette "Schnitzel" mit Schweineschnitzel, Remoulade, Salat, Tomate und Gurke
12.04. MI	Erbsensuppe mit Rauchfleisch Obst	Fleischklößchen in fruchtiger Tomatensoße und Nudeln, Weißkohl- Rohkost mit Gewürzkräutern	Eierragout mit Kartoffeln und Weißkohl- Rohkost mit Gewürzkräutern	Chickens Wings mit scharfer Soße und Nudelsalat mit Garnitur
13.04. DO	Nudelsuppe mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, 1 Scheibe Brot	Würstchengulasch mit Kartoffelpüree und Obst	Kartoffelpuffer mit Apfelmus	Baguette "Pulled Pork" gefüllt mit mariniertem Schweinefleisch, Weißkrautsalat und Barbecue- Sauce
14.04. FR	Karfreitag			

	Junior Menü a	Junior Menü b	Junior Menü vegetarisch	Kaltgericht 3,00 €
17.04. MO	Ostermontag			
18.04. DI	Reissuppe mit Geflügelfleisch, Götterspeise	Feines Hühnerfrikassee mit Gemüse und Kartoffeln, Götterspeise	Spaghetti mit Basilikumrahmsoße, Götterspeise	Gegrilltes Putensteak mit Curry-Ketchup im Baguettebrötchen mit Garnitur
19.04. MI	Weißkohleintopf mit Schweinefleisch, Obst	Putengeschnetzeltes mit Kartoffelpüree und Obst	Eierkuchen mit Fruchtmus	Nudelsalat "Essig & Öl" mit Kochschinkenstreifen und Garnitur
20.04. DO	Tomatensuppe mit Nudeln Würsteinlage und Weißbrot	Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Kartoffeln, Rote Bete	Sojagulasch mit Möhren "naturell" und Kartoffeln	Baguettebrötchen "Eipatty" mit Schnittlauch, Remoulade und Garnitur
21.04. FR	Sternchennudelsuppe mit Rindfleisch, Joghurt	Fischragout mit Gemüsejulienne und Butterreis, Joghurt	1 Germknödel mit Kirschkernfüllung und Vanillesoße (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Mini- Bifteck Tzatziki mit Krautsalat, mariniertem Paprika, Brötchen und Garnitur
24.04. MO	Graupensuppe mit Rauchfleisch Pudding	Jägerschmaus (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) mit Gabelspaghetti und Pudding	Quarkkeulchen mit Vanillesoße (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Boulette mit Kartoffelsalat und Garnitur
25.04. DI	Wachsbohne- eintopf mit Rindfleisch- einlage, Quarkspise	Currywurst mit Tomaten- Curry- Soße und Kartoffelpüree, Weißkohl- Ananas- Rohkost	Eieromelett mit Spinat und Kartoffeln	Kräuterbutter- Baguette mit Schnittkäse, ausgemariert mit Tomatenscheiben
26.04. MI	Milchreis mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Schweinegulasch "Szegediner Art" mit Kartoffeln und Apfelmus	Pizza "Vegetaria" mit Champignons, Paprika, Mais und Käse überbacken	Fischstäbchen mit Kartoffelsalat Zitronenecke und Garnitur
27.04. DO	Grüner Erbsen- eintopf mit Kasseler- suppen- fleisch und Obst	Gebratene Jagd- wurst- scheibe mit Soße, Sommer- gemüse (Karotten, Erbsen, Bohnen, Blumenkohl) und Kartoffeln	BIO- Nudeln mit vegetarischer Bolognese und Obst	Baguette "Barbecue" gefüllt mit gebratenem Rib- Steak, Salat, Gewürzkräutern und Barbecue- Sauce
28.04. FR	Nudelsuppe mit Gemüse und Rindfleisch, 1 Scheibe Brot	Fischli mit Dill- Senfsoße und Kartoffeln, Joghurt	Vollkornnudeln mit Broccoli- soße und Joghurt	Berliner Wurstsalat (Würstchenscheiben, Zwiebel, Gewürzkräutern mit Senf mariniert), dazu Brötchen



Kennzeichnungspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe:

Allergene:
 a - glutenhaltiges Getreide: a1 - Weizen, a2 - Roggen, a3 - Gerste, a4 - Hafer, b - Krebstiere, c - Eier, d - Fisch, e - Erdnüsse, f - Soja, g - Milch (einschließlich Laktose), h - Schalenfrüchte, i - Sellerie, j - Senf, k - Sesam, l - Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/l, als So. angegeben, m - Lupinen, n - Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
 Spuren von Allergenen laut EU LMIV Nr. 1169/2011 können allerdings aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden.
Zusatzstoffe:
 1 - mit Geschmacksverstärker, 2 - mit Antioxidationsmittel, 3 - mit Farbstoff, 4 - mit Konservierungsstoff, 5 - mit Süßungsmittel, 6 - mit Phosphat, 7 - mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln

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