


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 €
montags	Salat Badisch ^(1,4,6) Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Mais, Paprika, Schinken, mit French- Dressing
dienstags	Bunter Salat mit Thunfisch ^(1,4,6)  Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, rote Zwiebel, Thunfisch, Dill, mit Kräuterdressing ^(6,9,1)
mittwochs	Amerikanischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Kidneybohnen Hähnchennuggets ^(8,7,9,1) , mit French- Dressing ^(6,9,1)
donnerstags	Chefsalat Eisbergsalat, Tomate, Käse ⁽²⁾ , Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken ^(2,4,8) , mit Joghurd dressing ^(6,9,1)
freitags	Salat „Vier- Jahreszeiten“ mit gebratenen Putenbruststreifen, Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, Dill, mit Kräuterdressing ^(6,9,1)

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





<p>Eisleben</p> <p>Autohaus Schneider GmbH & Co KG An der Zolltätel 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-Ottke-Straße 3 06311 Helbra</p> <p>Telefon: VW 034772 - 85 66 Telefon: Audi 034772 - 85 67 0 E-Mail: info@schneider-helbra.de</p>
---	---

Ihr Partner mit den Gesamtvertretungen der Marken Audi, VW, PKW und VW-Motofahrzeuge im Landkreis Mansfeld-Südharz

Junior Menü

01.09.2017
-
30.09.2017

 **WOLKSKÜCHE®**
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



	Junior Menü a	Junior Menü b	Junior Menü vegetarisch	Kaltgericht 3,00 €
01.09. PK	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(1,2,3,4) Pfirsich- Kompott	Seelachswürfel in Senfsoße ⁽¹⁾ mit Salzkartoffeln und Pfirsich- Kompott	Grießbrei ⁽¹⁾ mit Vanillegeschmack und Pfirsich- Kompott	2 Bouletten ^(1,2,3,4) mit Paprikacurryketchup ^(1,2) Farmersalat ^(2,3) , Garnitur und Brötchen ⁽¹⁾
04.09. MO	Gemüse Eintopf mit Rindfleisch und Joghurt	Fleischklößchen „Jäger Art“ mit Pilzrahmsoße ^(1,2) und Kartoffeln, Joghurt	Tomatensuppe ⁽¹⁾ mit Reis und Kräutern, Joghurt	Schweineschnitzel ^(1,2) mit Kartoffelsalat ⁽²⁾ Essig & Öl und Garnitur
05.09. DI	Nudelsuppe ^(1,2) mit Geflügelfleisch-einlage, 1 Scheibe Brot ^(1,2)	Gehacktesstippe (mit Paprikastückchen ⁽¹⁾) mit Kartoffelpüree ⁽¹⁾ dazu Gewürzgurke ⁽¹⁾	Vegetarisches Schnitzel ^(1,2,3,4) mit Letschosoße ⁽¹⁾ und Kartoffeln	Baguettebrötchen ⁽¹⁾ „Bacon“ mit Remoulade ^(2,3,4,5) Kochschinken ^(2,3,4) und Tomatenscheiben
06.09. MI	Cremige Blumenkohlsuppe mit Suppenfleischklößchen ^(1,2,3,4) und Banane	Geflügeldino ^(1,2) mit Soße ⁽¹⁾ Apfel- Rotkraut ^(1,2) und Kartoffeln	Pizza „Vegetaria“ ^(1,2,3,4,5) mit Champignons, Paprika, Mais und Käse überbacken	Chicken Nuggets ^(1,2,3,4) mit Zigeunersoße ^(1,2) und Nudelsalat ^(1,2,3,4) mit Essig & Öl Hand gemacht
07.09. DO	Grüne Bohnensuppe ⁽¹⁾ mit Schweinefleisch, Pudding	Spirelli ^(1,2) und Tomatensoße ⁽¹⁾ mit Wursteinlage frischer Salat- Mix ⁽¹⁾	Mini- Germknödel „schwarz & weiß“ ⁽¹⁾ (zweifärbig mit Schokolade ^(1,2) und Vanillesoße ⁽¹⁾ (Puddingsoße mit Vanillegeschmack))	„American Pancake“ Pfannkuchen ^(1,2,3) mit Fruchtsoße
08.09. FR	Schokopudding-Suppe ⁽¹⁾ mit Zwieback ^(1,2,3,4)	Backfischfilet ^(1,2) Kräuter- Soße ^(1,2) mit Curry- Reis und Obst ^(1,2)	Soja- Nuggets ⁽¹⁾ mit -Blumenkohl in Soße ^(1,2) und Salzkartoffeln	Baguette ⁽¹⁾ mit Eischeiben, Senfbutter und Gewürzgurke ^(1,2)
11.09. MO	Wirsingkohleintopf ⁽¹⁾ mit Schweinefleisch, Pudding	Gabelspaghetti ^(1,2) mit Schinken ^(1,2,3,4) Paprika-Soße ⁽¹⁾ und Pudding ⁽¹⁾	Rote-Bete-Puffer ⁽¹⁾ mit Petersiliensoße ⁽¹⁾ und Kartoffeln, Pudding	Gebratenes Gehacktesklößchen ^(1,2,3,4) Kartoffelsalat ⁽²⁾ Essig & Öl und Garnitur
12.09. DI	Eiersuppe mit Suppengemüse ^(1,2) Rindfleisch 1 Scheibe Brot ^(1,2)	Gehacktesklößchen ^(1,2,3,4) mit Soße ⁽¹⁾ , Spinat ^(1,2) und Salzkartoffeln	Pikanter Schnittlauchquark mit Kartoffeln, Tomatensalat	Baguette ⁽¹⁾ „Cheese“ Goudakäsescheiben ^(1,2,3) , Remoulade ^(2,3,4,5) , Gurke, Paprika und Garnitur
13.09. MI	Linsensuppe ⁽¹⁾ mit Rauchfleisch ^(1,2,3,4) und Joghurt	Hühnerfrikassee ⁽¹⁾ mit feinem Gemüse und Reis, Rotkohl- Apfel-Rohkost ^(1,2)	Blumenkohl-Käse- Knusperstern ^(1,2,3) mit Kräuter-Hollandaise-Soße ^(1,2) und Reis, Joghurt	Gebratene Hähnchenkeule mit buntem Reissalat ⁽¹⁾ und Garnitur
14.09. DO	Milchreis mit Zimt und Zucker und Apfelmus	Geflügelrostbratwurst ^(1,2,3,4) mit Soße ⁽¹⁾ , Schmorkohl ⁽¹⁾ und Kartoffeln	Bunte Nudeln ^(1,2) mit -Broccoli-Soße ^(1,2) , Apfelmus ⁽¹⁾	Baguette „Chicken“ ⁽¹⁾ gebratene Hähnchenbrust ^(1,2,3,4) mit Currybutter und Garnitur
15.09. FR	Reissuppe mit Geflügelfleisch und Suppengrün ⁽¹⁾ , Obst	Fischburger ^(1,2) mit heller Zitronensoße ⁽¹⁾ und Kartoffeln, Obst	Ravioli ^(1,2) mit fruchtiger Tomatensoße ⁽¹⁾ , Obst	Mini-Wiener Würstchen ^(1,2,3,4) mit Senf, Nudelsalat ^(1,2,3,4) mit Essig & Öl Hand gemacht

	Junior Menü a	Junior Menü b	Junior Menü vegetarisch	Kaltgericht
18.09. MO	Graupensuppe mit Rauchfleisch ^(1,2,3,4) Pudding	Schichtkohl mit Schweinefleisch ⁽¹⁾ und Kartoffeln, Pudding	Quarkkeulchen ^(1,2) mit Vanillesoße ⁽²⁾ (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Partybouletten ^(1,2,3,4) mit Kartoffelsalat ^(2,3) Essig & Öl und Garnitur
19.09. DI	Eierkuchen ^(1,2) mit Apfelmus	Schweinegeschneitzeltes „Stroganoff Art“ ⁽¹⁾ mit Pilzen und Gewürzgurke, Kartoffelpüree ⁽¹⁾ und Obst	Kräuter-Spätzle ^(1,2,3) Pfanne mit buntem Gemüse (Karotten und Blumenkohl) und Rahmsoße ⁽¹⁾ dazu Obst	Baguette ⁽¹⁾ „Chicken Nuggets“ ^(1,2,3,4) mit Salat, Tomate und Gewürzkechup ⁽¹⁾
20.09. MI	Buchstabensuppe ^(1,2) mit Geflügelfleisch, 1 Scheibe Brot ^(1,2)	Panierte Jagdwurstscheibe ^(1,2,3,4,5) mit Spirelli ^(1,2) und Tomatensoße ⁽¹⁾ , Weißkohl-Paprika-Rohkost	Soja-Frikassee mit Gemüse ⁽¹⁾ , Salzkartoffeln und Weißkohl-Paprika-Rohkost	Gebratene Currywurst ^(1,2,3,4) mit Curry-Ketchup ⁽¹⁾ Nudelsalat ^(1,2,3,4) und Garnitur Hand gemacht
21.09. DO	Gulaschsuppe mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ⁽¹⁾ , Brötchen ^(1,2)	Bauernroulade ^(1,2) mit Soße ⁽¹⁾ , Rotkohl ⁽¹⁾ und Kartoffeln	Schoko-Grießbrei ^(1,2) mit Milchbrötchen ^(2,3,4)	Baguette „Spezial“ mit Salami ^(1,2,3,4) , Tomatenbutter Gewürzgurke ^(1,2) und Garnitur
22.09. FR	Möhren-Kohlrabi Eintopf ⁽¹⁾ mit Schweinefleisch und Quarkspeise	Paniertes Fischfilet ⁽¹⁾ mit Dillsoße ⁽¹⁾ und Risi- Bisi- Quarkspeise	BIO- Nudeln ⁽¹⁾ mit Tomatensoße ⁽¹⁾ und Quarkspeise	Paniertes Hähnchenfilet ⁽¹⁾ auf Kartoffelsalat ^(1,2) Essig & Öl und Garnitur
25.09. MO	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ mit Suppengemüse ^(1,2,3,4) und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4) Joghurt	Fruchtiges Hähnchencurry ⁽¹⁾ mit Ananas und Reis, Joghurt	Vollkornnudeln ⁽¹⁾ mit Gemüse-Rahmsoße ⁽¹⁾ und Joghurt	Chicken Crossis ^(1,2,3,4) in milder Chilisoße ⁽¹⁾ mit Reissalat ^(1,2,3,4) und Garnitur
26.09. DI	Vanillepuddingsuppe ⁽¹⁾ Erdbeerkompott (mit Vanillegeschmack) dazu Erdbeerkompott	Chicken Nuggets ^(1,2) mit Soße ⁽¹⁾ , buntem Gemüse (Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Thai-Gemüsepfanne ^(1,2) süß- sauer mit Duftreis, Erdbeerkompott	Baguette „Schnitzel“ mit Schweineschnitzel ^(1,2) , Remoulade ^(2,3,4,5) , Salat, Tomate und Gurke
27.09. MI	Erbsensuppe mit Rauchfleisch ^(1,2,3,4) Obst	Fleischklößchen ^(1,2,3) in fruchtiger Tomatensoße ⁽¹⁾ und Nudeln ^(1,2) und Rotkohl-Rohkost	Eierragout ⁽¹⁾ mit Kartoffeln und Rotkohl-Rohkost	Chicken Wings ^(1,2,3) mit scharfer Soße ^(1,2,3) und Nudelsalat ^(1,2,3,4) mit Essig & Öl mit Garnitur Hand gemacht
28.09. DO	Nudelsuppe ^(1,2) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, 1 Scheibe Brot ^(1,2)	Würstchengulasch ^(1,2,3,4) mit Kartoffelpüree ⁽¹⁾ und Obst	Kartoffelpuffer ⁽¹⁾ mit -Apfelmus	Baguette „Pulled Pork“ ⁽¹⁾ gefüllt mit mariniertem Schweinefleisch, Weißkrautsalat ⁽¹⁾ und Barbecue- Sauce ⁽¹⁾
29.09. FR	Grießbrei ^(1,2) mit Fruchtcocktail ⁽¹⁾	Backfischfilet ^(1,2) Senfsoße ⁽¹⁾ und Kartoffeln, Fruchtcocktail ⁽¹⁾	Tomatisierte Gemüsesuppe „Minestrone Art“ mit Spaghetti-Nudeln ^(1,2) und Fruchtcocktail ⁽¹⁾	Panierte Jagdwurstscheibe ^(1,2,3,4,5) Kartoffelsalat ^(1,2) Essig & Öl und Garnitur

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 - Weichhäute 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.

BESTELLSCHEIN

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

01.09.2017					
	Mo	Di	Mi	Do	Fr
JM a	/	/	/	/	/
JM b	/	/	/	/	/
Veg	/	/	/	/	/
Kalt	/	/	/	/	/
Salat	/	/	/	/	/

04.09. - 08.09.2017					
	Mo	Di	Mi	Do	Fr
JM a					
JM b					
Veg					
Kalt					
Salat					

11.09. - 15.09.2017					
	Mo	Di	Mi	Do	Fr
JM a					
JM b					
Veg					
Kalt					
Salat					

18.09. - 22.09.2017					
	Mo	Di	Mi	Do	Fr
JM a					
JM b					
Veg					
Kalt					
Salat					

25.09. - 29.09.2017					
	Mo	Di	Mi	Do	Fr
JM a					
JM b					
Veg					
Kalt					
Salat					