

BESTELLSCHEIN

Jetzt den Online-Bestelldienst nutzen! Die Zugangsdaten erhalten Sie über unsere Bestellanfrage.

Schule:
Kita:
Vorname:
Name:
Klasse:
Gruppe:
Kdn.-Nr.
Ort der Ferienbetreuung

Tag	A	B	V	K	S
01.12.2021 - 03.12.2021					
MI					
DO					
FR					

06.12.2021 - 10.12.2021					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					

13.12.2021 - 17.12.2021					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					

20.12.2021 - 24.12.2021					
MO					
DI					
MI	F	e	r	i	e
DO	F	e	r	i	e
FR	H	e	i	l	i

27.12.2021 - 31.12.2021					
MO	F	e	r	i	e
DI	F	e	r	i	e
MI	F	e	r	i	e
DO	F	e	r	i	e
FR	S	i	l	v	e

	A	B	V
MO 20.12.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse, Geflügelfleisch, dazu Obst	Sahnegulasch ^(a1,g) (vom Schwein) mit Gemüse-Nudeln ^(a1,c) (Karotten, Erbsen, Mais) dazu Wackel-Pudding ^(g)	Vegetarisches Schnitzel ^(a1,a4,c,g) (aus Magermilch und Weizeneiweiß) mit Letschosoße ^(a1) und Kartoffeln
DI 21.12.	Käse-Lauchcreme-Suppe ^(a1,g,i) mit Geflügelklößchen ^(2,a1,c) und Dinkel-Vollkorn-Brot ^(a1,a3)	Currywurst ^(2,4,6) mit Tomaten-Curry-Soße ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g) , Weißkohl-Gurken-Rohkost	Schupfnudelpfanne ^(a1,c) mit Zucchini, Möhren und Erbsen und Rahmsoße ^(a1,g)
MI 22.12.	Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,5,6,a1,g) mit saurer Sahne und Bockwurstwürfeln, dazu Obst	Hähnchen-Cordon-Bleu ^(2,4,6,a1,c,g) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse und Kartoffeln	Pizza „Vegetaria“ ^(2,a1,a3,g) mit Champignons, Paprika, Mais und Käse überbacken
DO 23.12.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch und Obst	Jägerschmaus ^(a1,i) (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Obst	Mini-Germknödel „schwarz & weiß“ (zweifärbig mit Schokolade) ^(a1,g) und Vanillesoße ^(g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
FR 24.12.	Weihnachtseintopf mit Gemüse, Nudeln ^(a1,c) , Eierstich ^(c) ; Fleischklößchen ^(6,a1,c) Bratpfelkompott mit Zimtnote	1 Paar Wiener Würstchen ^(2,4,6,i) mit hausgemachtem Speck-Kartoffelsalat ^(2,4,5,6,i) (warm) und Bratpfelkompott mit Zimtnote	Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln, dazu Bratpfelkompott mit Zimtnote
MO 27.12.	Geflügelfleisch-klößchensuppe ^(2,a1,c,i) mit Vollkornnudeln ^(a1,c) und Gemüse, Obst	Spirelli ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) mit Würstchenwürfeln ^(1,2,3,4,5,6,i) und Obst	Spinat-Dinkel-Puffer ^(a1,c,g,i) mit Petersiliensoße ^(a1) und Kartoffel-Sellerie-Püree ^(g) , Obst
DI 28.12.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Rindfleisch und Suppengrün und Pudding ^(g)	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika und Kartoffelpüree ^(g) dazu Gewürzgurkenwürfel ⁽⁵⁾	Blumenkohl-Käse-Knusperstern ^(a1,c,g,i) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln
MI 29.12.	Wirsingkohleintopf ^(a1) mit Schweinefleisch dazu Weißbrot ^(a1)	Fischfilet „Müllerin Art“ ⁽ⁱ⁾ (Hoki) ^(a1,a2,a3) , helle Soße mit Gemüsejulienne ^(a1) (Karotten-, Sellerie und Porreestreifen), dazu Butterreis ^(g) , dazu Rotkohl-Rohkost	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Bio-Broccoli-Soße ^(a1,g,i) , Rotkohl-Rohkost
DO 30.12.	Milchreis ^(g) mit heißen Kirschen	Rinderrikadelle ^(6,a1,c) mit Möhren-Kohlrabi-Gemüse ^(a1) , Soße ^(a1,i) , und Kartoffeln	Pikanter Schnittlauchquark ^(g) mit Kartoffeln und Obst
FR 31.12.	Linsensuppe ^(a1,i) , mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Mandarinen-Kompott	Party-Bifteki (Rind) ^(c,g) mit mediterraner Soße ^(a1) und Reis, dazu Mandarinen-Kompott	Gabelspaghetti ^(a1,c) mit fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße ^(a1) , dazu Mandarinen-Kompott

Mehr Transparenz für Sie durch Informationen
 Deklarationspflichtige Zusatzstoffe gemäß Lebensmittelinformationsverordnung, die in unse- ren Menüs gekennzeichnet sind, haben eine tech-nologische Wirkung im Lebensmittel und sind bereits herstellungsbedingt 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. Spuren von Allergenen laut EU LMIV Nr. 1169/2011 können allerdings 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
Kennzeichnungspflichtige Allergene: (a1 - Weizen; (a2 - Roggen; (a3 - Gerste; (a4 - Hafer; (b - Krebstiere; (c - Eier*; (d - Fisch*; (e - Erd-nüsse*; (f - Sojabohnen*; (g - Milch*; (h1 - Mandeln*; (h2 - Haselnüsse*; (h3 - Walnüsse*; (h4 - Cashewnüsse*; (h5 - Pecannüsse*; (h6 - Para-nüsse*; (h7 - Pistazien*; (h8 - Macadamia- oder Queenlandnüsse*; (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

	A	B	V
MI 01.12.	Fischsuppe (Seelachs) ^(a1) mit Gemüsejulienne ^(g) , Joghurt ^(g)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Jagdwurstwürfeln ^(2,4,6,i) , Joghurt ^(g)	1 Germknödel mit Pflaumenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
DO 02.12.	Grüner Erbseneintopf ^(a1,i) mit KasselerSuppenfleisch ^(2,4,6) und Obst	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Möhrengemüse, Geflügelsoße ^(a1) und Salzkartoffeln	Vollkornnudeln ^(a1,c) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,a3,g,i) (aus Sojaweiß) und Obst
FR 03.12.	Kesselgulaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) und Fruchtmus	Fruchtiges Hühnchencurry Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße ^(a1) mit Reis, dazu Möhrenrohkost	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Fruchtmus
MO 06.12.	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, Nachtisch ^(g)	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,5,6,a1,i) mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, Kartoffelpüree ^(g) und Nachtisch ^(g)	Karottenbratling ^(a1,c,g) mit Dillssoße ^(a1) und Naturreis (Vollkorn), Nachtisch ^(g)
DI 07.12.	Soljanka „Ukrainische Art“ ^(1,2,3,4,5,6,i) mit Bäckerbrötchen ^(a1,a3)	Rostbratwurst „Nürnberger Art“ ^(1,2,4,6,g,i) mit Soße ^(a1) , Sauerkraut ^(a1,i) und Kartoffeln	Makkaroni-Spinat-Auflauf ^(a1,g) mit Käse gratiniert, Bohnensalat ⁽⁵⁾
MI 08.12.	Altmärkische Hochzeitssuppe ⁽ⁱ⁾ mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(2,a1,c) (Schwein und Rind) Vollkornbrot ^(a1,a3) mit Sonnenblumenkernen	Paprikahähnchen in pikanter Soße ^(a1) mit Tomatenreis, dazu Pfirsichkompott	Bio-Nudeln ^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g) , Pfirsichkompott
DO 09.12.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Heidelbeerssoße ^(g)	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , Pudding ^(g)	Chinapfanne ^(a1,i) mit Sojasauce (Paprika, Pilze, Bohne, Zuckerschoten) und Couscous ^(a1) , Pudding ^(g)
FR 10.12.	Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Jagdwurstwürfeln ^(1,2,3,4,6,i) und Joghurt ^(g)	Fischboulette ^(a1,d,g,i) mit Zitronensoße ^(a1) , Reis und Rotkohl-Apfel-Rohkost	Bunte Gnocchipfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , Rotkohl-Apfel-Rohkost
MO 13.12.	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln und Joghurt ^(g)	Feines Hühnerfrikasse ^(a1,a3) mit Spargel und Kartoffeln, Joghurt ^(g)	Knusprige „Minions“ (Kartoffelfiguren) mit buntem Gemüse in holländischer Soße ^(a1,g,i) , Joghurt ^(g)
DI 14.12.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i) und Obst	Panierte Jagdwurstscheibe ^(2,4,6,i) mit Spirelli ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) , dazu Obst	Chilli sin Carne ^(a1) mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais dazu Vollkorn-Naturreis und Weißkohl-Paprika-Rohkost
MI 15.12.	Quarkbäbchen ^(a1,g) mit Apfelmus	Hänchengeschnetzeltes in Paprika-Sahne-Soße ^(a1,g) und Reis, dazu Apfelmus	Quorn-Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) , Bio-Sauerkraut ^(a1,d) und Kartoffelpüree ^(g)
DO 16.12.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Panierter Fisch vom Dorsch ^(a1,d,g,i) mit Petersiliensoße ^(a1) und Püree ^(g) , bunter Salat-Mix	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,i) und Käsesoße ^(a1,g) und bunter Salat-Mix
FR 17.12.	Weihnachtsnudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleischinlage, Obst	Schweinebraten mit Soße ^(a1,i) , grünen Bohnen und Salzkartoffeln	Grießbrei ^(a1,g) mit Vanillegeschmack und heiße Erdbeerssoße



Unser Salatangebot

Mo	Salat „Kebab“ ^(2,7,g,t,k) : Weißkohlsalat, Gurke, rote Zwiebel, Paprika, Tomate, Hähnchenkebab und Zaziki	3,50 €
Di	Amerikanischer Salat: Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets ^(6,a1) , mit French-Dressing ^(6,g,i,j)	3,50 €
Mi	Chefsalat: Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken ^(2,4,6) , Käse ^(g) , mit Joghurdressing ^(6,g,i,j)	3,50 €
Do	Wintersalat ^(2,4,6) : Eisbergsalat, Feldsalat, Tomate, Mandarin-Orangen und gebratene Baconscheiben ^(2,4,6) mit Croutons ^(a1) mit Kräuterdressing ^(6,g,i,j)	3,50 €
Fr	Römersalat mit Zitronen-Hähnchen, frischer Römersalat, Eisbergsalat, Rote Bete, Tomatenkirschen, Paprika, Mais mit Honig-Senf-Dressing ^(6,i,j)	3,50 €

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

Unsere Kaltgerichte

Mo	Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kartoffelsalat ^(i,j) , Zitronenecke und Garnitur	3,50 €
Di	Baguette „Schnitzel“ mit Schweineschnitzel ^(a1,c) , Remoulade ^(g,7,a1,c,g,i) , Salat, Tomate und Gurke	3,50 €
Mi	Süßes Allerlei aus verschieden gefüllten Eierkuchen ^(a1,c,g) (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Quark-Rosinenfüllung), dazu Vanillesoße	3,50 €
Do	Gegrilltes Putensteak mit Curry-Ketchup ⁽⁷⁾ im Baguettebrötchen ^(a1) mit Garnitur	3,50 €
Fr	Dürüm (Weizentortilla) ^(2,7,a1,g,t,k) Wrap gefüllt mit mariniertem Kebab-Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki ^(g) und frischen Zwiebeln *Wieder da!	3,50 €

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

So erkennen Sie unsere  Kennzeichnung:

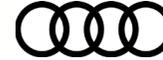
Wo  drauf steht, ist auch  drin!

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 DE-ÖKO-021 geprüft wird.



Volkswagen

SCHNEIDER
Helbra! Eisleben



Essen bestellen per App

Schnell · Sicher · Einfach · Zu jeder Zeit



- Kostenlos im Playstore
- Zugangsdaten gibts bei uns
- Onlinekunden nutzen ihre Logindaten



Ernährungskonzept

Eine gesundheitsfördernde und nachhaltige 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. In Anlehnung an die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. haben wir auf unseren Speiseplänen eine Menüauswahl mit dem Symbol  gekennzeichnet, die den Empfehlungen für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Versorgung entspricht. 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 energieliefernden Nährstoffen Fett, Kohlenhydrate und Protein in einem ausgewogenen Verhältnis sichergestellt.



Wir haben schon für Sie gekocht

Tel.: 03475/722822

Fax.: 03475/722828

Kids-Menü

1. - 31. Dezember 2021



Am Strohügel 3
06295 Lutherstadt Eisleben
www.volkskueche.de
bestellung@volkskueche.de

