ANDROID APP ON Google play
Available on the iPhone App Store

Ab Sofort!

Essen bestellen per App
Schnell · Sicher · Einfach · Zu jeder Zeit

App kostenlos runterladen.
Zugangsdaten gibts bei uns.
Onlinekunden nutzen einfach Ihre bestehenden Logindaten

Besuchen Sie auch unseren Backshop / Aryzta-Werksverkauf
von Montag bis Freitag
08:30 - 16:30 Uhr
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

VOLKSKÜCHE® Wir haben schon für Sie gekocht.

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 energieliefernden Nährstoffen Fett, Kohlenhydrate und Protein in einem ausgewogenen Verhältnis sichergestellt.

Volkswagen SCHNEIDER Helbra Eisleben Audi

Datum	Menü - A Mo. - Fr. 4,50 €*	Menü - B Mo. - Fr. 5,00 €*	Menü - C Mo. - Fr. 5,60 €*	Das Kleine Mo. - Fr. 4,40 €	Vegetarisch Mo. - Fr. 5,25 €*
Fr 01.07.	**Nudelsuppe**[a1,c,i] mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Obst	**Hähnchenbrust** „Wiener Art“[a1,c] mit Soße[a1], buntem Gemüse (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	**Schmackhaftes Bauernfrühstück**[c] mit gebratenen Kartoffeln, Ei und Würstchen[1,2,3,4,5,6] mit Gewürzgurke[7]	**Nudelsuppe**[a1,c,i] mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Obst	**Milchnudeln**[a1,c,g] mit BIO-Apfelmus
Sa 02.07.	**Lauchcreme-Käse-Suppe**[a1,g] mit Fleischklößchen[2,a1,c] (Schwein und Rind), Joghurt[g]	**Gebratene Hähnchenkeule** mit Soße[a1], Apfelrotkohl[a1] und Kartoffeln			**Spirelli** „Funghi“[a1,c] mit cremiger Champignonsoße[a1,a3,g,i] und Joghurt[g]
So 03.07.		**Rindergeschnetzeltes** in Meerrettichsoße[2,a1,g,i] mit Klößen, Rote Bete[5]	**Kasselerbraten**[2,4,6] mit Soße[a1,i], Wirsinggemüse[a1] und Kartoffeln		**Broccoli-Nuss-Ecke**[a1,a4,c,Haselnuss] mit Rahmsoße[a1,g] und Naturreis (Vollkorn), dazu Rote Bete[5]
Mo 04.07.	**Sternchennudelsuppe**[a1,c,i] mit Rindfleisch, Joghurt[g]	**Spirelli**[a1,c] mit Tomatensoße[a1] und Geflügelwursteinlage[2,4,6], Joghurt[g]	**Hähnchenschnitzel** „Cordon Bleu“[2,4,6,a1,c,g] mit Bohnengemüse, Soße[a1] und Kartoffeln	**Sternchennudelsuppe**[a1,c,i] mit Rindfleisch, Joghurt[g]	**Vegetarische Erbsensuppe**[i] mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Dinkel-Vollkorn-Brot[a1,a3]
Di 05.07.	**Hefeklöße**[a1,c,g] mit Vanillesoße[g]	**Schweinegulasch** „Szegediner Art“[a1] mit Kartoffeln, dazu Obst	**Marinierter Hering**[5,d,j] mit Rote Bete-Apfelsoße[5,g] und Dampfkartoffeln	**Schweinegulasch** „Szegediner Art“[a1] mit Kartoffeln	**Vegane Gehacktesstippe**[5,a1,a3,f] (aus Soja und Weizen) mit Paprika und Gewürzgurke, dazu Kartoffelpüree[g] und Obst
Mi 06.07.	**Linsensuppe**[a1,i] mit Rotwurst[2,4,6,g] und Obst	**Königsberger Klopse**[a1,c,g] mit Kapernsoße[a1,g] und Kartoffeln, Rote Bete[5]	**Thüringer Rostbrätl**[i] mit Zwiebelsoße[a1], Bratkartoffeln[2,4,6] und Rote Bete[5]	**Linsensuppe**[a1,i] mit Rotwurst[2,4,6,g] und Obst	BIO-**Tortellini** „Verdura“[a1] mit Tomaten-Gemüse-Füllung, Spinatsoße[a1] und Obst
Do 07.07.	**Tomatensuppe** mit Nudeln[a1,c] und Geflügelwursteinlage[2,4,6], dazu Weißbrot[a1]	**Hähnchengulasch**[a1] mit Leipziger Allerlei (Erbsen, Pariser Karotten, Schwarzwurzeln) und Kartoffelpüree[g]	**Gegrilltes Rinderhacksteak**[a1,c,i] auf Gemüse „Texanische Art“ (Mais, Kidneybohnen, Paprika) mit Kartoffelspalten	**Hähnchengulasch**[a1] mit Leipziger Allerlei (Erbsen, Pariser Karotten, Schwarzwurzeln) und Kartoffelpüree[g]	**Pancakes**[a1,c,g] (Eierpfannkuchen nach amerikanischer Art), dazu Apfelkompott
Fr 08.07.	**Karotten-Süßkartoffel-Suppe**[a1] mit Ingwer, dazu Dinkel-Brötchen[a1]	**Fischfilet** vom Kabeljau in Maispanade[d,g,i] mit Sauce Bernaise[c,g,i], Butterreis[g], Rotkohl-Rohkost	**Gebratenes Rippchen** vom Schwein auf Bayrisch-Kraut[a1] mit Soße[a1,i] und Salzkartoffeln	**Karotten-Süßkartoffel-Suppe**[a1] mit Ingwer, dazu Dinkel-Brötchen[a1]	**Bunte Nudeln**[a1,c] mit Tomatensoße[a1], Rotkohl-Rohkost
Sa 09.07.	**Serbische Bohnensuppe**[i] mit Rauchfleisch[2,4,6] und Obst	**Kalbsbraten** mit Rotwein-Soße[a1] Rotkohl[a1] und Kartoffeln			**Kräuterquark**[g] mit Lauchzwiebeln und Kartoffeln, Obst
So 10.07.		**„Zwiebelfleisch“** - Schweinefleisch in Zwiebelsoße[a1,g] mit Klößen und Joghurt[g]	**Gebratene Hähnchenbrust** ‚naturell‘ auf einer Gemüse-Pfanne[i] mit Kartoffeln und Joghurt[g]		**Nudeln**[a1,c] mit Tomaten-Paprika-Soße[a1], Joghurt[g]
Mo 11.07.	**Reissuppe**[i] mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot[a1,a2]	**Schichtkohl** mit Schweinefleisch[a1] und Kartoffelpüree[g], Obst	**Schlachteplatte**[2,4,6,a1,c,g,j] (Schweinebauch, Wellklops und Knacker) auf Fasskraut[a1,j] und Kartoffeln	**Reissuppe**[i] mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot[a1,a2]	**Kartoffeltaschen** „Frischkäse-Kräuter“[g] mit cremiger Spinat-Käse-Soße[a1,g]
Di 12.07.	NEU **Kokos-Milchreis**[g] mit Mangomus	**Schweineschnitzel**[a1,c], Erbsengemüse mit Soße[a1] und Kartoffeln	**Schweinebraten** mit Zwiebeln[a1,c], Soße[a1], Broccoli und Kartoffeln	NEU **Kokos-Milchreis**[g] mit Mangomus	**Süßkartoffelcurry**[a1,g,i] und BIO-Reis, dazu Mangomus
Mi 13.07.	**Möhren-Kohlrabi-Eintopf**[a1] mit Schweinefleisch, Joghurt[g]	**Schlemmerfischpfanne** „Holländische Art“[a1,c,d,g,i] mit Butterreis[g], Joghurt[g]	**Paniertes Schweinekotelett**[a1] mit Blumenkohlgemüse[a1] und Kartoffeln	**Schlemmerfischpfanne** „Holländische Art“[a1,c,d,g,i] mit Butterreis[g]	**2 Germknödel** mit Pflaumenfüllung[a1,c,g] und Vanillesoße[g] (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
Do 14.07.	**Grüner Erbseneintopf**[a1,i] mit Kasselersuppenfleisch[2,4,6] und Obst	**Gebratene Hähnchenbrust** ‚natur‘ mit Möhrengemüse, Geflügelsoße[a1] und Salzkartoffeln	**Gedünstetes Seelachsfilet**[d] „Florentiner Art“ in Spinat-Sahne-Soße[a1,g] mit Bandnudeln[a1,c]	**Grüner Erbseneintopf**[a1,i] mit Kasselersuppenfleisch[2,4,6] und Obst	**Vollkornnudeln**[a1,c] mit vegetarischer Gemüse-Bolognese[a1,g,i] und Obst
Fr 15.07.	**Kesselgulaschsuppe** (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage[a1,a3,i] und Fruchtmus	NEU **Putengeschnetzeltes** „Italienische Art“[a1] mit Nudeln[a1,c], dazu Gurken-Tomaten-Salat	**Wildgulasch** mit Rotweinsoße[a1,i] mit Waldpilzen und Eierknöpfle[a1,c]	NEU **Putengeschnetzeltes** „Italienische Art“[a1] mit Nudeln[a1,c]	**Eierkuchen**[a1,c,g] mit Fruchtmus

Besuchen Sie uns auch auf unserer Website unter www.volkskueche.de, E-Mail: bestellung@volkskueche.de

Alle Preise verstehen sich als Endpreis inkl MwSt. und Anlieferung.
Es gelten die AGB's der Volksküche GmbH, diese liegen in der Geschäftsstelle zur Kenntnisnahme aus.

VOLKSKÜCHE®
Wir haben schon für Sie gekocht.

FRISCHEBAR

	Kaltgerichte Mo. - Fr. 5,20 €		Salat Mo. - Fr. 5,20 €
Montag	**Geflügel-Würstchen**[2,4,6,i], dazu Kartoffelsalat[3,4] mit „Essig und Öl“ und Garnitur	Montag	**Pikanter Schichtsalat** Eisbergsalat, Mais, Ananas, Kochschinken[2,4,6,f], Sellerie-streifen[7,i], Porree, Ei[c] und mit Joghurtdressing[c,g,i,j]
Dienstag	**Baguette** „Schnitzel“ mit Schweineschnitzel[a1,c], Remoulade[3,7,a1,c,g,j], Salat, Tomate und Gurke	Dienstag	**Römersalat** mit Zitronen-Hähnchen, frischer Römersalat, Eisbergsalat, Rote Bete, Tomatenkirschen, Paprika, Mais mit Garten-Kräuter-Dressing[c,i,j]
Mittwoch	NEU **Kaltschale** „Pfirsich-Mango“, mit Milchbrötchen[2,3a1,c,g]	Mittwoch	**„Sommersalat“** Mozzarella[g], Salatmix mit Sonnenblumen-, Kürbis- und Pinienkernen, Rucola, Tomate, Nektarine, Schinkenspeck[2,4,6], mit Joghurtdressing[c,g,i,j]
Donnerstag	**Baguette** „Barbecue“[a1] gefüllt mit gebratenem Rib-Steak[a1,i], Salat, Gewürzgurke[4,5] und Barbecue-Sauce[i,j]	Donnerstag	**Amerikanischer Salat** Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets[6,a1], mit Garten-Kräuter-Dressing[c,g,i,j]
Freitag	**Dürüm** (Weizentortillia)[2,7,a1,g,f,k] Wrap gefüllt mit mariniertem Kebab-Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki[g] und frischen Zwiebeln	Freitag	**Chefsalat** Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken[2,4,6,f], Käse, mit Joghurtdressing[c,g,i,j]

Ihre Salat- und Kaltgerichtbestellungen können Sie wie gewohnt auf dem beiliegenden Bestellzettel vornehmen.
+++ nicht an Wochenenden und Feiertagen +++

6er-Tüte Berliner[a1,c,g] **je 2,50 €**
Täglich lieferbar!

So erkennen Sie unsere BIO Kennzeichnung:
Wo BIO drauf steht, ist auch BIO drin!
Mit der BIO Komponente, die mit dem BIO 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.

Marktbedingte Änderungen und Druckfehler vorbehalten
*Samstag / Sonntag und an gesetzlichen Feiertagen alle Menüs 6,30 €
Zu- und Abbestellungen am Liefertag bis 7.30 Uhr. Reklamationen nur am Liefertag!
Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr!

Ambulante Pflege, Tagespflege, Wohngemeinschaften
Häusliche Krankenpflege
Rosaline Scheunert GmbH

Lindenallee 8
06295 Lutherstadt Eisleben
Telefon 03475 612907

Häusliche Krankenpflege Rosalinde Scheunert
HERA

sandra.klitsch@hkprs.heraresidenzen.de
www.heraresidenzen.de/pflegedienste/hkprs

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 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 - 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

Datum	Menü - A Mo. - Fr. 4,50 €*	Menü - B Mo. - Fr. 5,00 €*	Menü - C Mo. - Fr. 5,60 €*	Das Kleine Mo. - Fr. 4,40 €	Vegetarisch Mo. - Fr. 5,25 €*
Sa 16.07.	**Gelber Bohneneintopf**[a1] mit Kartoffel- und Rindfleischeinlage und Roggenvollkornbrot[a1,a2]	**Gebratenes Putensteak** mit Schwarzwurzelgemüse, Soße[a1] und Kartoffeln			**Tomatensuppe**[a1] mit Reis und Kräutern, Roggenvollkornbrot[a1,a2]
So 17.07.		**Krautroulade**[a1] mit Soße[a1,j] und Kartoffeln, Joghurt[g]	**Schweine-Kräuterbraten** „Thüringer Art“[a1,c] mit Soße[a1], Butterbohnen[g] und Kartoffeln		**Vegetarisches Schnitzel** „Toscana“[a1,a4,c,g] (aus Magermilch und Weizeneiweiß) auf einer mediterranen Gemüsepfanne[a1,g] und Bandnudeln[a1,c]
Mo 18.07.	**Muschelnudelsuppe**[a1,c,j] mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, Obst	**Bauerngulasch**[1,2,3,4,5,6,a1,j] mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, Kartoffelpüree[g] und Obst	**Paniertes Schweineschnitzel** „Ungarische Art“[a1,c] mit Letschosoße[a1] und Kartoffelspalten	**Bauerngulasch**[1,2,3,4,5,6,a1,j] mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, Kartoffelpüree[g]	**Falafel-Kichererbsenbällchen**[a1,j] (aus Weizen und Kichererbsen) mit Tomatensoße und Naturreis (Vollkorn)
Di 19.07.	**Soljanka** „Ukrainische Art“[1,2,3,4,5,6,i,j] mit Geflügelwurst und Bäckerbrötchen[a1,a3]	**Rostbratwurst**[1,2,4,6,g,i,j] mit Soße[a1,j], Sauerkraut[a1,j] und Kartoffeln	**Biergulasch** „Böhmische Art“[a1,a3] mit Schweinefleisch und Knödeln[a1,c,g], Bohnensalat[5]	**Soljanka** „Ukrainische Art“[1,2,3,4,5,6,i,j] mit Geflügelwurst und Bäckerbrötchen[a1,a3]	**Gemüse-Nudel-Auflauf**[a1,c,g] (mit Möhren, Erbsen und Mais) und Bohnensalat[5]
Mi 20.07.	**Lasagnesuppe**[a1,c,g] mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln und als Dessert: Heidelbeerkaltschale[a1,a3]	**Gebratene Hähnchenkeule** mit Soße[a1], Mischgemüse und Kartoffeln	**Rindfleisch** in Meerrettichsoße[2,a1,g,l] und Kartoffelklößen	**Lasagnesuppe**[a1,c,g] mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln	**BIO-Nudeln**[a1] mit Broccoli-Käse-Soße[a1,g], und als Dessert: Heidelbeerkaltschale[a1,a3]
Do 21.07.	**Hefeklöße**[a1,c,g] mit Erdbeersoße	**Hörnchennudeln**[a1,c] mit Sauce Bolognese[a1], Pudding[g]	**Paniertes Welsfischfilet**[a1,d] mit Dill-Soße[a1] und Salzkartoffeln	**Hörnchennudeln**[a1,c] mit Sauce Bolognese[a1]	**Chinapfanne**[a1,f,i] mit Sojasauce (Paprika, Pilze, Bohne, Zuckerschoten) und Couscous[a1] ,Pudding[g]
Fr 22.07.	**Kartoffelsuppe**[a1,j] mit Jagdwurstwürfel[1,2,3,4,6,j] und Joghurt[g]	**Fischboulette**[a1,d,g,j] mit Zitronen-Butter-Soße[a1,g], Reis und Rotkohl-Apfel-Rohkost	**Gebratene Schweineleber**[a1] mit Kartoffelpüree[g] und feiner Apfel-Zwiebelsoße[a1], dazu Rotkohl-Apfel-Rohkost (Wieder da!)	**Kartoffelsuppe**[a1,j] mit Jagdwurstwürfel[1,2,3,4,6,j]	**Bunte Gnocchipfanne**[a1,c] mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße[a1,g], Rotkohl-Apfel-Rohkost
Sa 23.07.	**Graupensuppe**[a3,i,j] mit Rauchfleisch[2,4,6] und Mini-Kuchen[a1]	**„Falscher Hase“** Hackbraten mit Ei[7,a1,a3,c,j] mit Bratensoße[a1,j] Mischgemüse und Kartoffeln			**Eierragout**[a1,c] mit Kartoffeln und Mini-Kuchen[a1]
So 24.07.		**Herz-Nieren-Ragout**[5,a1] mit Kartoffelpüree[g], dazu Schlesische Gurkenhäppchen[3,j]	**Gebratenes Kasselernackensteak**[2,4,6] in Soße[a1,j] mit Spargelgemüse[a1] und Kartoffeln		**Vegetarische Kohlroulade**[a1,c,f,j] (gefüllt mit Soja- und Weizeneiweiß) mit Soße[a1], Kartoffeln , dazu Schlesische Gurkenhäppchen[3,j]
Mo 25.07.	**Altmärkische Hochzeitssuppe**[i] mit Eierstich[c,g] und Fleischklößchen[2,a1,c] (Schwein und Rind), Vollkornbrot[a1,a3] mit Sonnenblumenkernen	**Feines Hühnerfrikassee**[a1,a3,j] mit Spargel und Reis, Joghurt[g]	**Pilzpfanne**[2,4,a1,a3,g,j] „Badische Art“ mit Spätzle[a1,c] und Joghurt[g]	**Feines Hühnerfrikassee**[a1,a3,j] mit Spargel und Reis	**Vegetarische Paprikaschote**[a1,i,j] (gefüllt mit Erbsen- und Weizeneiweiß) mit Soße[a1] und Kartoffeln
Di 26.07.	**Weiße Bohnensuppe** mit Rauchfleisch[2,4,6,j] und Obst	**Panierte Jagdwurstscheibe**[2,4,6,a1,j] mit Spirelli[a1,c] und Tomatensoße[a1] dazu Obst	**Eisbeinfleisch**[2,4,6] auf „Fasskraut“ (Sauerkraut[a1,j]) und Erbsenpüree[g]	**Weiße Bohnensuppe** mit Rauchfleisch[2,4,6,j]	**Chilli sin Carne**[a1] mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais dazu Vollkorn-Naturreis und Weißkohl-Paprika-Rohkost
Mi 27.07.	**Quarkkeulchen**[a1,c,g] mit Apfelmus	**Hähnchengeschnetzeltes** in Paprika-Sahne-Soße[a1,g] und Reis, dazu Apfelmus	**Wirsingkohlroulade** mit Schweinefleischfüllung[a1,g,j] mit Pflaumen-Specksoße[3,4,a1,j] und Kartoffeln	**Hähnchengeschnetzeltes** in Paprika-Sahne-Soße[a1,g] und Reis	**Quorn-Bratwurst**[c] (aus Mycoprotein) mit Soße[a1], BIO-Sauerkraut[a1,g,i] und Kartoffelpüree[g]
Do 28.07.	**Möhreneintopf**[a1] mit Schweinefleisch, Roggenvollkornbrot[a1,a2]	**Jumbo-Fischstäbchen**[a1,d] mit Gurken-Remouladen-Soße[3,c,g] (kalt) und Kartoffeln, Obst	**Hähnchenbrustfilet** „Florentiner Art“ Hähnchenbrust auf Blattspinat[a1], und Bandnudeln[a1,c]	**Möhreneintopf**[a1] mit Schweinefleisch, Roggenvollkornbrot[a1,a2]	NEU **Tortellini** „Tricolore“ mit Käsefüllung[a1,c,g,i] und Käsesoße[a1,g] und Obst
Fr 29.07.	**Fadennudelsuppe**[a1,c,i] mit Geflügelfleischeinlage, Pfirsichkompott	**Schweinebraten** mit Soße[a1,j], Sommergemüse (Möhren, Erbsen, grüne Bohnen, Blumenkohl) und Salzkartoffeln	**Bismarckhering**[5,d] mit Apfel-Gurken-Soße[5,g] und Dampfkartoffeln (Wieder da!)	**Fadennudelsuppe**[a1,c,i] mit Geflügelfleischeinlage, Pfirsichkompott	**Grießbrei**[a1,g] mit Vanillegeschmack und Pfirsichkompott
Sa 30.07.	**Weißkohleintopf**[a1] mit Kasselersuppenfleisch[2,4,6], dazu Steinofenbrot[a1,a2]	**Römertopf**[2,4,6,a1] (Schweine-, Rind-. und Kasselerfleisch) mit Butterreis[g] und Pudding[g]			**Rührei**[c,g] mit Spinat[a1] und Kartoffeln
So 31.07.		**Paprikaschote**[a1,c,i] (gefüllt mit Hackfleisch) mit Bratensoße[a1], Kartoffeln und Bohnensalat[5]	**Schweinesteak** mit Rahmchampignons[a1,a3,g,i] und Kartoffeln		**Vegetarische Maultaschen**[a1,c,g,i] (Kartoffel-Gemüsefüllung) mit Kräuter-Soße[a1] und Bohnensalat[5]

VOLKSKÜCHE®
Wir haben schon für Sie gekocht

Tel.: 03475/722822
Fax.: 03475/722828

Speisekarte

1. - 31. Juli 2022

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

Sicherheit und Qualität
DE ST 00113 EG
Bio Grünstempel-Ökoprüfstelle DE-ÖKO-013
BIO nach EG-Öko-Verordnung

Marktbedingte Änderungen und Druckfehler vorbehalten

*Samstag/Sonntag und an gesetzlichen Feiertagen alle Menüs 6,30 €

Zu- und Abbestellungen am Liefertag bis 7.30 Uhr. Reklamationen nur am Liefertag!

Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr!