

# 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
01.09.2022 - 02.09.2022					
DO					
FR					
05.09.2022 - 09.09.2022					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
12.09.2022 - 16.09.2022					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
19.09.2022 - 23.09.2022					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
26.09.2022 - 30.09.2022					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					

	A	B	V
DO 01.09.	Tomatensuppe mit Nudeln <sup>(a1,c)</sup> , dazu Weißbrot <sup>(a1)</sup>	Rührei <sup>(c,g)</sup> mit Spinat <sup>(a1,j)</sup> und Salzkartoffeln	Pancakes <sup>(a1,c,g)</sup> (Eierpfannkuchen nach amerikanischer Art) mit Erdbeersoße
FR 02.09.	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnchen <sup>(a1,g)</sup> , dazu Dinkel-Brötchen <sup>(a1,a3)</sup>	Fischfilet vom Kabeljau in Maispanade <sup>(d,g)</sup> mit Sauce Bernaise <sup>(e,g)</sup> , Butterreis <sup>(g)</sup> , Rotkohl-Rohkost	Bunte Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> Rotkohl-Rohkost
MO 05.09.	Reissuppe <sup>(g)</sup> mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup>	Schichtkohl mit Schweinefleisch <sup>(a1)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , Obst	Kartoffeltaschen „Tomate-Mozzarella“ <sup>(a,g)</sup> mit cremiger Tomaten-Käse-Soße <sup>(a1,g)</sup>
DI 06.09.	Milchreis <sup>(g)</sup> mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus	Schweineschnitzel <sup>(a1,c)</sup> Blumenkohlgemüse mit Soße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Süßkartoffelcurry <sup>(a1,g,j)</sup> und -Reis, dazu Apfelmus
MI 07.09.	Möhren-Kohlrabi-Eintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, Joghurt <sup>(g)</sup>	Schlemmerfischpfanne „Holländische Art“ <sup>(a1,c,d,g,j)</sup> mit Butterreis <sup>(g)</sup> , Joghurt <sup>(g)</sup>	1 Germknödel mit Kirschfüllung <sup>(a1,c,g)</sup> und Vanillesoße <sup>(g)</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
DO 08.09.	Grüner Erbseneintopf <sup>(a1,j)</sup> mit KasselerSuppenfleisch <sup>(2,4,6)</sup> und Obst	Geflügelhack-Ribsteak <sup>(a1,c,j)</sup> mit Erbsengemüse, Bratensoße <sup>(a1,j)</sup> und Salzkartoffeln	Vollkornnudeln <sup>(a1,c)</sup> mit vegetarischer Gemüse-Bolognese <sup>(a1,g,j)</sup> und Obst
FR 09.09.	Kesselgulaschsuppe <sup>(2,4,6)</sup> (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage <sup>(a1,a3)</sup> und Fruchtmus	Fruchtiges Hähnchen Curry Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße <sup>(a1)</sup> mit Nudeln <sup>(a1,c)</sup> , dazu Möhrenrohkost	Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Fruchtmus
MO 12.09.	Nudelsuppe <sup>(a1,j)</sup> mit buntem Gemüse, Geflügelfleisch und Vollkornnudeln, Obst	Bauerngulasch <sup>(1,2,3,4,5,6,a1,j)</sup> mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> und Obst	Gemüse-Köttbullar <sup>(c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Naturreis (Vollkorn)
DI 13.09.	Sojanka „Ukrainische Art“ mit Geflügelwurst und Bäckerbrötchen <sup>(a1,a3)</sup>	Rostbratwurst „Nürnberger Art“ <sup>(1,2,4,6,g,j)</sup> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , Sauerkraut <sup>(a1,j)</sup> und Kartoffeln	Kartoffelgratin <sup>(a1,c,g,j)</sup> und Bohnensalat <sup>(5)</sup>
MI 14.09.	Lasagnesuppe <sup>(a1,c,g)</sup> mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, Fruchtcocktail <sup>(3)</sup>	Bauernroulade <sup>(a1,c,f,j)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Mischgemüse und Kartoffeln	-Nudeln <sup>(a1)</sup> mit Broccoli-Käse-Soße <sup>(a1,g)</sup> , Fruchtcocktail <sup>(3)</sup>
DO 15.09.	Hefeklöße <sup>(a1,c,g)</sup> mit Heidelbeersoße <sup>(g)</sup>	Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Sauce Bolognese <sup>(a1)</sup> , Pudding <sup>(g)</sup>	Kicherbsen-Gemüse-Curry <sup>(a1,g)</sup> und Couscous <sup>(a1)</sup> , Pudding <sup>(g)</sup>
FR 16.09.	Kartoffelsuppe <sup>(a1,j)</sup> mit Jagdwurstwürfel <sup>(1,2,3,4,6,j)</sup> und Joghurt <sup>(g)</sup>	Fischboulette <sup>(a1,d,g)</sup> mit Zitronen-Butter-Soße <sup>(a1,g)</sup> , Reis und Weißkohl-Paprika-Rohkost	Bunte Gnocchipfanne <sup>(a1,c)</sup> mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße <sup>(a1,g)</sup> , Weißkohl-Paprika-Rohkost

	A	B	V
MO 19.09.	Altmärkische Hochzeitssuppe <sup>(d)</sup> mit Eierstich <sup>(c,g)</sup> und Fleischklößchen <sup>(2,a1,c)</sup> (Schwein und Rind) Vollkornbrot <sup>(a1,a3)</sup> mit Sonnenblumenkernen	Buntes Hühnerfrikassee <sup>(a1,a3,j)</sup> mit feinem Gemüse und Reis, Joghurt <sup>(g)</sup>	Vegetarische Frühlingsrollen <sup>(a1,f)</sup> mit Chinagemüse in Sojasauce <sup>(a1,j)</sup> und Reis
DI 20.09.	Weißer Bohnsuppe mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6,j)</sup> und Obst	Panierte Jagdwurstscheibe <sup>(2,4,6,a1,j)</sup> mit Nudeln <sup>(a1,c)</sup> und Tomatensoße <sup>(a1)</sup> , dazu Obst	Chilli con Patata (Eintopf aus Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten, Kidney-Bohnen) und Weißkohl-Paprika-Rohkost
MI 21.09.	Quarkkeulchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Apfelmus	Putengeschnitzeltes in Apfel-Bratensoße <sup>(a1)</sup> mit Leipziger Allerlei (Erbsen, Pariser Karotten, Schwarzwurzeln) und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	Quorn-Bratwurst <sup>(c)</sup> (aus Mycoprotein) mit Soße <sup>(a1)</sup> , -Möhrengemüse <sup>(a1,j)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>
DO 22.09.	Möhreneintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, Roggenvollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup>	Panierter Fisch vom Dorsch <sup>(a1,d,g,j)</sup> mit Petersiliensoße <sup>(a1)</sup> und Reis, bunter Salat-Mix	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung <sup>(a1,j)</sup> und Käsesoße <sup>(a1,g)</sup> und bunter Salat-Mix
FR 23.09.	Fadennudelsuppe <sup>(a1,c,j)</sup> mit Geflügelfeinschlinge, Pfirsichkompott	Kasselerbraten <sup>(2,4,6)</sup> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , grünen Bohnen und Salzkartoffeln	Grießbrei <sup>(a1,g)</sup> mit Vanillegeschmack und Pfirsichkompott
MO 26.09.	Eierstichsuppe <sup>(a1,c,g,j)</sup> mit Suppengemüse, Geflügelfleisch, dazu Obst	Sahnegulasch <sup>(a1,g)</sup> (vom Schwein) mit Gemüse-Nudeln <sup>(a1,c)</sup> (Karotten, Erbsen, Mais), dazu Wackel-Pudding <sup>(3)</sup>	Marillknödel <sup>(a1,c,g)</sup> mit fruchtiger Aprikosenfüllung und Vanillesoße <sup>(g)</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
DI 27.09.	Käse-Lauchcreme-Suppe <sup>(a1,g)</sup> mit Geflügelklößchen <sup>(2,a1,c)</sup> und Dinkel-Vollkorn-Brot <sup>(a1,a3)</sup>	Gebratene Bockwurst <sup>(2,4,6)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , Weißkohl-Rohkost mit frischen Kräutern	Rote-Linsen-Bolognese <sup>(a1,j)</sup> mit Vollkornnudeln <sup>(a1,c)</sup> und Weißkohl-Rohkost mit frischen Kräutern
MI 28.09.	Kartoffelsuppe <sup>(a1,2,3,4,5,6,a1,g)</sup> mit saurer Sahne und Bockwurstwürfeln, dazu Joghurt <sup>(g)</sup>	Hähnchenschnitzel <sup>(a1,c)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Möhrengemüse und Kartoffeln	Schupfnudelpfanne <sup>(a1,c)</sup> mit Zucchini, Möhren und Erbsen und Rahmsoße <sup>(a1,g)</sup>
DO 29.09.	Grüne Bohnensuppe <sup>(a1)</sup> mit Rindfleisch und Obst	Jägerschmaus <sup>(a1,j)</sup> (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) mit Nudeln <sup>(a1,c)</sup> und Obst	Vegetarische Klopse „Königsberger Art“ <sup>(a1,j)</sup> (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln
FR 30.09.	Vanillepuddingsuppe <sup>(g)</sup> mit Zwieback <sup>(a1,a3,g,f)</sup>	Fischfiguren <sup>(2,a1,c,d,f,g)</sup> und Spinat-Käse Soße <sup>(a1,g)</sup> , mit Reis, dazu Quarkspeise <sup>(g)</sup>	-Blumenkohl in Soße <sup>(a1,g)</sup> mit Salzkartoffeln, dazu Quarkspeise <sup>(g)</sup>

**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  
 : enthält Schweinefleisch : enthält Rindfleisch : enthält Geflügelfleisch : enthält Fisch  
 : vegan (ohne Tierprodukte) : besonders geeignet für Krippenkinder



# Unser Salatangebot

Mo	Chefsalat: Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken <sup>2,4,6,1</sup> , Käse, mit Joghurt dressing <sup>6,9,11</sup>	4,00 €
Di	Amerikanischer Salat: Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets <sup>6,8,1</sup> , mit Garten-Kräuter-Dressing <sup>6,9,11</sup>	4,00 €
Mi	Pikanter Schichtsalat: Eisbergsalat, Mais, Ananas, Kochschinken <sup>2,4,6,1</sup> , Selleriestreifen <sup>7,1</sup> , Porree, Ei <sup>6</sup> und mit Joghurt dressing <sup>6,9,11</sup>	4,00 €
Do	Gnoccisalat <sup>6</sup> : mit frischer Paprika, Sonnenblumen-, Kürbis- und Pinienkernen, Zwiebel, Rucola, dazu Joghurt-Dressing <sup>6,9,11</sup>	4,00 €
Fr	Salat „Vier Jahreszeiten“: Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, gebratene Putenbruststreifen, Dill, mit Kräuterdressing <sup>6,9,11</sup>	4,00 €

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

# Unsere Kaltgerichte

Mo	Gebratene Geflügelboulette <sup>8,1,c</sup> , dazu Kartoffelsalat <sup>8,4</sup> „Essig & Öl“ und Garnitur	4,00 €
Di	Baguette „Schnitzel“ mit Schweineschnitzel <sup>8,1,c</sup> , Remoulade <sup>8,7,8,1,c,9,11</sup> , Salat, Tomate und Gurke	4,00 €
Mi	Süßes Allerlei aus verschieden gefüllten Eierkuchen <sup>8,1,c,9</sup> (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Quark-Rosinenfüllung), dazu Vanillesoße <sup>9</sup>	4,00 €
Do	Baguette „Pulled Pork“ <sup>8,1</sup> gefüllt mit mariniertem Schweinefleisch, Weißkrautsalat <sup>2</sup> und Barbecue-Sauce <sup>11</sup>	4,00 €
Fr	Wrap (Weizentortilla) <sup>8,1</sup> gefüllt mit Eisbergsalat, Hähnchenfleisch, Gurke, Mais und Paprika mit einer Joghurt-Honig-Marinade <sup>9</sup>	4,00 €

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.



## 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.



Tel.: 03475/722822

Fax.: 03475/722828

# Kids-Menü

1. - 30. September 2022



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

