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

Volkswagen · Schneider Helbra Eisleben · Audi

VOLKSKÜCHE®
Wir haben schon für Sie gekocht.

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 01.10.	**Buchstabensuppe**[a1,c,i] mit Geflügelfleisch und Gemüse, Joghurt[g]	**Zwiebelrostbraten** mit Soße[a1,j], Brokkoligemüse und Salzkartoffeln			**Gekochte Eier**[c] in Senfsoße[a1,j] und Kartoffeln, Joghurt[g]
So 02.10.		**Schweineschnitzel**[a1,c] mit Soße[a1], Blumenkohlgemüse und Kartoffeln	**Bunte Hirtenpfanne**[4,7,a1,g] mit Schweinefleisch, Kidneybohnen, Mais und Kartoffeln, dazu Apfelmus		**Gefüllte Eierkuchen**[a1,c,g] mit einer Quark-Rosinenfüllung und Apfelmus
Mo 03.10.		**Hähnchengeschnetzeltes** in Paprika-Sahne-Soße[a1,g] und Reis, dazu Obst	**Hacksteak Croatia**[a1,c,g] Balkangemüse, Soße[a1,j] und Kartoffeln	**Tag der deutschen Einheit**	**Veganer Backfisch**[a1] mit Petersiliensoße[a1] und Kartoffel-Sellerie-Püree[g], Obst
	Heute Aktionsmenü: Festtags-Rinderroulade[2,4,5,g,i,j] mit Rotwein-Soße[a1,j], Rosenkohl[g] und Kartoffeln **(8,00 €)**				
Di 04.10.	**Reissuppe**[f] mit Rindfleisch und Suppengrün und Pudding[g]	**Currywurstgulasch**[2,4,6,a1,i,j] mit Tomatensoße und Kartoffelpüree[g], dazu Pudding[g]	**Gebratene Hähnchenkeule** mit Soße[a1], Leipziger Allerlei und Kartoffeln	**Currywurstgulasch**[2,4,6,a1,i,j] mit Tomatensoße und Kartoffelpüree[g]	**Blumenkohl-Käse-Knusperstern**[a1,c,g,i] mit Sauce-Hollandaise[a1,c,g,i] und Kartoffeln
Mi 05.10.	**Sternchennudelsuppe**[a1,c,i] mit Geflügelfleisch, Obst	**Rinderfrikadelle**[6,a1,c] mit Möhren-Kohlrabi-Gemüse[a1], Soße[a1,i] und Kartoffeln	**Deftiger Wildgulasch**[a1,a3,i,j] mit Rotkohl[a1] und Kartoffelklößen	**Sternchennudelsuppe**[a1,c,i] mit Geflügelfleisch, Obst	**Gurkenquark**[g] mit Dill, Kartoffeln und Obst
Do 06.10.	**Milchreis**[g] mit Kirschen	**Fischfilet** „Müllerin Art“(Hoki)[a1,d,g,j] mit Käse-Petersiliensoße[a1] und Butterreis[g], dazu Rotkohl-Rohkost	**Ofenschnitzel** „Toscana“[a1,j] mit Käse in tomatisierter Zwiebel-Sahne-Soße[3,4,a1,g], und Reis	**Milchreis**[g] mit Kirschen	**Bunte Nudeln**[a1,c] mit BIO-Broccoli-Soße[a1,g,i] Rotkohl-Rohkost
Fr 07.10.	**Linsensuppe**[a1,j,] mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Roggenvollkornbrot[a1,a2]	**Kohlroulade** mit Schweinefleischfüllung[a1] mit Bratensoße[a1,j] und Kartoffeln, Joghurt[g]	**Gyrosfleisch**[2,a1,f,g] (Hühnchen) mit Tomaten-Rotwein-soße und Käse überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln	**Kohlroulade** mit Schweinefleischfüllung[a1] mit Bratensoße[a1,j] und Kartoffeln	**Tortellini** „Tricolore“ mit Käsefüllung[a1,c,g,i] und fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße[a1], dazu Joghurt[g]
Sa 08.10.	**Käsesuppe**[2,4,6,a1,g] „Allgäuer Art“ mit Bacon, Lauch und Kräutern, dazu Baguette[a1,a2]	**Panierte Hähnchenbrust**[a1] mit Soße[a1], buntem Gemüse und Kartoffeln			**Makkaroni-Spinat-Auflauf**[a1,c,g] und Mini-Kuchen[a1]
So 09.10.		**Berner Pfanne**[a1,g] Schweinegeschnetzeltes mit Creme Fraiche, Käse, Paprika und Zwiebeln, dazu Eierknöpfle[a1,c]	**Schweineroulade**[a1,j] mit gelben Bohnen, Soße[a1,j] und Kartoffeln		**Vegetarische Bolognese**[a1,f,i] (aus Sojaeiweiß) mit Gabelspaghetti[a1,c] bunter Salat[5,i] (Möhre,Sellerie,Mais)
Mo 10.10.	**Buchstabennudelsuppe**[a1,c] mit Gemüse[i] und Geflügelfleisch, dazu Pudding[g]	**Nudeln**[a1,c] mit Käse-Schinken-Soße[2,4,6,a1,g] (mit Kochschinken und Erbsen), dazu Pudding[g]	**Hähnchenmedaillon** „Hawaii“ (überbacken mit Ananas und Käse[g]), auf Gemüsejulienne[i],Currysoße[a1] und Reis	**Nudeln**[a1,c] mit Käse-Schinken-Soße[2,4,6,a1,g] (mit Kochschinken und Erbsen)	**Rührei**[c,g,i] mit BIO-Spinat[a1,i] und Salzkartoffeln
Di 11.10.	**Erbsensuppe** mit Kasselersuppenfleisch[2,4,6,i], dazu Obst	**Paniertes Hähnchenschnitzel**[a1,g] mit Soße[a1], Rotkohl[a1] und Kartoffeln	**Grützwurst**[1,4,a1,j] mit Sauerkraut[a1,j] und Salzkartoffeln	**Erbsensuppe** mit Kasselersuppenfleisch[2,4,6,i]	**Vegetarische Lasagnesuppe** Nudeln[a1,c] mit vegetarischer Bolognese[a1,f], Paprika und Creme Fraiche[g], dazu Obst
Mi 12.10.	**Eierkuchen**[a1,c,g] mit Apfelmus	**Schmorgurkenpfanne**[a1,j] mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree[g], dazu Apfelmus	**Gebratenes Schollenfilet**[a1,d] mit buntem Kartoffelsalat[5] (warm) und Remoulade[3,5,c,g]	**Schmorgurkenpfanne**[a1,j] mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree[g]	**Käsespätzle**[a1,c,g] mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus
Do 13.10.	**Würzige Gyrossuppe**[a1,g] mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Joghurt[g]	**Fleischklößchen**[a1,g] in fruchtiger Tomatensoße[a1] und Nudeln[a1,c], dazu Joghurt[g]	**Braumeistersteak**[2,4,a1,c,g] (mit Schinken und Käse) mit Soße[a1], Karotten-Pastinaken-Gemüse und Kartoffeln	**Würzige Gyrossuppe**[a1,g] mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne	**Schoko-Grießbrei**[a1,g] mit Milchbrötchen[2,3,a1,c,g]
	Heute Aktionsmenü: „Schlemmerschnitzel“: Schweineschnitzel[a1,c,g] mit geschmorten Zwiebeln und Tomaten auf Sauce Hollandaise[a1,c,g,i] mit Käse[g] überbacken, dazu Kartoffelspalten **(8,00 €)**				
Fr 14.10.	**Gulaschsuppe** (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage[a1,a3,i], Vollkornbrot[a1,a3] mit Sonnenblumenkernen	**Seelachs-Knusperfilet** mit Tomatenfüllung[a1,d,g] mit Dillsoße[a1] und Reis und Weißkohl-Rohkost mit frischen Kräutern	**Fleischkäse**[1,2,3,4,6,i,j] mit Soße[a1,j], Erbsengemüse und Salzkartoffeln	**Gulaschsuppe** (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage[a1,a3,i], Vollkornbrot[a1,a3] mit Sonnenblumenkernen	**Vollkornnudeln**[a1] mit fruchtiger Tomatensoße[a1] und Weißkohl-Rohkost mit frischen Kräutern
Sa 15.10.	**Gemüsesuppe**[a1,i] mit Schweinefleisch, und Mischbrot[a1,a2]	**Römerbraten**[1,2,4,6,j] vom Schwein in Soße[a1,j], Gartengemüse (Erbsen, Karotten, Bohnen Blumenkohl) und Kartoffeln			**Milchreis**[g] mit heißen Kirschen

FRISCHEBAR

Kaltgerichte
Mo. - Fr. 5,20 €

Montag
Schweineschnitzel[a1,c] auf Kartoffelsalat[4,j] mit Mayonnaise und Garnitur

Dienstag
Baguette[a1] „Hot Dog“ mit Würstchen[1,2,4,6,g], Ketchup[7], Senf[j], Gewürzgurke[4,7] und Röstzwiebeln[a1]

Mittwoch
Wieder da
Milchreis[g] mit Pfirsich-Mango-Soße[a1]

Donnerstag
Baguette[a1] „Backfisch“[a1,j] mit Remoulade[3,7,a1,c,g,j], Salat, Tomate und Gurke

Freitag
Cheeseburger[3,4,a1,c,g,j,k] Hamburgerbrötchen mit Sesam belegt mit Rindfleischpatty, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Barbecuesoße, Zwiebeln, Senf und Dressing
Wieder da

Salat
Mo. - Fr. 5,20 €

Montag
Griechischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Oliven[(geschwärzt)], rote Zwiebel, Balkankäse, mit Kräuterdressing[c,g,i,j]

Dienstag
Rote-Bete-Couscous-Salat[5,a1] mit Feldsalat, Paprikawürfel, Mandarinen und Garnitur

Mittwoch
Salat „Vier Jahreszeiten“ Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, gebratene Putenbruststreifen, Dill, mit Kräuterdressing[c,g,i,j]

Donnerstag
Chefsalat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken[2,4,6,f], Käse, mit Joghurtdressing[c,g,i,j]

Freitag
Amerikanischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets[6,a1], mit French-Dressing[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.

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.

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 €*
So 16.10.		**Schaschlikpfanne** mit Letscho[2,4,a1,j] und Reis, dazu Pudding[g]	**Sauerbraten** vom Rind mit Soße[a1], Rotkohl[a1] und Klößen		**Blumenkohlröschen** in holländischer Soße[a1,c,g,j], Kartoffeln und Pudding[g]
Mo 17.10.	**Kartoffelsuppe** „Sächsische Art“[a1,j] mit Suppengrün und Wiener Würstchen[1,2,3,4,5,6] dazu Joghurt[g]	**Hähnchenbrustreifen** in heller Soße[a1,g] mit Erbsen und Nudeln[a1,c], dazu Joghurt[g]	**Schweineschnitzel**[a1,c] mit holländischer Soße[a1,g], Blumenkohl und Kartoffeln	**Hähnchenbrustreifen** in heller Soße[a1,g] mit Erbsen und Nudeln[a1,c]	**Ravioli**[a1,c,g] gefüllt mit Käse und Spinat und Schnittlauchsoße[a1], dazu Joghurt[g]
Di 18.10.	**Möhreneintopf**[a1] mit Schweinefleisch, Obst	**Gehacktesstippe**[5,a1] mit Paprika und Gewürzgurke und Kartoffelpüree[g], dazu Obst	**Hausmacher-Schweinesülze**[2,4,5,6,i] mit Remoulade[3,5,c,g] und Bratkartoffeln[2,4,6]	**Möhreneintopf**[a1] mit Schweinefleisch, Obst	**Vegetarische Gemüsefrikadelle**[a1,c,i,j] (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße[a1], Naturreis (Vollkorn)
Mi 19.10.	**Grießbrei**[a1,g] mit Kirschkompott	**Backfischfilet**[a1,d,g,j] mit Kräutersoße[a1] und Reis und Kirschkompott	**Burgunderbraten**[2,4,6,i,j] mit Soße[a1], Speckrosenkohl[2,4,6] und Kartoffeln	**Backfischfilet**[a1,d,g,j] mit Kräutersoße[a1] und Reis	**Gemüse-Kokos-Pfanne**[a1,g,i] (Möhren, Blumenkohl, Zuccini, Paprika, Erbsen, Tomaten), dazu BIO-Quinoa (Inkareis)
	Heute Aktionsmenü: Schweinebäckchen in Rotweinsoße[a1,j], Speckbohnen[2,4,6] und gebutterte Kartoffeln[g] **(8,00 €)**				
Do 20.10.	**Graupensuppe**[a3,i,j] mit Rauchfleisch[2,4,6] und Obst	**Hähnchenbrust** „Wiener Art“[a1,c] mit Soße[a1], buntem Gemüse (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	**Weißwurst** „Schlesische Art“[2,6] mit Weinsauerkraut[a1,j] und Kartoffelpüree[g]	**Graupensuppe**[a3,i,j] mit Rauchfleisch[2,4,6] und Obst	**Asia-Gemüsepfanne**[a1,j] süß-sauer mit Naturreis (Vollkorn) und dazu Obst
Fr 21.10.	**Cremige Kürbissuppe**[a1] und Mehrkorn-Brot[a1,a2] Saison	**Gekochte Eier**[c] in Senfsoße[a1,j] und Kartoffeln, dazu Gurkensalat	**Schmackhaftes Bauernfrühstück**[c] mit gebratenen Kartoffeln, Ei und Würstchen[1,2,3,4,5,6] mit Gewürzgurke[7]	**Cremige Kürbissuppe**[a1] und Mehrkorn-Brot[a1,a2] Saison	**Süße Lasagne** Nudeln[a1,c] überbacken mit Vanillesoße[g] und Kirschen
Sa 22.10.	**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,j] und Joghurt[g]
So 23.10.		**Rindergeschnetzeltes** in Meerrettichsoße[2,a1,g,j] mit Klößen, Rote Bete[5]	**Kasselerbraten**[2,4,6] mit Soße[a1,j], Grünkohl[a1,j] und Kartoffeln		**Broccoli-Nuss-Ecke**[a1,a4,c,Haselnuss] mit Rahmsoße[a1,g] und Naturreis (Vollkorn), dazu Rote Bete[5]
Mo 24.10.	**Sternchennudelsuppe**[a1,c,i] mit Rindfleisch, Obst	**Spirelli**[a1,c] mit Tomatensoße[a1] und Geflügelwursteinlage[2,4,6], Obst	**Hähnchenschnitzel** „Cordon Bleu“[2,4,6,a1,c,g] mit Bohnengemüse, Soße[a1] und Kartoffeln	**Sternchennudelsuppe**[a1,c,i] mit Rindfleisch, Obst	**Vegetarische Erbsensuppe**[i] mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Dinkel-Vollkorn-Brot[a1,a3]
Di 25.10.	**Hefeklöße**[a1,c,g] mit Vanillesoße[g]	**Schweinegulasch** „Szegediner Art“[a1] mit Kartoffelpüree[g], dazu Quarkspeise[g]	**Marinierter Hering**[5,d,j] mit Rote-Bete-Apfelsoße[5,g] und Dampfkartoffeln	**Schweinegulasch** „Szegediner Art“[a1] mit Kartoffelpüree[g]	**Vegane Gehacktesstippe**[5,a1,a3,f] (aus Soja und Weizen) mit Paprika, Gewürzgurke und Kartoffelpüree[g], dazu Quarkspeise[g]
Mi 26.10.	**Linsensuppe**[a1,j] 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 27.10.	**Tomatensuppe** mit Nudeln[a1,c] und Geflügelwursteinlage[2,4,6], dazu Weißbrot[a1]	**Rührei**[c,g,j] mit Spinat[a1,j] und Salzkartoffeln	**Gegrilltes Rinderhacksteak**[a1,c,i] auf Gemüse „Texanische Art“ (Mais, Kidneybohnen, Paprika) mit Kartoffelspalten	**Rührei**[c,g,j] mit Spinat[a1,j] und Salzkartoffeln	**Pancakes**[a1,c,g] (Eierpfannkuchen nach amerikanischer Art), dazu Apfelkompott
Fr 28.10.	Happy Halloween **„Brodelnder Hexeneintopf“**: Karotten-Süßkartoffel-Suppe[a1] mit Ingwer, dazu Dinkel-Brötchen[a1]	**Zanderstäbchen**[a1,a3,d,f] mit Sauce Bernaise[c,g,j], Butterreis[g], Rotkohl-Rohkost NEU	**Gebratenes Rippchen** vom Schwein auf Bayrisch-Kraut[a1] mit Soße[a1,j] und Salzkartoffeln	Happy Halloween **„Brodelnder Hexeneintopf“**: Karotten-Süßkartoffel-Suppe[a1] mit Ingwer, dazu Dinkel-Brötchen[a1]	**„Gruselnudeln“**[a1,c] mit Blutsoße“ (Tomatensoße)[a1], Rotkohl-Rohkost Happy Halloween
Sa 29.10.	**Serbische Bohnensuppe**[i] mit Rauchfleisch[2,4,6] und Obst	**Rinderbraten** mit Rotwein-Soße[a1] Rotkohl[a1] und Kartoffeln			**Kräuterquark**[g] mit Lauchzwiebeln und Kartoffeln, Obst
So 30.10.		**„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 31.10.		**Schichtkohl** mit Schweinefleisch[a1] und Kartoffelpüree[g], Obst	**Schlachteplatte**[2,4,6,a1,c,g,j] (Schweinebauch, Wellklops und Knacker) auf Grünkohl[a1,j] und Kartoffeln Grünkohl-Zeit	**Reformationstag**	**Kartoffeltaschen** „Frischkäse-Kräuter“[g] mit cremiger Spinat-Käse-Soße[a1,g]
	Heute Aktionsmenü: Würziges Kalbsfrikassee[a1,a3,j,g] mit Leipziger Allerlei und Rosmarinkartoffeln **(8,00 €)**				

VOLKSKÜCHE®
Wir haben schon für Sie gekocht

Tel.: 03475 / 72 28 22
Fax.: 03475 / 72 28 28

Speisekarte

1. - 31. Oktober 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-033

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!