

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
01.02.2023 - 03.02.2023					
MI					
DO					
FR					
06.02.2023 - 10.02.2023					
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	F	e	r	i	e
13.02.2023 - 17.02.2023					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
20.02.2023 - 24.02.2023					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
27.02.2023 - 28.02.2023					
MO					
DI					

	A	B	V
MO 20.02.	Reissuppe ⁶ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Pfannkuchen ^{1,1,c,g}	Schichtkohl mit Schweinefleisch ¹ und Kartoffeln, Pfannkuchen ^{1,1,c,g}	Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ ^{1,9} mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^{1,1,g} , Pfannkuchen ^{1,1,c,g}
DI 21.02.	Milchreis ⁹ mit Zucker und Zimt dazu Apfelmus	Schweineschnitzel ^{1,1,c} , Erbsengemüse mit Soße ¹ und Kartoffeln	Gemüsecurry ^{1,1,g,j} mit Kokosnussmilch und -Reis dazu Apfelmus
MI 22.02.	Möhren-Kohlrabi-Eintopf ¹ mit Schweinefleisch, Joghurt ⁹	Gehacktesstippe ^{5,5,1} mit Paprika und Kartoffelpüree ⁹ dazu Gewürzgerknwürfel ⁵	2 Germknödel mit Pflaumenfüllung ^{1,1,c,g} und Vanillesoße ⁹ (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
DO 23.02.	Grüner Erbseneintopf ^{1,1} mit Kasseleruppenfleisch ^{2,4,6} und Obst	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Möhrengemüse, Geflügelsoße ¹ und Salzkartoffeln	Vollkornnudeln ^{1,1,c} mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^{1,1,g,j} und Obst
FR 24.02.	Kesselgulaschsuppe ^{2,4,6} (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^{1,1,3,3} und Brötchen ^{1,1,3}	Putengeschnetztes „Italienische Art“ ^{1,1,g} mit Nudeln ^{1,1,c} dazu Möhrenrohkost	Eierkuchen ^{1,1,c,g} mit heißer Erdbeersoße
MO 27.02.	Muscheludelsuppe ^{1,1,c,j} mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, Obst	Bauerngulasch ^{1,2,3,4,5,6,1,j} mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgerknwürfeln, Kartoffelpüree ⁹ und Obst	Falafel-Kichererbsenbällchen ^{1,1} (aus Weizen und Kichererbsen) mit Tomatensoße ¹ und Naturreis (Vollkorn)
DI 28.02.	Soljanka „Ukrainische Art“ ^{1,1,2,3,4,5,6,j} mit Geflügelwurst und Bäckerbrötchen ^{1,1,3}	Rostbratwurst ^{1,1,2,4,6,9,j} mit Soße ^{1,1} , Sauerkraut ^{1,1} und Kartoffeln	Gemüse-Nudel-Auflauf ^{1,1,c,g} (mit Möhren, Erbsen und Mais) und Bohnensalat ⁵

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 Süßungsmittel
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“; * = oder Erzeugnisse
Weitere Inhaltskennzeichnungen:
 : enthält Schweinefleisch : enthält Rindfleisch : enthält Geflügelfleisch : enthält Fisch
 : vegan (ohne Tierprodukte) : besonders geeignet für Krippenkinder

	A	B	V
MI 01.02.	Eierkuchen ^{1,1,c,g} mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne ^{1,1,j} mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree ⁹ , dazu Apfelmus	Käsespätzle ^{1,1,c,g} mit Röstzwiebeln dazu Apfelmus
DO 02.02.	Würzige Gyrossuppe ^{1,1,g} mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne dazu Joghurt ⁹	Fleischklößchen ^{1,1,g} in fruchtiger Tomatensoße ¹ und Nudeln ^{1,1,c}	Schoko-Grießbrei ^{1,1,g} mit Milchbrötchen ^{2,3,1,1,c,g}
FR 03.02.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^{1,1,3,3,j} , Vollkornbrot ^{1,1,3,3} mit Sonnenblumenkernen	Seelachs-Nuggets ^{1,1,c,d,g,j} mit Dillsoße ¹ und Reis	Vollkornnudeln ¹ mit fruchtiger Tomatensoße ¹
MO 06.02.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ ^{1,1} mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^{1,2,3,4,5,6} , dazu Joghurt ⁹	Nudeln ^{1,1,c} und Tomatensoße ¹ mit Geflügeljagdwurstwürfeln ^{1,2,3,4,5,6,j} und Joghurt ⁹	Ravioli ^{1,1,c,g} gefüllt mit Käse und Spinat und Schnittlauchsoße ¹ , dazu Joghurt ⁹
DI 07.02.	Grießbrei ^{1,1,g} mit Pfirsichkompott	Hähnchenbruststreifen in heller Soße ^{1,1,g} mit Erbsen und Kartoffelpüree ⁹ dazu Pfirsichkompott	Vegetarische Gemüse-frikadelle ^{1,1,c,j} (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße ¹ , Naturreis (Vollkorn)
MI 08.02.	Möhreneintopf ¹ mit Schweinefleisch, Pudding ⁹	Backfischfilet ^{1,1,d,g,j} mit Kräutersoße ¹ und Reis	Gemüse-Kokos-Pfanne ^{1,1,g,j} (Möhren, Blumenkohl, Zucchini, Paprika, Erbsen, Tomaten), dazu -Quinoa (Inkareis)
DO 09.02.	Linsensuppe ^{1,1} mit Rauchfleisch ^{2,4,6} und Obst	Geflügeldinos ^{1,1,j} mit Soße ¹ , buntem Gemüse (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Asia-Gemüsepfanne ^{1,1,j} süß-sauer mit Naturreis (Vollkorn) und dazu Obst
FR 10.02.	Nudelsuppe ^{1,1,c,j} mit Suppenemüse und Geflügelfleisch und Mehrkorn-Brot ^{1,1,a,2}	Gekochte Eier ^{1,c} in Senfsoße ^{1,1} und Kartoffeln, dazu Gurkensalat	Süße Lasagne Nudeln ^{1,1,c} überbacken mit Vanillesoße ⁹ und Kirschen
MO 13.02.	Tomatensuppe mit Nudeln ^{1,1,c} und Obst	Gebratenes Spiegelei ^{1,c} mit Spinat ^{1,1,j} und Salzkartoffeln	Vegetarische Erbsensuppe ⁶ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Obst
DI 14.02.	Hefeklöße ^{1,1,c,g} mit Vanillesoße ⁹	Schweinegulasch „Szegediner Art“ ^{1,1} mit Kartoffelpüree ⁹ dazu Quarkspeise ⁹	Vegane Gehacktesstippe ^{5,5,1,3,3,f} (aus Soja und Weizen) mit Paprika und Gewürzgurke, dazu Kartoffelpüree ⁹ dazu Quarkspeise ⁹
MI 15.02.	Graupensuppe ^{1,3,1,j} mit Rauchfleisch ^{2,4,6} und Dinkel-Vollkorn-Brot ^{1,1,3}	Königsberger Klopse ^{1,1,c,g} mit Kapernsoße ¹ und Kartoffeln, Rote Bete ⁵	-Tortellini „Verdura“ ^{1,1} mit Tomaten- Gemüse- Füllung, Spinatsoße ^{1,1} und Rote Bete ⁵
DO 16.02.	Sternchenudelsuppe ^{1,1,c,j} mit Rindfleisch, Apfelkompott	Nudeln ^{1,1,c} mit Tomatensoße ¹ und Jagdwurstwürfel ^{2,4,6} , Apfelkompott	Pancakes ^{1,1,c,g} (Eierpfannkuchen nach amerikanischer Art) dazu Apfelkompott
FR 17.02.	Karotten-Süßkartoffel-Suppe ¹ mit Ingwer, dazu Dinkel-Brötchen ¹	Fischli ^{1,1,d} mit Sauce Bernaise ^{1,c,g} , Butterreis ⁹	Bunte Nudeln ^{1,1,c} mit Tomatensoße ¹



Unser Salatangebot

Mo	Pikanter Schichtsalat: Eisbergsalat, Mais, Ananas, Kochschinken ^{2,4,6,1} , Selleriestreifen ^{7,1} , Porree, Ei ⁶ und mit Joghurdressing ^{6,9,11}	4,30 €
Di	Griechischer Salat: Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Oliven ^{9,11} , schwarz ¹ , rote Zwiebel, Balkankäse, mit Kräuter dressing ^{6,9,11}	4,30 €
Mi	Chefsalat: Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken ^{2,4,6,1} , Käse, mit Joghurdressing ^{6,9,11}	4,30 €
Do	Salat „Kebab“ ^{2,7,8,1,5,1} ; Weißkohlsalat, Gurke, rote Zwiebel, Paprika, Tomate, Hähnchenkebab und Zaziki	4,30 €
Fr	Salat „Vier Jahreszeiten“: Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, gebratene Putenbruststreifen, Dill, mit Kräuter dressing ^{6,9,11}	4,30 €

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

Unsere Kaltgerichte

Mo	Paniertes Hähnchenfilet ^{6,1,6} und Kartoffelsalat ^{6,1} mit Mayonnaise, Garnitur	4,30 €
Di	Baguette ^{6,1} „Chicken Nuggets“ ^{6,1} mit Tomate, Salat und Gewürzketchup ⁷	4,30 €
Mi	Milchreis ⁹ mit Pfirsich-Mango-Soße ^{6,1}	4,30 €
Do	Hot-Dog-Wrap ^{6,1,1,1,2,4,6,7} ; Weizentortilla mit frischem Salatmix, Hot-Dog-Wurstchen, Röstzwiebeln, Gewürzgurke und Hot-Dog- Sauce NEU	4,30 €
Fr	Crispy-Chicken-Burger ^{9,1,1,1,2,4,6,7} , Hamburgerbrötchen mit Sesam, belegt mit knusprig-würzigem Hähnchenfleisch, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Süß-sauer-Soße und Dressing	4,30 €

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

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.



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 / 72 28 22

Fax.: 03475 / 72 28 28

Kids-Menü

1. - 28. Februar 2023



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

