

	A	B	V
MO 01.04.	<h1>Ostermontag</h1>		
DI 02.04.	Weiße Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6) und Dessert- Monte ^(9,12)	Gabelspaghetti ^(1,1,c) und Tomatensoße ⁽¹⁾ mit Geflügeljagdwurstwürfeln ^(1,2,4,6,j) Dessert- Monte ^(9,12)	Chilli con Patata (Eintopf aus Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten, Kidney Bohnen) und Dessert- Monte ^(9,12)
MI 03.04.	Quarkkeulchen ^(1,1,c,g) mit Apfelsmus	Sahnegulasch ^(1,1,g) (vom Schwein) mit Leipziger Allerlei ⁽¹⁾ (Erbsen, Pariser Karotten, Spargel) und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾	Quorn- Bratwurst ⁽⁶⁾ (aus Mycoprotein) mit Soße ⁽¹⁾ , - Möhrengemüse ^(1,1) und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾
DO 04.04.	Möhreneintopf ⁽¹⁾ mit Schweinefleisch, hausgemachte Quarkspeise ⁽⁹⁾	Fischfilet "Müllerin Art"(Hoki) ^(1,1,4,g,j) mit Petersiliensoße ⁽¹⁾ und Reis, hausgemachte Quarkspeise ⁽⁹⁾	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(1,1,c,g,j) und Käsesoße ^(1,1) und hausgemachte Quarkspeise ⁽⁹⁾
FR 05.04.	Fadennudelsuppe ^(1,1,c,j) mit Geflügelfleischinlage, Pfirsichkompott	Kasselerbraten ^(2,4,6) mit Soße ^(1,1,j) , grünen Bohnen ⁽¹⁾ und Salzkartoffeln	Grießbrei ^(1,1,g) mit Vanillegeschmack und Pfirsichkompott
MO 08.04.	Eierstichsuppe ^(1,1,c,g,j) mit Suppengemüse, Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding ⁽³⁾	Würstchengulasch ^(2,4,6,a,1) und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ dazu Wackelpudding ⁽³⁾	Mini- Germknödel "schwarz & weiß" (zweifärbig mit Schokolade) ^(1,1,g) und Vanillesoße ⁽⁹⁾ (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
DI 09.04.	Eierkuchen ^(1,1,c,g) mit Apfelsmus	Hörnchennudeln ^(1,1,c) mit Sauce Bolognese ⁽¹⁾ , dazu Apfelsmus	Schupfnudelpfanne ^(1,1,c) mit Zucchini, Möhren und Erbsen und Rahmsoße ^(1,1,g) , dazu Apfelsmus
MI 10.04.	Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,a,1,g,j) mit Schmand und Bockwurstwürfeln dazu Obst	Hähnchen-Cordon-Bleu ^(2,4,5,6,a,1,c,g) mit Soße ^(1,1) , Möhrengemüse ⁽¹⁾ und Kartoffeln	Rote Linsen-Bolognese ^(1,1) mit Vollkornnudeln ⁽¹⁾ und Obst
DO 11.04.	Vanillepuddingsuppe ⁽⁹⁾ mit Zwieback ^(1,1,a,3,g)	Jägerschmaus ^(1,1) (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) mit Gabelspaghetti ^(1,1,c) und Möhren-Rohkost	Vegane Klopse "Königsberger Art" ^(1,1,j) (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße ⁽¹⁾ und Kartoffeln
FR 12.04.	Grüne Bohnensuppe ⁽¹⁾ mit Rindfleisch dazu Monsterbacke- Joghurt ⁽⁹⁾	Jumbo-Fischstäbchen ^(1,1,d) mit Kräutersoße ⁽¹⁾ und Püree ⁽⁹⁾ und Monsterbacke- Joghurt ⁽⁹⁾	- Blumenkohl in Soße ^(1,1,g,j) mit Salzkartoffeln, dazu Monsterbacke- Joghurt ⁽⁹⁾
MO 15.04.	Geflügelfleischklößchensuppe ⁽¹⁾ mit Vollkornnudeln ⁽¹⁾ und Gemüse	Spirelli ^(1,1,c) und Tomatensoße ⁽¹⁾ mit Würstchenwürfeln ^(1,2,4,6,j)	Süßkartoffeltaschen ^(1,1,g) mit buntem Gemüsekassie ^(1,1,g)
DI 16.04.	Reissuppe ⁽¹⁾ mit Rindfleisch und Suppengrün und Roggenvollkornbrot ^(1,1,a,2)	Gehacktesstippe ^(5,a,1) mit Paprika und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ dazu Gewürzkruste ⁽⁵⁾	Blumenkohl- Käse- Knusperstern ^(1,1,c,g,j) mit Sauce- Hollandaise ^(1,1,c,g,j) und Kartoffeln
MI 17.04.	Veggie-Day Milchreis ⁽⁹⁾ mit Zucker, Zimt und Apfelsmus	Eieromelette ^(1,1,c,g) mit Erbsengemüse ⁽¹⁾ und Kartoffeln, dazu Apfelsmus	Überbackene Tortellini Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(1,1,c,g,j) überbacken mit herzhaftem Käse ⁽⁹⁾ dazu Apfelsmus

	A	B	V
DO 18.04.	Wirsingkohleintopf ⁽¹⁾ mit Schweinefleisch dazu Rote Beete ⁽⁵⁾	Königsberger Klopse ^(1,1,c) mit Kapernsoße ^(1,1,g) und Kartoffeln, Rote Beete ⁽⁵⁾	Bunte Nudeln ^(1,1,c) mit - Broccoli- Soße ^(1,1,g,j) Rote Beete ⁽⁵⁾
FR 19.04.	Linsensuppe ^(1,1,j) mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Mango-Joghurt ⁽⁹⁾	Hähnchengulasch ⁽¹⁾ mit Nudeln ^(1,1,c) dazu Mango-Joghurt ⁽⁹⁾	Gurkenquark ⁽⁹⁾ mit Dill, Kartoffeln und Mango-Joghurt ⁽⁹⁾
MO 22.04.	Buchstabennudelsuppe ^(1,1,c,j) mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Vanille- Pudding ⁽⁹⁾	Nudeln ^(1,1,c) mit Käse- Schinken- Soße ^(2,4,6,a,1,g) (mit Kochschinken und Erbsen), dazu Vanille- Pudding ⁽⁹⁾	Eipatty ^(1,1,c,j) mit - Spinat ^(1,1,j) und Salzkartoffeln
DI 23.04.	Eierkuchen ^(1,1,c,g) mit Apfelsmus	Schmorgurkenpfanne ^(1,1,j) mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ dazu Apfelsmus	Käsespätzle ^(1,1,c,g) mit Röstzwiebeln dazu Apfelsmus
MI 24.04.	Erbsensuppe mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6,j) dazu Obst	Chicken Nuggets ^(5,a,1,j) mit Soße ⁽¹⁾ , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln	Vegetarische Bolognese ^(1,1,a,3,j) (aus Sojaeiweiß) mit Gabelspaghetti ^(1,1,c) und Obst
DO 25.04.	Würzige Gyrossuppe ^(1,1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne dazu hausgemachte Quarkspeise ⁽⁹⁾	Geflügelfleischklößchen ^(1,1,c,j) in fruchtiger Tomatensoße ⁽¹⁾ und Nudeln ^(1,1,c) dazu hausgemachte Quarkspeise ⁽⁹⁾	Schoko- Grießbrei ^(1,1,g) mit Milchbrötchen ^(2,3,a,1,c,g)
FR 26.04.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(1,1,a,3,j) , Fruchtzwerg ⁽⁹⁾	Seelachs-Nuggets ^(5,6,a,1,4,g) mit Dillssoße ⁽¹⁾ und Kartoffeln und Fruchtzwerg ⁽⁹⁾	Vollkornnudeln ⁽¹⁾ mit fruchtiger Tomatensoße ⁽¹⁾ , und Fruchtzwerg ⁽⁹⁾
MO 29.04.	Kartoffelsuppe "Sächsische Art" ^(1,1) mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,j)	Currywurstgulasch ^(1,2,3,4,6,a,1,j) mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾	Gemüse-Kokos-Pfanne ^(1,1,g) (Möhren, Blumenkohl, Zucchini, Paprika, Erbsen, Tomaten), dazu -Quinoa (Inkareis)
DI 30.04.	Linsensuppe ^(1,1,j) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) und Gurkensalat	Gekochte Eier ^(1,1) in Senfsoße ^(1,1) und Kartoffeln, dazu Gurkensalat	Asia-Gemüsepfanne ^(1,1,j) süß- sauer mit Naturreis (Vollkorn) und dazu Gurkensalat

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 & Sulfit, (m - Lupine*; (n - Weichtiere* * = oder Erzeugnisse

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

BESTELLSCHEIN

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

Schule:
 Kita:

Vorname:

Name:

Klasse:
 Gruppe:

Kdn.-Nr.

Ort der Ferienbetreuung






Tag	A	B	V	K	S
01.04.2024 - 05.04.2024					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
08.04.2024 - 12.04.2024					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
15.04.2024 - 19.04.2024					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
22.04.2024 - 26.04.2024					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
29.04.2024 - 30.04.2024					
MO					
DI					

Unser Salatangebot

Mo	Salat Badisch Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Mais, Paprika, Schinkenröllchen ^{2,4,6} , mit Joghurt-Kräuter-Dressing ^{6,9,11}	4,95 €
Di	Amerikanischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchen nuggets ^{6,9,11} , mit French-Dressing ^{6,9,11}	4,95 €
Mi	Salat Provençal frischer Blattsalat mit Tomaten, Rucicola, in Bacon ^{2,4,6} gebratener grüner Spargel, dazu Kräuter dressing ^{6,11}	4,95 €
Do	Chefsalat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken ^{2,4,6,11} , Käse, mit Joghurt dressing ^{6,9,11}	4,95 €
Fr	Gnoccisalat⁶ mit frischer Paprika, Sonnenblumen-, Kürbis- und Pinienkernen, Zwiebel, Rucola, dazu Honig-Senf-Dressing ^{6,11}	4,95 €
Ihre Salatvorbestellungen können Sie wie gewohnt auf dem beiliegenden Bestellzettel vornehmen.		

Unsere Kaltgerichte

Mo	Fischstäbchen^{6,11} mit Kartoffelsalat ^{6,9,11} mit "Essig & Öl" Zitronenecke und Garnitur	4,95 €
Di	Baguette „Spezial“^{6,11} mit Salami ^{1,2,3,4,6,9} , Tomatenbutter ⁶ , Gewürzgurke ⁶ und Garnitur	4,95 €
Mi	„American Pancake“ Pfannkuchen ^{6,11,6,9} mit Schokosoße ⁶	4,95 €
Do	Panierte Hähnchenbrust^{6,11,6} dazu Nudelsalat ^{6,11,6,9} "Essig & Öl" und Garnitur	4,95 €
Fr	Dönerteller mit Nudeln^{2,4,7,11,6,9,11} Pesto- Nudeln mit mariniertem Kebab- Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki, frischen Zwiebeln	4,95 €
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 Online-App



mobile Online-Bestellung ohne Download unter:
bestellung-volkskueche.de/mobil

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. - 30. April 2024



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

