

	A	B	V
MO 01.07.	Tomatensuppe mit Ebyl^{a1} (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, Obst 	Rührei^{c,g} mit Spinat ^{a1} und Salzkartoffeln dazu Obst	Kichererbsen-Gemüse-Curry^{a1,g} und Couscous ^{a1} und Obst
DI 02.07.	Hefeklöße^{a1,c,g} mit Vanillesoße ^g und hausgemachte Quarkspeise ^g	Schichtkohl mit Schweinefleisch ^{a1} und Kartoffelpüree ^g , dazu hausgemachte Quarkspeise ^g	Bunte Nudeln^{a1,c} mit Tomatensoße ^{a1} hausgemachte Quarkspeise ^g
MI 03.07.	Karotten-Süßkartoffel-Suppe^{a1} mit Ingwer, dazu Rote Bete ^g	Königsberger Klopse^{a1,c} mit Kapernsoße ^{a1,g} und Kartoffeln, Rote Bete ^g	Tortellini "Verdura"^{a1} mit Tomaten- Gemüse- Füllung, Spinatsoße ^{a1} und Rote Bete ^g
DO 04.07.	Graupensuppe^{a3,i,j} mit Rauchfleisch ^{2,4,6} und Rotkohl-Rohkost	Schweinegulasch^{a1} mit Spirelli ^{a1,c} dazu Rotkohl-Rohkost	Pancakes^{a1,c,g} (Eierpannkuchen nach amerikanischer Art) mit Erdbeersoße
FR 05.07.	Sternennudelsuppe^{a1,c,j} mit Rindfleisch, und Monte ^{g,h2}	Fischli^{a1,d} mit Zitronen-Butter-Soße ^{a1,g} und Kartoffeln, Monte ^{g,h2}	Vegetarische Erbsensuppe^g mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Monte ^{g,h2}
MO 08.07.	Reissuppe^g mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot ^{a1,a2}	Spirelli^{a1,c} mit Tomatensoße ^{a1} und Geflügelwursteinlage ^{g,2,3,4,6}	Kartoffeltaschen "Tomate-Mozzarella"^g mit cremiger Tomaten- Käse- Soße ^{a1,g}
DI 09.07.	Milchreis^g mit Zucker und Zimt dazu Apfelmus	Schweineschnitzel^{a1,c} Erbseengemüse ^{a1} mit Soße ^{a1} und Kartoffeln, dazu Apfelmus	Süßkartoffelcurry^{a1,g,i} und Reis dazu Apfelmus
MI 10.07.	Möhren- Kohlrabi- Eintopf^{a1} mit Schweinefleisch, Fruchtojoghurt ^g	Gehacktesstippe^{a1} mit Paprika und Gewürzgurkenwürfel ^g und Kartoffelpüree ^g dazu Fruchtojoghurt ^g	1 Germknödel mit Kirschfüllung^{a1,c,g} und Vanillesoße ^g (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
DO 11.07.	Grüner Erbseneintopf^{a1,j} mit Kesselsuppenfleisch ^{2,4,6}	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Möhrengemüse ^{a1} , Geflügelsoße ^{a1} und Salzkartoffeln	Vollkornnudeln^{a1} mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^{a1,g,i}
FR 12.07.	Kesselgulaschsuppe^{2,4,6} (Schweinefleisch) mit Kartoffel und Gemüseeinlage ^{a1,a3,i} und Erdbeerkompott	Fruchtiges Hähnchencurry Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße ^{a1} mit Nudeln ^{a1,c} und Erdbeerkompott	Eierkuchen^{a1,c,g} mit Erdbeerkompott

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 rezeptorpflichtigen 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 - Kriebstiere*; (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

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

	A	B	V
MO 15.07.	Nudelsuppe^{a1,j} mit buntem Gemüse, Geflügelfleisch und Vollkornnudeln, Obst	Bauerngulasch^{1,2,3,4,5,6,a1,j} mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, Kartoffelpüree ^g und Obst	Gemüse-Köttbullar^c (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^{a1} und Vollkornnudeln ^{a1}
DI 16.07.	Soljanka "Ukrainische Art"^{1,2,4,6,7,a1} mit Geflügelwurst und Bäckerröbchen ^{a1,a3}	Rostbratwurst "Nürnberger Art"^{1,6,9,i,j} mit Soße ^{a1,j} , Möhrengemüse ^{a1} und Kartoffeln	Vegetarischer Auflauf^{a1,a3,c,f,g,i} "Lasagne Art" mit Sojabolognese (Sojaeweiß), Creme Fraiche, gratiniert mit Käse, dazu Bohnensalat
MI 17.07.	Hefeklöße^{a1,c,g} mit Heidelbeersoße ^g	Hörnchennudeln^{a1,c} mit Sauce Bolognese ^{a1} , Weißkohl-Paprika-Rohkost	NEU Veganer Schichtkohl^{a1,a3,f} (aus Soja und Weizen), mit Kartoffeln und Weißkohl-Paprika-Rohkost
DO 18.07.	Lasagnesuppe^{a1,c,g} mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln Vollkornbrot ^{a1,a2} mit Sonnenblumenkerne	Bauernroulade^{a1,j} mit Soße ^{a1,j} , Mischgemüse ^{a1} und Kartoffeln	Nudeln^{a1} mit Broccoli- Käse- Soße ^{a1,g}
FR 19.07.	Kartoffelsuppe^{a1,j} mit Jagdwurstwürfel ^{1,2,4,6,j} und Joghurt Fruchtzwerg ^g	Backfischfilet^{a1,c,d,j} mit Gurken- Remouladen- Soße ^{a1,c,g,i} (kalt) und Kartoffeln	Bunte Nudelpfanne^{a1,c} mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^{a1,g} , dazu Joghurt Fruchtzwerg ^g
MO 22.07.	Altmärkische Hochzeitssuppe^g mit Eierstich ^{c,g} und Fleischklößchen ^g , (Schwein und Rind) Vollkornbrot ^{a1,a2} mit Sonnenblumenkernen	Buntes Hühnerfrikassee^{a1,a3,i} mit feinem Gemüse und Kartoffeln, Obst	Vegetarische Frühlingsrollen^{a1,j,i,j} mit Chinagemüse in Sojasauce ^{a1,j} und Reis
DI 23.07.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^{2,4,6,i} und bunter Salat- Mix	Panierte Jagdwurstscheibe^{2,4,6,a1,c,j} mit Gabelspaghetti ^{a1,c} und Tomatensoße ^{a1} und bunter Salat- Mix	Chilli con Patata (Eintopf aus Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten, Kidney Bohnen) und bunter Salat-Mix
MI 24.07.	Quarkkeulchen^{a1,c,g} mit Apfelmus	Sahnegulasch^{a1,g} (vom Schwein) mit Leipziger Allerlei ^{a1} (Erbsen, Pariser Karotten, Spargel) und Kartoffelpüree ^g	Quorn- Bratwurst^c (aus Mycoprotein) mit Soße ^{a1} , Möhrengemüse ^{a1,j} und Kartoffelpüree ^g
DO 25.07.	Möhreneintopf^{a1} mit Schweinefleisch, hausgemachte Quarkspeise ^g	Fischfilet "Müller Art"^{a1,d,g,j} (Hoki) ^{a1,d,g,j} mit Petersiliensoße ^{a1} und Reis, hausgemachte Quarkspeise ^g	Buntes Eierragout^{a1,c} und Kartoffeln, hausgemachte Quarkspeise ^g
FR 26.07.	Fadennudelsuppe^{a1,c,j} mit Geflügelfleischeinlage, Pfirsichkompott	Schweinebraten mit Soße ^{a1,j} , grünen Bohnen ^{a1} und Salzkartoffeln	Grießbrei^{a1,g} mit Vanillegeschmack und Pfirsichkompott
MO 29.07.	Eierstichsuppe^{a1,c,g,i} mit Suppengemüse, Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding ^g	Würstchengulasch^{2,4,6,a1} und Kartoffelpüree ^g dazu Wackelpudding ^g	Mini- Germknödel "schwarz & weiß"^g (zweifärbig mit Schokolade) ^{a1,g} und Vanillesoße ^g (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
DI 30.07.	Eierkuchen^{a1,c,g} mit Apfelmus	Hörnchennudeln^{a1,c} mit Sauce Bolognese ^{a1} , mit Apfelmus	NEU Bunte Reispfanne^{a1,c} mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^{a1,g} , dazu Apfelmus
MI 31.07.	Kartoffelsuppe^{1,2,3,4,6,a1,g,i} mit Schmand und Bockwurstwürfeln dazu Obst	Geflügelschnitzel^{a1,c} mit Soße ^{a1} , Möhrengemüse ^{a1} und Kartoffeln	Rote Linsen-Bolognese^{a1,j} mit Vollkornnudeln ^{a1} und Obst

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
01.07.2024 - 05.07.2024					
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
08.07.2024 - 12.07.2024					
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
15.07.2024 - 19.07.2024					
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
22.07.2024 - 26.07.2024					
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
29.07.2024 - 31.07.2024					
MO	F	e	r	i	e
DI	F	e	r	i	e
MI	F	e	r	i	e

Unser Salatangebot

Mo	Chefsalat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken ^{2,4&5} , Käse, mit Joghurdressing ^{6,8&9}	4,95 €
Di	Pasta-Salat Nudeln mit getrockneten Tomaten und Mozzarellabällchen auf einer bunten Salatmischung (Eisberg, Frisee, Endivie, Radicchio) dazu Honig- Senf- Dressing ^{6,8,9}	4,95 €
Mi	Salat "Rapunzel" Frische Champignons, Tomate, Lachsschinkenwürfel ^{2,4,6} und Paprika auf Feld- und Eisbergsalat mit Frenchdressing ^{6,8,9}	4,95 €
Do	Amerikanischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets ^{6,8,9} , mit French- Dressing ^{6,8,9}	4,95 €
Fr	"Sommersalat" Mozzarella ⁹ , Salatmix mit Sonnenblumen-, Kürbis- und Pinienkernen, Rucola, Tomate, Nektarine, Schinkenspeck ^{2,4,6} , mit Joghurdressing ^{6,8,9}	4,95 €
Ihre Salatvorbestellungen können Sie wie gewohnt auf dem beiliegenden Bestellzettel vornehmen.		

Unsere Kaltgerichte

Mo	Fischstäbchen^{6,8} mit Kartoffelsalat ^{3,4,5} mit "Essig & ÖL" und Garnitur	4,95 €
Di	Baguette^{6,8} "Hot Dog" mit Würstchen ^{1,2,4,6,9} Ketchup ⁷ , Senf ⁸ , Gewürzgurke ^{4,7} und Röstzwiebeln ⁹	4,95 €
Mi	"Süße Allerlei aus verschieden gefüllten Eierkuchen" ^{6,8,9} (mit Himbeer- Panna- Cotta- Füllung, Apfelfüllung und Heidelbeerrfüllung) dazu Vanillesoße ⁹	4,95 €
Do	Baguette „Barbecue" ^{6,8} gefüllt mit gebratenem Rib- Steak ^{2,4,5,6,7} , Salat, Gewürzgurke ^{4,5} und Barbecue- Sauce ^{8,9}	4,95 €
Fr	Wrap (Weizentortilla) ^{6,8} gefüllt mit Eisbergsalat, Hähnchenfleisch, Gurke, Mais und Paprika mit einer Joghurt-Honig-Marinade ⁹	4,95 €
Ihre Kaltgerichte können Sie wie gewohnt auf dem beiliegenden Bestellzettel vermerken.		

So erkennen Sie unsere  Kennzeichnung:

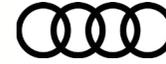
Wo  drauf steht, ist auch  drin!

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.



Volkswagen

SCHNEIDER
Helbra Eisleben



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. - 31. Juli 2024



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

