

	A	B	V
DO 01.08.	Vanillepuddingsuppe^g mit Zwieback ^{a1,a3,g,f}	Jägerschmaus^{a1,j} (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) mit Gabelspaghetti ^{a1,c} und Möhren-Rohkost	Vegane Klopse "Königsberger Art"^{a1,j} (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße ^{a1} und Kartoffeln
FR 02.08.	Grüne Bohnensuppe^{a1} mit Rindfleisch dazu Monsterbacke ^g	Jumbo-Fischstäbchen^{a1,d} mit Kräutersoße ^{a1} und Püree ^g und Monsterbacke ^g	Blumenkohl in Soße^{a1,g,j} mit Salzkartoffeln, dazu Monsterbacke ^g
MO 05.08.	Geflügelfleischklößchensuppe^{a1} mit Vollkornnudeln ^{a1} und Gemüse	Spirelli^{a1,c} und Tomatensoße^{a1} mit Würstchenwürfeln ^{1,2,4,6,j}	Buntes Gemüsekassero^{a1,a3,g,j} (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel) mit Kartoffeln
DI 06.08.	Reissuppe¹ mit Rindfleisch und Suppengrün und Roggenvollkornbrot ^{a1,a2}	Gehacktesstippe^{a1} mit Paprika und Kartoffelpüree ^g dazu Gewürzgerurke ⁵	Blumenkohl- Käse- Knusperstern^{a1,c,g,j} mit Sauce- Hollandaise ^{a1,g,j} und Kartoffeln
MI 07.08.	Milchreis^g mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Eieromelette^{c,g} mit Spinat ^{a1} und Kartoffeln, dazu Apfelmus	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung^{a1,c,g,j} und fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße ^{a1} , dazu Apfelmus
DO 08.08.	Wirsingkohleintopf^{a1} mit Schweinefleisch dazu Rote Bete ⁵	Königsberger Klopse^{a1,c} mit Kapernsoße ^{a1,g} und Kartoffeln, Rote Bete ⁵	Bunte Nudeln^{a1,c} mit Broccoli- Soße^{a1,g,j} Rote Bete ⁵
FR 09.08.	Linsensuppe^{a1,j} , mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Fruchtojoghurt ^g	Hähnchengulasch^{a1} mit Nudeln ^{a1,c} und Fruchtojoghurt ^g	Pikanter Schnittlauchquark^g mit Kartoffeln und Fruchtojoghurt ^g
MO 12.08.	Buchstabennudelsuppe^{a1,c,j} mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Vanille- Pudding ^g	Nudeln^{a1,c} mit Käse- Schinken- Soße ^{2,4,6,a1,g} (mit Kochschinken und Erbsen), dazu Vanille- Pudding ^g	Eipatty^{c,g,j} mit Spinat^{a1,j} und Salzkartoffeln
DI 13.08.	Erbsensuppe mit Kasseler Suppenfleisch ^{2,4,6,j} dazu Obst	Chicken Nuggets^{5,a1,j} mit Soße ^{a1} , Rotkohl ¹⁷ und Kartoffeln	Vegetarische Bolognese^{a1,a3,j} (aus Sojaeiweiß) mit Gabelspaghetti ^{a1,c} und Obst
MI 14.08.	Eierkuchen^{a1,c,g} mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne^{a1,j} mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree ^g dazu Apfelmus	Käsespätzle^{a1,c,g} mit Röstzwiebeln dazu Apfelmus
DO 15.08.	Würzige Gyrossuppe^{a1,g} mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne dazu Rotkohl- Rohkost	Geflügelfleischklößchen^{a1,c,j} in fruchtiger Tomatensoße ^{a1} und Nudeln ^{a1,c} dazu Rotkohl- Rohkost	Schoko- Grießbrei^{a1,g} mit Milchbrötchen ^{2,3,a1,c,g}
FR 16.08.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^{a1,a3,j} und Fruchtzwerg ^g	Seelachs-Nuggets^{5,6,a1,d,g} mit Dillsoße ^{a1} und Kartoffeln und Fruchtzwerg ^g	Vollkornnudeln^{a1} mit fruchtiger Tomatensoße ^{a1} , und Fruchtzwerg ^g

	A	B	V
MO 19.08.	Kartoffelsuppe "Sächsische Art"^{a1,j} mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^{1,2,3,4,6,j}	Currywurstgulasch^{1,2,3,4,6,a1,j} mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ^g	Gemüse-Kokos-Pfanne^{a1,g} (Möhren, Blumenkohl, Zucchini, Paprika, Erbsen, Tomaten), dazu Quinoa (Inkareis)
DI 20.08.	Nudelsuppe^{a1,c,j} mit Suppenemüse und Geflügelfleisch und Mehrkorn-Brot ^{a1,a2}	Geflügeldinos^{2,a1,a2,j} mit Soße ^{a1} , buntem Gemüse ^{a1} (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Süße Lasagne Nudeln ^{a1,c} überbacken mit Vanillesoße ^g und Kirschen
MI 21.08.	Grießbrei^{a1,g} mit Kirschkompott	Hähnchenbruststreifen in heller Soße^{a1,g} mit Erbsen und Nudeln ^{a1,c} mit Kirschkompott	Vegetarisches Gemüseschnitzel^{a1,c,g,j} (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße ^{a1} , Naturreis (Vollkorn)
DO 22.08.	Linsensuppe^{a1,j} mit Rauchfleisch ^{2,4,6} und Gurkensalat	Gekochte Eier⁶ in Senfsoße ^{a1,j} und Kartoffeln, dazu Gurkensalat	Asia-Gemüsepfanne^{a1,j} süß- sauer mit Vollkornnudeln ^{a1} und dazu Gurkensalat
FR 23.08.	Möhreneintopf^{a1} mit Schweinefleisch, Obst	Backfischfilet^{a1,c,d,j} mit Kräutersoße ^{a1} und Reis und Obst	Ravioli^{a1,c,g} gefüllt mit Käse und Spinat und Schnittlauchsoße ^{a1} , dazu Obst
MO 26.08.	Tomatensuppe mit Reinsnudeln^{a1,c} und Kräutern Obst	Gehacktesklößchen^{a1,c,j} mit Spinat ^{a1} , Bratensoße ^{a1,j} und Salzkartoffeln	Chinapfanne^{a1,j,j} mit Sojasauce (Paprika, Pilze, Bohne, Zuckerschoten) und Couscous ^{a1} , Obst
DI 27.08.	Hefeklöße^{a1,c,g} mit Vanillesoße ^g und hausgemachte Quarkspeise ^g	"Rouladentopf"^{a1,2,4,5,6,a1,j} (zartes Rindfleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) mit Kartoffelpüree ^g dazu hausgemachte Quarkspeise ^g	Bunte Nudeln^{a1,c} mit Tomatensoße ^{a1} hausgemachte Quarkspeise ^g
MI 28.08.	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnchen ^{a1,j,g} dazu Rote Bete ⁵	Königsberger Klopse^{a1,c} mit Kapernsoße ^{a1,g} und Kartoffeln, Rote Bete ⁵	Tortellini "Verdura"^{a1} mit Tomaten- Gemüse- Füllung, Spinatsoße ^{a1} und Rote Bete ⁵
DO 29.08.	Graupensuppe^{a3,j} mit Rauchfleisch ^{2,4,6} dazu Rotkohl-Rohkost	Schweinegulasch^{a1} mit Gabelspaghetti ^{a1,c} dazu Rotkohl-Rohkost	Pancakes^{a1,c,g} (Eierpfannkuchen nach amerikanischer Art) dazu Apfelkompott
FR 30.08.	Sternchennudelsuppe^{a1,c,j} mit Rindfleisch, und Monte- Pudding ^{g,h2}	Fischli^{a1,d} mit Zitronen-Butter-Soße ^{a1,g} und Kartoffeln, Monte- Pudding ^{g,h2}	Vegetarische Erbsensuppe⁶ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Monte- Pudding ^{g,h2}

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 durch unsere Lieferanten 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. Die Produktion erfolgt mit größter Sorgfalt und nur mit rezeptierten Zutaten. Wir können jedoch nicht ausschließen, dass auf der Vorstufe seitens der Vorlieferanten oder bei der Herstellung in unserem Haus nicht vermeidbare Kreuzkontaminationen mit Allergenen Bestandteilen stattfinden. Daher können Spuren von Allergenen 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; (8 - natürliche Aromen 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 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 Bestellannahme. Schule: Kita: Vorname: Name: Klasse: Gruppe: Kdn.-Nr. Ort der Ferienbetreuung

Tag	A	B	V	K	S
01.08.2024 - 02.08.2024					
DO	F	e	r	i	e
FR	F	e	r	i	e
05.08.2024 - 09.08.2024					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
12.08.2024 - 16.08.2024					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
19.08.2024 - 23.08.2024					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
26.08.2024 - 30.08.2024					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					



Unser Salatangebot

Mo	Amerikanischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets ^{6,a1} , mit French- Dressing ^{6,a1,j}	4,95 €
Di	Pasta-Salat Nudeln mit getrockneten Tomaten und Mozzarellabällchen ⁹ auf einer bunten Salatmischung (Eisberg, Frisee, Endivie, Radicchio) dazu Honig- Senf- Dressing ^{6,a1,j}	4,95 €
Mi	Chefsalat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken ^{2,4,6,f} , Käse, mit Joghurt dressing ^{6,a1,j}	4,95 €
Do	Salat "Vier- Jahreszeiten" Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, gebratene Putenbruststreifen, Dill, mit Kräuterdressing ^{6,a1,j}	4,95 €
Fr	Pikanter Schichtsalat Eisbergsalat, Mais, Ananas, Kochschinken ^{2,4,6,f} , Selleriestreifen ^{7,i} , Porree, Ei ⁶ und mit Joghurt dressing ^{6,a1,j}	4,95 €
Ihre Salatvorbestellungen können Sie wie gewohnt auf dem beiliegenden Bestellzettel vornehmen.		

Unsere Kaltgerichte

Mo	Gebratene Boulette^{6,a1,g,j} mit Kartoffelsalat ^{3,4,i} mit "Essig & Öl" und Garnitur	4,95 €
Di	Baguette „Spezial“^{6,a1} mit Salam^{11,2,3,4,g,j}, Tomatenbutter⁹, Gewürzgurke⁹ und Garnitur	4,95 €
Mi	„American Pancake“ Pfannkuchen ^{6,a1,g,j} mit Schokosoße ⁹	4,95 €
Do	Gebratene Currywurst^{2,4,6,i,j} mit Curry- Ketchup ⁷ , dazu Nudelsalat ^{5,a1,g,j} "Essig & Öl" und Garnitur	4,95 €
Fr	Dürüm (Weizentortilla)^{2,7,a1,g,f,k} Wrap gefüllt mit mariniertem Kebab- Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki ⁹ und 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.



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.



VOLKSKÜCHE®

Wir haben schon für Sie gekocht

Tel.: 03475 / 72 28 22

Fax.: 03475 / 72 28 28

Kids-Menü

1. - 31. August 2024



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

