

	A	B	V
FR 01.11.	Kesselgulaschsuppe ^{2,4,6} (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^{(1),a3,i} und Erdbeerkompott	Fruchtiges Hühnchen Curry Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße ^{mit Nudeln} ^{(1),c} und Erdbeerkompott	Eierkuchen ^{(1),c,g} mit Erdbeerkompott
MO 04.11.	Nudelsuppe ^{(1),j} mit buntem Gemüse, Geflügelfleisch und Vollkornnudeln, Obst	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,5,6,a1,j) mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, Kartoffelpüree ⁽¹⁾ und Obst	Gemüse-Köttbullar ^c (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ⁽¹⁾ und Vollkornnudeln ⁽¹⁾
DI 05.11.	Soljanka "Ukrainische Art" mit Geflügelwurst und Bäckerbrötchen ^{(1),a3}	Rostbratwurst "Nürnberger Art" mit Soße ^{(1),j} , Möhrengemüse ⁽¹⁾ und Kartoffeln	Vegetarischer Auflauf ^{(1),a3,f,g,i} "Lasagne Art" mit Sojabolognese (Sojaeiweiß), Creme Fraiche, gratiniert mit Käse, dazu Bohnensalat
MI 06.11.	Hefeklöße ^{(1),c,g} mit Heidelbeersoße ⁽¹⁾	"Rouladentopf" ^(2,4,5,6,a1,j) (zartes Rindfleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) mit Kartoffelpüree ⁽¹⁾ dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost	Bunte Nudeln ^{(1),c} mit Tomatensoße ⁽¹⁾ dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost
DO 07.11.	Lasagnesuppe ^{(1),c,g} mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln Vollkornbrot ^{(1),a2} mit Sonnenblumenkerne	Bauernroulade ^{(1),c,f,j} mit Soße ^{(1),j} , Mischgemüse ⁽¹⁾ und Kartoffeln	Nudeln ⁽¹⁾ mit Broccoli - Käse - Soße ^{(1),g}
FR 08.11.	Kartoffelsuppe ^{(1),j} mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,4,6,j) und Joghurt Fruchtzwerg ⁽¹⁾	Backfischfilet ^{(1),d,g,j} mit Gurken- Remouladen- Soße ^{(1),a1,c,g,j} (kalt) und Kartoffeln	Bunte Nudelpfanne ^{(1),c} mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^{(1),g} , dazu Joghurt Fruchtzwerg ⁽¹⁾
MO 11.11.	Altmärkische Hochzeitssuppe ^d mit Eierstich ^{(1),g} und Fleischklößchen ⁽¹⁾ , (Schwein und Rind) und Berliner ^{(1),c,g}	Buntes Hühnerfrikassee ^{(1),a3,j} mit feinem Gemüse und Kartoffeln, Berliner ^{(1),c,g}	Vegetarische Frühlingsrollen ^{(1),f,i,j} mit Chinagemüse in Sojasauce ^{(1),f,j} und Reis; Berliner ^{(1),c,g}
DI 12.11.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,j) und bunter Salat- Mix	Panierte Jagdwurstscheibe ^(2,4,6,a1,c,j) mit Gabelspaghetti ^{(1),c} und Tomatensoße ⁽¹⁾ dazu bunter Salat- Mix	Chilli con Patata (Eintopf aus Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten, Kidney Bohnen) und bunter Salat- Mix
MI 13.11.	Quarkkeulchen ^{(1),c,g} mit warmen Bratapfelkompott	Sahnegulasch ^{(1),g} (vom Schwein) mit Kartoffeln und Obst	Quorn- Bratwurst ^c (aus Mycoprotein) mit Soße ⁽¹⁾ , Möhrengemüse ^{(1),j} und Kartoffelpüree ⁽¹⁾
DO 14.11.	Möhreneintopf ⁽¹⁾ mit Schweinefleisch, hausgemachte Quarkspeise ⁽¹⁾	Fischfilet "Müllerin Art" (Hoki) ^{(1),d,g,j} mit Petersiliensoße ⁽¹⁾ und Reis, hausgemachte Quarkspeise ⁽¹⁾	Buntes Eierragout ^{(1),c} und Kartoffeln, und hausgemachte Quarkspeise ⁽¹⁾
FR 15.11.	Fadennudelsuppe ^{(1),c,i} mit Geflügelfleisch einlage und Roggenvollkornbrot ^{(1),a2}	Hackbraten ^(2,4,6,a1,c,j) mit Soße ^{(1),j} , grünen Bohnen ⁽¹⁾ und Salzkartoffeln	Grießbrei ^(3,a1,g) mit Vanillegeschmack und Zimtirschen

	A	B	V
MO 18.11.	Eierstichsuppe ^{(1),c,g,j} mit Suppengemüse, Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding ⁽¹⁾	Würstchengulasch ^(2,4,6,a1) und Kartoffelpüree ⁽¹⁾ dazu Wackelpudding ⁽¹⁾	Mini- Germknödel "schwarz & weiß" (zweifärbig mit Schokolade) ^{(1),g} und Vanillesoße ^{(1),g} (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
DI 19.11.	Eierkuchen ^{(1),c,g} mit Apfelmus	Hörnchennudeln ^{(1),c} mit Sauce Bolognese ⁽¹⁾ , mit Apfelmus	Bunte Reispfanne ^{(1),c} mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^{(1),g} , dazu Apfelmus
MI 20.11.	Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,a1,g,i) mit Schmand und Bockwurstwürfeln dazu Obst	Chicken Nuggets ^{(1),a1,j} mit Soße ⁽¹⁾ , Möhrengemüse ⁽¹⁾ und Kartoffeln	Rote Linsen-Bolognese ^{(1),j} mit Vollkornnudeln ⁽¹⁾ und Obst
DO 21.11.	Vanillepuddingsuppe ^{(1),g} mit Zwieback ^{(1),a3,g,f}	Jägerschmaus ^{(1),i} (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) mit Gabelspaghetti ^{(1),c} und Möhren-Rohkost	Vegane Klopse "Königsberger Art" ^{(1),a1,j} (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße ⁽¹⁾ und Kartoffeln
FR 22.11.	Grüne Bohnensuppe ⁽¹⁾ mit Rindfleisch dazu Monsterbacke ^{(1),g}	Jumbo-Fischstäbchen ^{(1),d} mit Kräutersoße ⁽¹⁾ und Püree ⁽¹⁾ und Monsterbacke ^{(1),g}	Blumenkohl in Soße ^{(1),g,j} mit Salzkartoffeln, dazu Monsterbacke ^{(1),g}
MO 25.11.	Geflügelfleischklößchensuppe ⁽¹⁾ mit Vollkornnudeln ⁽¹⁾ und Gemüse	Spirell ⁽¹⁾ und Tomatensoße ⁽¹⁾ mit Würstchenwürfeln ⁽¹⁾	Kartoffeltaschen "Frischkäse- Kräuter" ^{(1),g} mit buntem Gemüsefrikassee ^{(1),a3,g,i} (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
DI 26.11.	Reissuppe ⁽¹⁾ mit Rindfleisch und Suppengrün und Roggenvollkornbrot ^{(1),a2}	Gehacktesstippe ^{(1),a1} mit Paprika, Gewürzgurkenwürfel ⁽¹⁾ und Kartoffelpüree ⁽¹⁾ dazu Obst	Blumenkohl- Käse- Knusperstern mit Sauce- Hollandaise ^{(1),c,g,j} und Kartoffeln
MI 27.11.	Milchreis ⁽¹⁾ mit heißer Erdbeersoße	Eieromelette ^{(1),g} mit Spinat ⁽¹⁾ und Kartoffeln	Überbackene Tortellini Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^{(1),c,g,j} überbacken mit herzhaftem Käse ⁽¹⁾
DO 28.11.	Wirsingkohleintopf ⁽¹⁾ mit Schweinefleisch dazu Rote Bete ⁽¹⁾	Königsberger Klopse ^{(1),c} mit Kapernsoße ^{(1),g} und Kartoffeln, Rote Bete ⁽¹⁾	Bunte Nudeln ^{(1),c} mit Broccoli- Soße ^{(1),g,j} Rote Bete ⁽¹⁾
FR 29.11.	Linsensuppe ^{(1),j} mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Fruchtojoghurt ⁽¹⁾	Hähnchengulasch ⁽¹⁾ mit Nudeln ^{(1),c} und Fruchtojoghurt ⁽¹⁾	Pikanter Schnittlauchquark ⁽¹⁾ mit Kartoffeln und Fruchtojoghurt ⁽¹⁾

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.

Kenzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: (1 - Geschmacksverstärker; (2 - Antioxidationsmittel; (3 - Farbstoff; (4 - Konservierungsmittel; (5 - mit Süßungsmittel; (6 - mit Phosphat; (7 - mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (8 - natürliche Aromen

Kenzeichnungspflichtige 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, (* = oder Erzeugnisse

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

BESTELLSCHHEIN

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
01.11.2024					
FR	F	a	r	i	e
04.11.2024 - 08.11.2024					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
11.11.2024 - 15.11.2024					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
18.11.2024 - 22.11.2024					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
25.11.2024 - 29.11.2024					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					

Unser Salatangebot

Mo	Chefsalat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken ^(2,4,6,1) , Käse, mit Joghurt dressing ^(6,9,11)	4,95 €
Di	Pasta-Salat^(9,11) Nudeln mit getrockneten Tomaten und Mozzarellaabällchen auf einer bunten Salatmischung (Eisberg, Frisee, Endivie, Radiccio) dazu Honig- Senf- Dressing ^(6,11)	4,95 €
Mi	Wintersalat Eisbergsalat, Feldsalat, Tomate, Mandarin- Orangen und gebratene Baconscheiben ^(2,4,6) mit Croutons ^(9,11) mit Kräuterdressing ^(6,9,11)	4,95 €
Do	Salat "Egg & Cheese" Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse und Ei, mit Joghurt dressing ^(6,9,11)	4,95 €
Fr	Amerikanischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets ^(9,11) , mit French- Dressing ^(6,9,11)	4,95 €

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

Unsere Kaltgerichte

Mo	Fischstäbchen^(9,11) mit Kartoffelsalat ^(4,11) Zitronenecke und Garnitur	4,95 €
Di	Baguette^(9,11) "Hot Dog" mit Würstchen ^(1,2,4,6,9) Ketchup ⁽⁷⁾ , Senf ⁽¹⁾ , Gewürzgurke ^(4,7) und Röstzwiebeln ^(9,11)	4,95 €
Mi	„American Pancake“ Pfannkuchen ^(9,11) mit Fruchtsauce (Kirschen) ^(9,11)	4,95 €
Do	Baguette "Schnitzel" mit Schweineschnitzel ^(9,11) , Remoulade ^(9,7,11) , Salat, Tomate und Gurke	4,95 €
Fr	Hausgemachter Pizzasnack "Salami" ^(1,2,3,4,11) herzhaft belegt mit Paprika, Mais, würziger Salami, Tomatensoße, italienischen Kräutern und mit Käse überbacken NEU	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. - 30. November 2024



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

