

	A	B	V
MO 03.03.	Altmärkische Hochzeitssuppe ^{el} mit Eierstich ^{el,g} und Fleischklößchen ^{el} , (Schwein und Rind) Berliner ^{el,c,g}	Buntes Hühnerfrikassee ^{el,a3,j} mit feinem Gemüse und Kartoffeln Berliner ^{el,c,g}	Vegetarische Frühlingssrollen ^{el,1,j} mit Chinagemüse in Sojasauce ^{el,1,j} und Reis Berliner ^{el,c,g}
DI 04.03.	Möhreneintopf ^{el} mit Schweinefleisch, dazu Vollkornbrot ^{el,a2} mit Sonnenblumenkernen	Panierte Jagdwurstscheibe ^{el,2,4,6,a1,c,j} mit Gabelspaghetti ^{el,c} und Tomatensoße ^{el} dazu bunter Salat- Mix	Asiatische Reissnudelpfanne ^{el,1,c,j} mit Gemüse, Ei und süß- saurer Soße ^{el,1,j} dazu bunter Salat- Mix NEU
MI 05.03.	Quarkkeulchen ^{el,c,g} mit warmen Bratäpfelkompott	Sahnegulasch ^{el,g} (vom Schwein) mit Kartoffelpüree ^{el,g} und Obst	Quorn- Bratwurst ^{el} (aus Mycoprotein) mit Soße ^{el,1} , Möhrengemüse ^{el,1,j} und Kartoffelpüree ^{el,g}
DO 06.03.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^{el,2,4,6} und hausgemachte Schokopuddingcreme ^{el,g}	Fischfilet „Müllerin Art“ (Hoki) ^{el,1,4,g,j} mit Petersiliensoße ^{el} und Reis, hausgemachte Schokopuddingcreme ^{el,g}	Buntes Eierragout ^{el,c} und Kartoffeln, und hausgemachte Schokopuddingcreme ^{el,g}
FR 07.03.	Fadennudelsuppe ^{el,1,c,j} mit Geflügelfleischinlage und Roggenvollkornbrot ^{el,a2}	Kasselerbraten ^{el,2,4,6} mit Soße ^{el,1,j} , grünen Bohnen ^{el} und Salzkartoffeln	Grießbrei ^{el,3,a1,g} mit Vanillegeschmack und Kirschen
MO 10.03.	Eierstichsuppe ^{el,1,c,g,j} mit Suppengemüse, Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding ^{el,g}	Würstchengulasch ^{el,2,4,6,a1} und Kartoffelpüree ^{el,g} dazu Wackelpudding ^{el,g}	Mini- Germknödel „schwarz & weiß“ (zweifärbig mit Schokolade) ^{el,g} und Vanille- soße ^{el,g,g} (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
DI 11.03.	Eierkuchen ^{el,1,c,g} mit Apfelmus	Hörnchennudeln ^{el,1,c} mit Sauce Bolognese ^{el,1} , mit Apfelmus	Bunte Reispfanne ^{el,1,c} mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^{el,g} , dazu Apfelmus
MI 12.03.	Kartoffelsuppe ^{el,1,2,3,4,6,a1,g,j} mit Schmand und Bockwurstwürfeln dazu Obst	Geflügelschnitzel ^{el,1,c} mit Soße ^{el,1} , Möhrengemüse ^{el,1} und Kartoffeln	Rote Linsen-Bolognese ^{el,1,j} mit Vollkornnudeln ^{el} und Obst
DO 13.03.	Vanillepuddingsuppe ^{el,g} mit Zwieback ^{el,a3,g,f}	Jägerschmaus ^{el,1,j} (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) mit Gabelspaghetti ^{el,1,c} und Möhren-Rohkost	Vegane Klopse „Königsberger Art“ ^{el,1,j} (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße ^{el} und Kartoffeln
FR 14.03.	Grüne Bohnensuppe ^{el} mit Rindfleisch dazu Monsterbacke ^{el,g}	Jumbo-Fischstäbchen ^{el,1,4} mit Kräutersoße ^{el} und Püree ^{el,g} und Monsterbacke ^{el,g}	Blumenkohl in Soße ^{el,1,g,j} mit Salzkartoffeln, dazu Monsterbacke ^{el,g}

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 worden. 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*

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

	A	B	V
MO 17.03.	Geflügelfleischklößchensuppe ^{el} mit Vollkornnudeln ^{el} und Gemüse	Spirelli ^{el,1,c} und Tomatensoße ^{el} mit Würstchenwürfeln ^{el,1,2,4,6,j}	Kartoffeltaschen „Frischkäse- Kräuter“ ^{el,g} mit buntem Gemüsekasseroole ^{el,1,a3,g,j} (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
DI 18.03.	Milchreis ^{el} mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Eieromelette ^{el,c,g} mit Spinat ^{el} und Kartoffeln, dazu Apfelmus	Überbackene Tortellini ^{el} Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^{el,1,c,g,j} überbacken mit herzhaftem Käse ^{el,g} dazu Apfelmus
MI 19.03.	Reissuppe ^{el} mit Rindfleisch und Suppengrün und Roggenvollkornbrot ^{el,a2}	Gehacktesstippe ^{el,a1} mit Paprika, Gewürzgurkenwürfel ^{el} und Kartoffelpüree ^{el,g} dazu Obst	Blumenkohl- Käse- Knusperstern ^{el,1,c,g,j} mit Sauce- Hollandaise ^{el,1,c,g,j} und Kartoffeln
DO 20.03.	Wirsingkohleintopf ^{el} mit Schweinefleisch dazu Mischbrot ^{el,a2}	Königsberger Klopse ^{el,1,c} mit Kapernsoße ^{el,1,g} und Kartoffeln, Rote Bete ^{el}	Bunte Nudeln ^{el,1,c} mit Broccoli- Soße ^{el,1,g,j} Rote Bete ^{el}
FR 21.03.	Linsensuppe ^{el,1,j} mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Fruchtojoghurt ^{el,g}	Hähnchengulasch ^{el} mit Nudeln ^{el,1,c} und Fruchtojoghurt ^{el,g}	Pikanter Schnittlauchquark ^{el} mit Kartoffeln und Fruchtojoghurt ^{el,g}
MO 24.03.	Buchstabennudelsuppe ^{el,1,c,j} mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Pudding ^{el,g} mit Vanillegeschmack	Nudeln ^{el,1,c} mit Käse- Schinken- Soße ^{el,2,4,6,a1,g} (mit Kochschinken und Erbsen), dazu Pudding ^{el,g} mit Vanillegeschmack	Eipatty ^{el,g,j} mit Spinat ^{el,1} und Salzkartoffeln
DI 25.03.	Eierkuchen ^{el,1,c,g} mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne ^{el,1,j} mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree ^{el,g} dazu Apfelmus	Käsespätzle ^{el,1,c,g} mit Röstzwiebeln dazu Apfelmus
MI 26.03.	Erbsensuppe mit Kasseleruppenfleisch ^{el,2,4,6,j} dazu Obst	Chicken Nuggets ^{el,a1,j} mit Soße ^{el,1} , Rotkohl ^{el} und Kartoffeln	Vegetarische Bolognese ^{el,1,a3,j} (aus Sojaeiweiß) mit Gabelspaghetti ^{el,1,c} und Obst
DO 27.03.	Würzige Gyrosuppe ^{el,1,g} mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne dazu Vollkornbrot ^{el,a2} mit Sonnenblumenkernen	Geflügelfleischklößchen ^{el,1,c,j} in fruchtiger Tomatensoße ^{el} und Nudeln ^{el,1,c} dazu Rotkohl- Rohkost	Schoko- Grießbrei ^{el,1,g} mit heißer Erdbeersoße
FR 28.03.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseinlage ^{el,a3,j} , Fruchtzwerg ^{el,g}	Fischburger ^{el,1,c,d,g,j,k} mit Dill-Senf-Soße ^{el,1,j} und Kartoffeln und Fruchtzwerg ^{el,g}	Vollkornnudeln ^{el} mit fruchtiger Tomatensoße ^{el,1} , und Fruchtzwerg ^{el,g}
MO 31.03.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ ^{el,1,j} mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^{el,1,2,3,4,6,j}	Currywurstgulasch ^{el,1,2,3,4,6,a1,j} mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ^{el,g}	Blumenkohl in Tomaten-Hollandaise ^{el,1,c,g,j} und gebratenen Pesto-Gnocchi ^{el,1,c,g,h1}

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
03.03.2025 - 07.03.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
10.03.2025 - 14.03.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
17.03.2025 - 21.03.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
24.03.2025 - 28.03.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
31.03.2025					
MO					

Unser Salatangebot

Mo	Salat „Egg & Cheese“ Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse und Ei, mit Joghurdressing ^(c,g,i,j)	4,99 €
Di	Salat „Kebab“ ^(2,7,g,i,k) Weißkohlsalat, Gurke, rote Zwiebel, Paprika, Tomate, Hähnchenkebab und Zaziki	4,99 €
Mi	Pasta-Salat ^(a1,g) Nudeln mit getrockneten Tomaten und Mozzarellaabällchen auf einer bunten Salatmischung (Eisberg, Frisee, Endivie, Radicchio) dazu Honig-Senf- Dressing ^(c,i,j)	4,99 €
Do	Amerikanischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchen-nuggets ^(6,a1) , mit French- Dressing ^(c,g,i,j)	4,99 €
Fr	Chesalat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken ^(2,4,6,i) , Käse, mit Joghurdressing ^(c,g,i,j)	4,99 €
Ihre Salatvorbestellungen können Sie wie gewohnt auf dem beiliegenden Bestellzettel vornehmen.		

Unsere Kaltgerichte

Mo	Mini- Wiener Würstchen ^(2,4,6,i) mit Senf ⁽ⁱ⁾ dazu Kartoffelsalat ^(4,i) mit Mayonnaise und Garnitur	4,99 €
Di	Baguette ^(a1) „Chicken Nuggets“ ^(6,a1) mit Tomate, Salat und Gewürzketchup ⁽⁷⁾	4,99 €
Mi	„American Pancake“ Pfannkuchen ^(a1,c,g) mit Fruchtsoße (Kirschen) ^(3,a1,g)	4,99 €
Do	Baguette „Schnitzel“ mit Schweineschnitzel ^(a1,c) , Remoulade ^(3,7,a1,c,g,i) , Salat, Tomate und Gurke	4,99 €
Fr	wieder da Cheeseburger ^(3,4,a1,c,g,i,k) Hamburgerbrötchen mit Sesam belegt mit Rindfleischpatty, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Barbecuosoße, Zwiebeln, Senf und Dressing	4,99 €
Ihre Kaltgerichte können Sie wie gewohnt auf dem beiliegenden Bestellzettel vermerken.		

Die als Bio ausgelobten Speisekomponenten und -zutaten sind zertifiziert durch Grünstempel DE-ÖKO-021.




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. März 2025



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

