

	A	B	V
MO 02.06.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,j) mit Rindfleisch, dazu ein Berliner ^(a1,c,g) 	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(2,3,4,6,7) dazu ein Berliner ^(a1,c,g)  Lieblingessen	Veganer Schichtkohl ^(a1,a3,f) (aus Soja und Weizen), mit Kartoffeln, dazu ein Berliner ^(a1,c,g)
DI 03.06.	Karotten-Süßkartoffel-Suppe ^(a1) mit Ingwer, dazu Dinkel-Vollkorn- Brot ^(a1,Dinkel)	Königsberger Klopse ^(a1) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, Rote Bete ⁽⁵⁾ 	 Tortellini „Verdura“ ^(a1,g) mit Tomaten- Gemüse- Füllung, Spinatsoße ^(a1) und Rote Bete ⁽⁵⁾
MI 04.06.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(5,g) (Puddingssoße mit Vanillegeschmack)	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , und Obst 	Vegetarisches Hühnerfrikassee ^(a1,g) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse, dazu Reis
DO 05.06.	Graupensuppe ^(a3,j,j) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) dazu hausgemachte Quarkspeise ^(g) 	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) dazu hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Pancakes ^(a1,c,g) (Eierpfannkuchen nach amerikanischer Art) mit Erdbeersoße
FR 06.06.	Tomatensuppe mit Eibly ^(a1) (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, dazu Monte- Pudding ^(g,h2)	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Püree ^(g) , Monte- Pudding ^(g,h2) 	Reisnudelpfanne ^(a1) mit Ei ^(c) , Gemüse und Rahmsoße ^(a1,g) und Monte- Pudding ^(g,h2)

Pfingstmontag

DI 10.06.	Reissuppe ^(c) mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Vanille-Schoko-Pud- ding ^(3,g) (mit Vanillegeschmack) 	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(2,3,4,6,7) 	Kartoffeltaschen „Frischkäse- Kräuter“ ^(a1,g) mit cremiger Spinat- Käse- Soße ^(a1,g)
MI 11.06.	Milchreis ^(g) mit Zucker und Zimt dazu Apfelmus	Schweineschnitzel ^(a1,c) Erbsegemüse ^(a1) mit Soße ^(a1) und Kartoffeln, dazu Apfelmus 	Süßkartoffelcurry ^(a1,g,j) und  Reis dazu Apfelmus
DO 12.06.	Kesselgulaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,j) und Erdbeerkompott 	NEU Hähnchen in Honig- Senf- Dillsoße ^(a1,g,j) mit Nudeln ^(a1,c) dazu Erdbeerkompott 	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Erdbeerkompott
FR 13.06.	Grüner Erbseneintopf ^(a1,j) mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6) und Obst 	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Möhrengemüse ^(a1) , Geflügelsoße ^(a1) und Salzkartoffeln 	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse- Bolognese ^(a1,j) und Obst 

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*

Weitere Inhaltskennzeichnungen:

 : enthält Schweinefleisch

 : enthält Rindfleisch

 : enthält Geflügelfleisch

 : enthält Fisch

 : vegan (ohne Tierprodukte)

 : besonders geeignet für Krippenkinder

*= oder Erzeugnisse

	A	B	V
MO 16.06.	Soljanka „Ukrainische Art“ ^(a1,2,3,4,6,7,a1) mit Geflügelwurst und Bäckerbrötchen ^(a1,a2) 	Bauerngulasch ^(2,3,4,6,7,a1) mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, Kartoffelpüree ^(g) und Obst 	Gemüse-Köttbullar ^(c) (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^(a1) und Vollkornnudeln ^(a1)
DI 17.06.	Nudelsuppe ^(a1,j) mit buntem Gemüse, Geflügelfleisch und Vollkornnudeln, Mischbrot ^(a1,a2) 	Rostbratwurst „Nürnberger Art“ ^(6,7,g) mit Soße ^(a1,j) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln 	Vegetarischer Auflauf ^(a1,a3,f,g,j) „Lasagne Art“ mit Sojabolognese (Sojaeiweis), Creme Fraiche, gratiniert mit Käse und Bohnensalat wieder da
MI 18.06.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Heidelbeersoße ^(g)	„Rouladentopf“ ^(2,4,5,6,7,a1,j) (zartes Rindfleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) mit Kartoffelpüree ^(g) Weißkohl-Paprika-Rohkost 	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost 
DO 19.06.	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen 	Chicken Nuggets ^(2,a1,j) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln 	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen 
FR 20.06.	Kartoffelsuppe ^(a1,j) mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,3,4,6,7,j) und Joghurt Fruchtzwerg ^(g) 	Backfischfilet ^(a1,d) mit Gurken- Remouladen- Soße ^(7,a1,c,g,j) (kalt) und Kartoffeln 	Bunte Nudelpfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Joghurt Fruchtzwerg ^(g)
MO 23.06.	Altmärkische Hochzeitssuppe ^(c) mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(a1,c) , (Schwein und Rind), Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen 	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,j) mit feinem Gemüse und Kartoffeln, Obst 	Vegetarische Frühlingsrollen ^(a1,f,j) mit Chinagemüse in Sojasauce ^(a1,f) und Reis 
DI 24.06.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Mehrkorn-Brot ^(a1,a2) 	Panierte Jagdwurstscheibe ^(2,4,6,a1,j) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) dazu bunter Salat- Mix 	Asiatische Reisnudelpfanne ^(a1,c,j) mit Gemüse, Ei und süß- saurer Soße ^(5,a1,j) dazu bunter Salat- Mix
MI 25.06.	Quarkkekulen ^(a1,c,g) mit warmen Birnenkompott	Sahnegulasch ^(a1,g) (vom Schwein) mit Kartoffelpüree ^(g) und Obst 	Quorn- Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) ,  Möhrengemüse ^(a1,j) und Kartoffelpüree ^(g)
DO 26.06.	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(2,3,4,6,7) hausgemachte Pfirsichpuddingcreme ^(g) NEU 	Fischfilet „Müllerin Art“ (Hoki) ^(a1,d,g,j) mit Petersiliensoße ^(a1) und Reis, hausgemachte Pfirsichpuddingcreme ^(g) NEU 	Buntes Eierragout ^(a1,c) und Kartoffeln, und hausgemachte Pfirsichpuddingcreme ^(g) NEU
FR 27.06.	Fadennudelsuppe ^(a1,c,j) mit Geflügelfleischeinlage und Roggenvollkornbrot ^(a1,a2) 	Schweinebraten mit Soße ^(a1,j) , grünen Bohnen ^(a1) und Salzkartoffeln 	Grießbrei ^(3,a1,g) mit Vanillegeschmack und Kirschen
MO 30.06.	Eierstichsuppe ^(a1,c,j) mit Suppengemüse, Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding ⁽³⁾ 	Würstchengulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i,j) und Kartoffelpüree ^(g) dazu Wackelpudding ⁽³⁾ 	2 Marillenknödel mit Aprikosenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingssoße mit Vanillegeschmack)

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
02.06.2025 - 06.06.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
09.06.2025 - 13.06.2025					
MO	Pfingstmontag				
DI					
MI					
DO					
FR					
16.06.2025 - 20.06.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
23.06.2025 - 27.06.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
30.06.2025					
MO	F	e	r	i	e

Unser Salatangebot

Mo	Chefsalat ^(2,4,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken- Käse, mit Joghurdressing	4,99 €
Di	Salat „Rapunzel“ ^(2,4,6,c,g,i,j) marinierte Champignons, Tomate, Lachsschinkenwürfeln und Paprika auf Feld- und Eisbergsalat mit Frenchdressing	4,99 €
Mi	„Sommersalat“ Mozzarella ^(2,4,6,c,g,i,j) Salatmix mit Sonnenblumen-, Kürbis- und Pinienkernen, Rucola, Tomate, Nektarine, Schinkenspeck mit Joghurdressing	4,99 €
Do	Römersalat mit Zitronen- Hähnchen ^(c,i,j) frischer Römersalat, Eisbergsalat, Rote Bete, Tomatenkirschen, Paprika, Mais mit Honig- Senf- Dressing	4,99 €
Fr	Amerikanischer Salat ^(2,a1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets, mit French- Dressing	4,99 €
Ihre Salatvorbestellungen können Sie wie gewohnt auf dem beiliegenden Bestellzettel vornehmen.		

Unsere Kaltgerichte

Mo	Fischstäbchen mit Kartoffelsalat mit „Essig & Öl“ Zitronenecke und Garnitur ^(3,4,a1,d)	4,99 €
Di	Ei- Baguette ^(4,5,a1,c,g,j) mit Eischeiben, Senfbuttermilch und Gewürzgurke	4,99 €
Mi	„American Pancake“ ^(a1,c,g) Pfannkuchen mit Schokosoße	4,99 €
Do	Baguette „Chicken Nuggets“ ^(2,7,a1,j) mit Tomate, Salat und Gewürzketchup	4,99 €
Fr	Dönerteller mit Nudeln ^(2,4,7,a1,c,g,h1) Pesto- Nudeln mit mariniertem Kebab- Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki, frischen Zwiebeln	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.



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.



OLKSKÜCHE®

Wir haben schon für Sie gekocht

Tel.: 03475 / 72 28 22

Fax.: 03475 / 72 28 28

Kids-Menü

1. - 30. Juni 2025



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

