	A	B	V
MI 01.10.	**Nudelsuppe**[a1,c,i] mit Eierstich und Gemüseeinlage mit Erdbeerkompott	**Würzige Gehacktesstippe**[5,a1] mit Paprika- und Gewürzgurken-würfel[5] und Kartoffelpüree[g] dazu Erdbeerkompott	**Eierkuchen**[a1,c,g] mit Erdbeerkompott
DO 02.10.	**Grüner Erbseneintopf**[a1,i] mit Kasselersuppenfleisch[2,4,6] und frisches Obst	**Gebratene Hähnchenbrust natur** mit Geflügelsoße[a1], Rotkohl[7] und Salzkartoffeln	**Vollkornnudeln**[a1] mit vegetarischer Gemüse-Bolognese[a1,i] und frisches Obst
FR 03.10.	**Tag der deutschen Einheit**		
MO 06.10.	**Reissuppe**[i] mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, frisches Obst	**Würstchengulasch**[1,2,3,4,6,7,a1,j,j], mit Nudeln[a1,c] und frisches Obst	**Gemüse-Köttbullar**[c] (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße[a1] und Vollkornnudeln[a1]
DI 07.10.	**Muschelnudelsuppe**[a1,c,i] mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot[a1,a2]	**Rostbratwurst „Nürnberger Art“**[6,7,g] mit Soße[a1,j], Möhrengemüse[a1] und Kartoffeln	**Kartoffelgratin**[a1,c,g,i] und Bohnensalat wieder da
MI 08.10.	**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 frischen Weißkohl-Paprika-Rohkost
DO 09.10.	**Lasagnesuppe**[a1,c,g] mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln Vollkornbrot[a1,a2,a3] mit Sonnenblumenkernen	**Chicken Nuggets**[2,a1,i] mit Soße[a1], Mischgemüse[a1] und Kartoffeln	**Gemüse-Nudelpfanne**[a1,c] (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) mit Rahmsoße[a1,g]
FR 10.10.	**Kartoffelsuppe**[a1,i] mit Jagdwurstwürfel[1,2,3,4,6,7,j] und Fruchtzwerg[g]	**Backfischfilet**[a1,d] mit Gurken- Remouladen- Soße[7,a1,c,g,j] (kalt) und Kartoffeln	**Quorn- Bratwurst**[c] (aus Mycoprotein) mit Soße[a1], Bio **Möhrengemüse**[a1,i] und Kartoffelpüree[g]
MO 13.10.	**Altmärkische Hochzeitssuppe**[i] mit Eierstich[c,g] und Fleischklößchen[a1,c] (Schwein und Rind) Vollkornbrot[a1,a2a3] mit Sonnenblumenkernen	**Buntes Hühnerfrikassee**[a1,a3,i] mit feinem Gemüse und Kartoffeln, Obst	**Vegetarische Frühlingsrollen**[a1,f,i,j] mit Chinagemüse in Sojasauce[a1,f] und Reisbeilage
DI 14.10.	**Möhreneintopf**[a1] mit Geflügelfleisch, dazu Mehrkorn-Brot[a1,a2]	**Gebackene Geflügeljagdwurst-scheibe**[2,4,a1] mit Gabelspaghetti[a1,c] und Tomatensoße[a1] dazu bunter Salat- Mix NEU	**Reisnudelpfanne**[a1,c,i] mit Gemüse, Ei und süß- saurer Soße[5,a1,f,i] dazu bunter Salat- Mix
MI 15.10.	**Quarkkeulchen**[a1,c,g] mit warmen Birnenkompott	**Schweinegulasch**[a1] mit Leipziger Allerlei[a1] und Kartoffelpüree[g]	Bio **Nudeln**[a1] mit Broccoli- Käse- Soße[a1,g]
DO 16.10.	**Spirelli**[a1,c] und Tomatensoße[a1] mit Geflügelwürstchenwürfeln[1,2,3,4,6,7,j] hausgemachte Schokopuddingcreme[g] NEU	**Fischfilet „Müllerin Art“(Hoki)**[a1,d,g,j] mit Petersiliensoße[a1] und Reis, hausgemachte Schokopuddingcreme[g]	**Grüne Tortellini** mit Gemüse-füllung[a1,c,g] und Käsesoße[a1,g] und hausgemachte Schokopuddingcreme[g]
FR 17.10.	**Fadennudelsuppe**[a1,c,i] mit Geflügelfleischeinlage und Roggenvollkornbrot[a1,a2]	**Schweinebraten** mit Soße[a1,j], grünen Bohnen[a1] und Salzkartoffeln	**Grießbrei**[3,a1,g] mit Vanillegeschmack und Kirschen

	A	B	V
MO 20.10.	**Eierstichsuppe**[a1,c,g,i] mit Suppengemüse, Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding[3]	**Bauerngulasch**[1,2,3,4,6,7,a1,j] mit Geflügeljagdwurst- und Gewürz-gurkenwürfeln und Kartoffelpüree[g] dazu Wackelpudding[3]	**2 Marillenknödel mit Aprikosenfüllung**[a1,c,g] und Vanille-soße[3,g] (Puddingsoße mit Vanille-geschmack)
DI 21.10.	**Eierkuchen**[a1,c,g] mit Apfelmus	**Hörnchenpasta**[a1,c] mit Sauce Bolognese[a1], mit Apfelmus	**Bunte Reispfanne** mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße[a1,g], dazu Apfelmus
MI 22.10.	**Herzhafte Kartoffelsuppe**[1,2,3,4,6,7,a1,g,i] mit Schmand und Bockwurstwürfeln dazu Obst	**Geflügelschnitzel**[a1,c] mit Soße[a1], Möhrengemüse[a1] und Kartoffeln	**Rote Linsen-Bolognese**[a1,i] mit Couscous[a1] und Obst
DO 23.10.	**Vanillepuddingsuppe**[3,g] mit knusprigen Zwieback[a1,a3,g,f	**Jägerschmaus**[a1,i] (Schweinehack- Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti[a1,c] dazu Monsterbacke[g]	**Vegane Klopse „Königsberger Art“**[a1,c,f,i] (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße[a1] und Kartoffeln
FR 24.10.	**Grüne Bohnensuppe**[a1] mit Rindfleisch dazu Vollkornbrot[a1,a2,a3] mit Sonnenblumenkernen	**Jumbo-Fischstäbchen**[a1,d] mit Kräutersoße[a1] und Püree[g] und frischer Möhren-Rohkost	Bio **Blumenkohl in Soße**[a1,g,i] mit Salzkartoffeln, dazu frischer Möhren-Rohkost
MO 27.10.	**Geflügelfleischklößchensuppe**[a1,c,j,i] mit Vollkornudeln[a1] und Gemüse	**Spirelli**[a1,c] und Tomatensoße[a1] mit Würstchenwürfeln[1,2,3,4,6,7,j]	**Kartoffeltaschen „Frischkäse- Kräuter“**[g] mit buntem Gemüsefrikassee[a1,a3,g,i] (Blumenkohl, Erbsen, Karottten, Kohlrabi, Spargel)
DI 28.10.	**Milchreis**[g] mit Zucker, Zimt und Apfelmus	**Königsberger Klopse**[a1,c,j] mit Kapernsoße[a1,g] und Kartoffeln, Apfelmus	**Überbackene Tortellini** Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung[a1,c,g] überbacken mit herzhaftem Käse[g] dazu Apfelmus
MI 29.10.	**Buntes Hühnerfrikassee**[a1,a3,i] mit Kartoffeln dazu frisches Obst NEU	**Gehacktesstippe**[5,a1] mit Paprika, Gewürzgurkenwürfel[5] und Kartoffelpüree[g] dazu frisches Obst	**Blumenkohl- Käse-Knusperstern**[a1,c,g,i] mit Sauce-Hollandaise[a1,c,g,i] und Kartoffeln
DO 30.10.	**„Brodelnder Hexeneintopf“** Möhren-Kürbis-Suppe[a1,g] und Croutons[a1], dazu Fruchtjoghurt[g]	**Augäpfel in Senftränke mit Wurzelwichten** Gekochte Eier[c] in Senfsoße[a1,j] und Kartoffeln, dazu Fruchtjoghurt[g]	**Würmer in Hexenbaumsoße** Gabelspaghetti[a1,c] mit Bio **Broccoli- Soße**[a1,g,i] dazu Fruchtjoghurt[g]
FR 31.10.	**Reformationstag**		

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
01.10.2025 - 03.10.2025					
MI					
DO					
FR	**Tag der deutschen Einheit**				
06.10.2025 - 10.10.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
13.10.2025 - 17.10.2025					
MO	Ferien				
DI	Ferien				
MI	Ferien				
DO	Ferien				
FR	Ferien				
20.10.2025 - 24.10.2025					
MO	Ferien				
DI	Ferien				
MI	Ferien				
DO	Ferien				
FR	Ferien				
27.10.2025 - 31.10.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR	**Reformationstag**				

Allen unseren Verträgen liegen unsere Allgemeinen Geschäfts-, Liefer- und Zahlungsbedingungen zugrunde. Diese können Sie sowohl auf unserer Homepage, als auch an unserem Geschäftssitz einsehen.

Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr!

Unser Salatangebot

Mo	**Salat „Egg & Cheese“**(c,g,i,j Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse und Ei, mit Joghurtdressing	4,99 €
Di	**Salat „Vier- Jahreszeiten“** Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, gebratene Putenbruststreifen, Dill, mit Kräuterdressing(c,g,i,j	4,99 €
Mi	**Chefsalat**(2,4,6,c,g,i,j Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken· Käse, mit Joghurtdressing	4,99 €
Do	**Amerikanischer Salat**(2,a1,c,g,i,j Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets, mit French- Dressing	4,99 €
Fr	**Herbstsalat**(2,4,6,c,g,i,j,h Marinierter Spitzkohlsalat mit Äpfeln, Walnüssen und gebratenen Bacon auf Salatvariation mit Honig- Senf- Dressing	4,99 €

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

Unsere Kaltgerichte

Mo	**Fischstäbchen** mit Kartoffelsalat Zitronenecke und Garnitur(4,a1,d,j	4,99 €
Di	**Baguette „Pulled Pork“**(2,7,a1,j gefüllt mit mariniertem Schweinefleisch, Weißkrautsalat und Barbecue- Sauce	4,99 €
Mi	**„Süße Allerlei aus verschieden gefüllten Eierkuchen“**(a1,c,g (mit Himbeer- Panna- Cotta- Füllung, Apfelfüllung und Heidelbeerfüllung) dazu Vanillesoße (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)(3,g	4,99 €
Do	**Baguette „Schnitzel“**(3,a1,c,g,j mit Schweineschnitzel, Remoulade, Salat, Tomate und Gurke	4,99 €
Fr	**„Geflügeldöner“**(2,7,a1,c,g,k,m Fladenbrot gefüllt mit mariniertem Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut mit einer Joghurt- Knoblauchsoße und 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.

VOLKSKÜCHE®
Wir haben schon für Sie gekocht

Tel.: 03475/722822
Fax.: 03475/722828

Kids-Menü

1. - 31. Oktober 2025

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

eurofins
Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.

DE ST 00113 EG

Bio Grünstempel Ökoprüfstelle

Marktbedingte Änderungen und Druckfehler vorbehalten
Telefonische Bestellzeiten: Mo.-Do.: 7 - 15 Uhr, Fr.: 7 - 14 Uhr
Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr!
Bestellungen wochentags am Vortag bis 23:59 Uhr online möglich und Abbestellungen sind am Liefertag bis 8:00 Uhr Online möglich