

	A	B	V
MO 03.11.	<b>Buchstabennudelsuppe</b> <sup>(a1,c,i)</sup> mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Pudding <sup>(3,g)</sup> mit Vanillegeschmack	<b>Pasta</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Käse- Schinken- Soße <sup>(2,4,6,7,a1,g)</sup> (Kochschinken und Erbsen) dazu Pudding <sup>(3,g)</sup> mit Vanillegeschmack	<b>Eipatty</b> <sup>(c,g,i)</sup> mit <b>Spinat</b> <sup>(a1,j)</sup> und Salzkartoffeln
DI 04.11.	<b>Würzige Gyrossuppe</b> <sup>(a1,g)</sup> mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne dazu Fruchtzwerg <sup>(g)</sup>	<b>Geflügelfleischklößchen</b> <sup>(a1)</sup> in fruchtiger Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Nudeln <sup>(a1,c)</sup> und Fruchtzwerg <sup>(g)</sup>	<b>Schoko- Grießbrei</b> <sup>(a1,g)</sup> mit warmen Birnenkompott und Zimt <b>Saison</b>
MI 05.11.	<b>Eierkuchen</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit Apfelmus	<b>„Tex-Mex“ (Hackfleischpfanne Mexikanische Art)</b> <sup>(a1)</sup> mit Schweinehackfleisch, Paprika und Mais dazu Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> und Apfelmus	<b>Käsespätzle</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit Röstzwiebeln dazu Apfelmus
DO 06.11.	<b>Erbsensuppe</b> mit KasselerSuppenfleisch <sup>(2,4,6,i)</sup> dazu Obst	<b>Chicken Nuggets</b> <sup>(2,a1,i)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Rotkohl <sup>(7)</sup> und Kartoffeln	<b>Herzhafte Veggie- Bolognese</b> <sup>(a1,a3,i)</sup> (aus Sojaweiß) mit Gabelspaghett <sup>(a1,c)</sup> und Obst
FR 07.11.	<b>Gulaschsuppe</b> (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage <sup>(a1,a3,i)</sup> dazu Vollkornbrot <sup>(a1,a2,a3)</sup> mit Sonnenblumenkernen	<b>Fischburger</b> <sup>(a1,c,d,g,j,k)</sup> mit Dill-Sensoße <sup>(a1,j)</sup> und Kartoffeln und frischer Rotkohlrohkost	<b>Vollkorn- Pasta</b> <sup>(a1)</sup> mit fruchtiger Tomatensoße <sup>(a1)</sup> , und frischer Rotkohlrohkost
MO 10.11.	<b>Kartoffelsuppe „Sächsische Art“</b> <sup>(a1,i)</sup> mit Suppengrün und Wiener Würstchen <sup>(1,2,3,4,6,7,i,j)</sup>	<b>Currywurstgulasch</b> <sup>(1,2,3,4,6,a1,i,j)</sup> mit Tomatensoße und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	<b>Blumenkohl</b> in Tomaten-Hollandaise <sup>(a1,c,g,j)</sup> und gebratenen Pesto-Gnocci <sup>(4,a1,c,g)</sup>
DI 11.11.	<b>Lasagne al forno</b> (mit Schweine- hackfleisch) mit Creme Fraiche und gratinierter mit Käse <sup>(a1,c,g)</sup> , Berliner <sup>(a1,c,g)</sup> <b>NEU</b>	<b>Gekochte Eier</b> <sup>(c)</sup> in Senfsoße <sup>(a1,i)</sup> und Kartoffeln, Berliner <sup>(a1,c,g)</sup>	<b>Thai-Gemüsepfanne</b> <sup>(a1,i)</sup> süß- sauer mit Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> , Berliner <sup>(a1,c,g)</sup>
MI 12.11.	<b>Grießbrei</b> <sup>(a1,g)</sup> mit Kirschkompott	<b>Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße</b> <sup>(a1,g)</sup> und Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Kirschkompott	<b>Veggie- Gemüseschnitzel</b> <sup>(a1,c)</sup> (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße <sup>(a1)</sup> , Maispüree <sup>(g)</sup>
DO 13.11.	<b>Nudelsuppe</b> <sup>(a1,c,i)</sup> mit Suppengemüse und Geflügelfleisch und Mehrkorn-Brot <sup>(a1,a2)</sup>	<b>Dinos aus zartem Hähnchenfleisch</b> <sup>(2,a1,a2,c,i)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , buntem Gemüse <sup>(a1)</sup> (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	<b>Milchnudeln</b> <sup>(3,a1,c,g)</sup> mit <b>Apfelmus</b>
FR 14.11.	<b>Möhreneintopf</b> <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, Obst	<b>Backfischfilet</b> <sup>(a1,d)</sup> mit Kräutersoße <sup>(a1)</sup> und Reis	<b>Pasta</b> <sup>(a1,c)</sup> mit aromatischer Tomaten- Paprika- Soße <sup>(a1)</sup> und Obst

	A	B	V
MO 17.11.	<b>Tomatensuppe mit Reismudeln</b> <sup>(a1,c)</sup> und Kräutern, Obst	<b>Gehacktesklößchen</b> <sup>(a1,c,j)</sup> Bratensoße <sup>(a1,j)</sup> mit Spinat <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln	<b>Veganer Schichtkohl</b> <sup>(a1,a3,i)</sup> (aus Soja und Weizen), mit Kartoffeln und dazu Obst
DI 18.11.	<b>Linse-Curry-Suppe</b> mit Hühnchen <sup>(a1,g)</sup> dazu Vollkornbrot <sup>(a1,a2,a3)</sup>	<b>Königsberger Klopse</b> <sup>(a1)</sup> (Geflügel) mit Kapernsoße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, Rote Bete <sup>(5)</sup>	<b>Tortellini „Verdura“</b> <sup>(a1,g)</sup> mit Tomaten- Gemüse- Füllung, Spinatsoße <sup>(a1)</sup> und Rote Bete <sup>(5)</sup>
MI 19.11.	<b>Hefeklöße</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit Vanillesoße <sup>(3,g)</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	<b>Hörnchennudeln</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Sauce Bolognese <sup>(a1)</sup> , und Obst	<b>Vegetarisches Hühnerfrikassee</b> <sup>(a1,g)</sup> (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse, dazu Reis
DO 20.11.	<b>Gräupersuppe</b> <sup>(a3,i,j)</sup> mit Hühnerfleisch dazu hausgemachte Quarkspeise <sup>(g)</sup>	<b>Schweinegulasch</b> <sup>(a1)</sup> mit Spirelli <sup>(a1,c)</sup> dazu hausgemachte Quarkspeise <sup>(g)</sup>	<b>Pancakes „American Style“</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit fruchtigen Bratpfelkompott und Zimtnote
FR 21.11.	<b>Sternchennudelsuppe</b> <sup>(a1,c,i)</sup> mit Rindfleisch, und Monte-Pudding <sup>(g,h2)</sup>	<b>Jumbo-Fischstäbchen</b> <sup>(a1,d)</sup> mit Zitronen-Butter-Soße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, Monte-Pudding <sup>(g,h2)</sup>	<b>Vegetarische Erbsensuppe</b> <sup>(i)</sup> mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Monte-Pudding <sup>(g,h2)</sup>
MO 24.11.	<b>Reissuppe</b> <sup>(i)</sup> mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot <sup>(a1,a2,a3)</sup>	<b>Spirelli</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Geflügelwursteinlage <sup>(2,3,4,6,7)</sup>	<b>Kartoffeltaschen „Frischkäse- Kräuter“</b> <sup>(4,g)</sup> mit cremiger Spinat- Käse- Soße <sup>(a1,g)</sup>
DI 25.11.	<b>Milchreis</b> <sup>(g)</sup> mit heißen Zimt-Kirschen	<b>Schweineschnitzel</b> <sup>(a1,c)</sup> Erbsengemüse <sup>(a1)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	<b>Exotisches Gemüsecurry</b> <sup>(a1,i)</sup> mit Kokosnussmilch und <b>Reis</b> , dazu Obst
MI 26.11.	<b>Nudelsuppe</b> <sup>(a1,c,i)</sup> mit Eierstich und Gemüseeinlage mit Erdbeerkompott	<b>Würzige Gehacktesstippe</b> <sup>(5,a1)</sup> mit Paprika- und Gewürzgerken- würfel <sup>(5)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> dazu Erdbeerkompott	<b>Eierkuchen</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit Erdbeerkompott
DO 27.11.	<b>Grüner Erbseneintopf</b> <sup>(a1,i)</sup> mit KasselerSuppenfleisch <sup>(2,4,6)</sup> und frisches Obst	<b>Gebratene Hähnchenbrust natur</b> mit Geflügelssoße <sup>(a1)</sup> , Rotkohl <sup>(7)</sup> und Salzkartoffeln	<b>Vollkornnudeln</b> <sup>(a1)</sup> mit vegetarischer Gemüse-Bolognese <sup>(a1,i)</sup> und frisches Obst
FR 28.11.	<b>Kesselgulaschsuppe</b> <sup>(2,4,6)</sup> (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage <sup>(a1,a3,i)</sup> und Monsterbackel <sup>(g)</sup>	<b>Fruchtiges Hühnchencurry</b> Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße <sup>(a1)</sup> mit Nudeln <sup>(a1,c)</sup> und Monsterbackel <sup>(g)</sup>	<b>Süße Schupfnudeln</b> <sup>(a1,g)</sup> mit Vanillesoße <sup>(3,g)</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack) <b>wieder da</b>

**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, (m - Lupine\*; (n - Weichtiere\*

**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 Bestellanahme.**

Schule:  
Kita:

Vorname:

Name:

Klasse:  
Gruppe:

Kdn.-Nr.

Ort der Ferienbetreuung

Tag	A	B	V	K	S
<b>03.11.2025 - 07.11.2025</b>					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
<b>10.11.2025 - 14.11.2025</b>					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
<b>17.11.2025 - 21.11.2025</b>					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
<b>24.11.2025 - 28.11.2025</b>					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					

# Unser Salatangebot

Mo	<b>Bunter Salat mit Thunfisch</b> <sup>(d,c,g,i,j)</sup> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, rote Zwiebel, Thunfisch, Dill, mit Kräuter dressing	4,99 €
Di	<b>Amerikanischer Salat</b> <sup>(2,a1,c,g,i,j)</sup> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchen-nuggets, mit French- Dressing	4,99 €
Mi	<b>Chefsalat</b> <sup>(2,4,6,c,g,i,j)</sup> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse, mit Joghurdressing	4,99 €
Do	<b>Pasta-Salat</b> <sup>(a1,c,g,i,j)</sup> Nudeln mit getrockneten Tomaten und Mozzarellabällchen auf einer bunten Salatmischung (Eisberg, Frisee, Endivie, Radicchio) dazu Honig- Senf- Dressing	4,99 €
Fr	<b>Wintersalat</b> <sup>(2,4,6,a1,c,g,i,j)</sup> mit gebratenem Bacon, Eisbergsalat, Feldsalat, Tomate, Mandarin-Oran-gen und gebratene Baconscheiben mit Croutons mit Kräuter dressing	4,99 €
Ihre Salatvorbestellungen können Sie wie gewohnt auf dem beiliegenden Bestellzettel vornehmen.		

# Unsere Kaltgerichte

Mo	<b>Gebratene Boulette</b> <sup>(d,a1,c,i,j)</sup> dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur	4,99 €
Di	<b>Baguette „Backfisch“</b> <sup>(3,a1,c,g,d,j)</sup> mit Remoulade, Salat, Tomate und Gurke	4,99 €
Mi	<b>„American Pancake“</b> <sup>(a1,c,g)</sup> Pfannkuchen mit Schokosoße	4,99 €
Do	<b>Baguette „Spezial“</b> <sup>(1,2,3,4,5,7,a1,g)</sup> mit Salami, Tomatenbutter, Gewürzgurke und Garnitur	4,99 €
Fr	<b>Crispy Chicken Burger</b> <sup>(3,4,5,a1,a2,a3,c,g,i,j,k)</sup> Hamburgerbrötchen mit Sesam, belegt mit knusprig-würzigem Hähnchenfleisch, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Süß- sauer- Soße 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](http://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 2025



Am Strohügel 3  
06295 Lutherstadt Eisleben  
[www.volkskueche.de](http://www.volkskueche.de)  
[bestellung@volkskueche.de](mailto:bestellung@volkskueche.de)

