



**Essen bestellen per
Online-App**

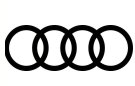
mobile Online-Bestellung ohne
Download unter:
bestellung-volkskueche.de/mobil





Ernährungskonzept
Eine genussvolle und gesundheitsfördernde Ernährung hat vielfachen Nutzen auf die Gesundheit und das Wohlbefinden. Unser Angebot ist abwechslungsreich und steht in ernährungsphysiologisch hoher Qualität für Sie zur Verfügung. 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). 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.

**SCHNEIDER**
Helbra Eisleben



**OLKSKÜCHE®**
Wir haben schon für Sie gekocht

Datum	Menü - A Mo. - Fr. 5,65 €* 	Menü - B Mo. - Fr. 5,90 €* 	Menü - C Mo. - Fr. 6,50 €* 	Das Kleine Mo. - Fr. 5,65 €* 	Vegetarisch Mo. - Fr. 6,15 €*
Mo 01.12.	Reissuppe^(l) mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot ^(a1,a2,a3)	Würstchengulasch^(1,2,3,4,6,7,a1,i,j) mit Nudeln ^(a1,c)	Paniertes Schweineschnitzel^(a1,c) mit feiner Soße, Finger Möhrchen ^(a1) und Kartoffeln	Würstchengulasch^(1,2,3,4,6,7,a1,i,j) mit Nudeln ^(a1,c)	Falafel-Kichererbsenbällchen^(a1,i) (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^(a1) und Vollkornpasta ^(a1) 
Di 02.12.	Muschelnudelsuppe^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Obst	Hörnchenpasta^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) und frisches Obst	„Biergulasch Böhmisches Art“^(a1,a3) mit Schweinefleisch und Knödeln ^(a1,c,g) , Bohnensalat	Muschelnudelsuppe^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung^(a1,c,g) und fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße ^(a1) , dazu Obst
Mi 03.12.	Hefeklöße^(a1,c,g) mit Kirsch-Zimt-Soße	Schichtkohl mit Schweinefleisch ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g) , dazu frischen Möhren-Rohkost	Schweinebraten mit Zwiebeln^(a1,c) Soße ^(a1) , Broccoli und Kartoffeln	Schichtkohl mit Schweinefleisch ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g)	Bunte Nudeln^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) dazu frischen Möhren-Rohkost
Do 04.12.	Lasagnesuppe^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Würzige Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Heringsfilet „Matjes Art“ in Apfel-Gurken-Soße ^(4,5,7,d,g) und Dampfkartoffeln	Lasagnesuppe^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln	Gemüse-Gnocchipfanne^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g)
Fr 05.12.	Kartoffelsuppe^(a1,i) mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,3,4,6,7,j) , dazu eine Zuckerstange	Backfischfilet^(a1,d) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(7,a1,c,g,j) (kalt) und Kartoffeln, dazu eine Zuckerstange	Rindfleisch in Meerrettichsoße ^(2,a1,g,i) und Kartoffelklößen, dazu eine Zuckerstange	Kartoffelsuppe^(a1,i) mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,3,4,6,7,j) , dazu eine Zuckerstange	Quorn-Bratwurst^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) ,  Sauerkraut^(a1,g,i) und Kartoffelpüree ^(g) , dazu eine Zuckerstange
Sa 06.12.	 Graupensuppe^(a3,i,j) mit Hühnerfleisch und Panna-Cotta-Pudding mit Sahne ^(g)	2 kleine Gehacktesklößchen (Schwein) ^(a1,c,i) mit Pfeffersoße ^(a1,i) , Rosenkohl und Kartoffeln			
So 07.12.	Einen schönen 2. Advent	Zartes Hähnchengeschnetzeltes^(a1) mit Erbsengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Kasselerbraten^(2,4,6) in herzhafter Soße ^(a1,i) mit Grünkohl ^(a1,i) und Kartoffeln		
Mo 08.12.	Altmärkische Hochzeitssuppe^(l) mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(a1,c) , (Schwein und Rind) Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Feines Hühnerfrikassee^(a1,a3,i) mit Kapern, dazu Reis, Obst	Pilzpfanne^(2,4,6,a1,a3,g,i) „Badische Art“ mit Spätzle ^(a1,c) und Obst	Feines Hühnerfrikassee^(a1,a3,i) mit Kapern und Reis	Vegetarische Frühlingsrollen^(a1,i,j) mit Chinagemüse in Sojasauce ^(a1,f) und Reisbeilage 
Di 09.12.	Möhreneintopf^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Mehrkorn-Brot ^(a1,a2)	Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe^(2,4,a1) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) dazu bunter Salat-Mix	Eisbeinfleisch^(2,4,6) auf „Fasskraut“ (Sauerkraut ^(g)) und Erbsenpüree ^(g)	Möhreneintopf^(a1) mit Schweinefleisch	Veganes Chili sin Carne^(a1) mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais dazu Vollkorn-Naturreis und bunter Salat-Mix 
Mi 10.12.	Quarkkeulchen^(a1,c,g) mit warmen Bratäpfelkompott	Schweinegulasch^(a1) mit Leipziger Allerlei ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g)	Deftige Wirsingkohlroulade mit Schweinefleischfüllung ^(a1,g,i) in Pflaumen-Specksoße ^(2,4,6,a1,i) und Kartoffeln	Schweinegulasch^(a1) mit Leipziger Allerlei ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g)	 Nudeln^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g)
Do 11.12.	Weiße Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i) und hausgemachte Puddingcreme ^(g) „Schoko-Birne“	Fischfilet „Müllerin Art“ (Hoki)^(a1,d,g,i) mit Petersilien- soße ^(a1) und Kartoffeln, hausgemachte Puddingcreme ^(g) „Schoko-Birne“	Zarte Hähnchenstreifen „Florentiner Art“ in einer Blattspinat-Sahnesoße ^(a1,g) und Farfalle ^(a1,c)	Weiße Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i)	Pikanter Kräuterquark^(g) mit Kartoffeln und hausgemachte Puddingcreme ^(g) „Schoko-Birne“
Fr 12.12.	Fadennudelsuppe^(a1,c,i) mit Geflügelfleischeinlage und Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Schweinebraten mit Soße ^(a1,i) , grünen Bohnen ^(a1) und Salzkartoffeln	Gebrautes Schollenfilet^(a1,d) mit Dill-Soße ^(a1) und Salzkartoffeln	Fadennudelsuppe^(a1,c,i) mit Geflügelfleischeinlage	Grießbrei^(3,a1,g) mit Vanillegeschmack und Erdbeeren
Sa 13.12.	Weißkohleintopf^(a1) mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6) dazu Fruchtojoghurt ^(g)	Gefüllte Paprikaschote^(a1,c,i) mit würzigem Hackfleisch, Bratensoße ^(a1) und Kartoffeln und Fruchtojoghurt ^(g)			
So 14.12.	Einen schönen 3. Advent	Deftiges Herz-Nieren-Ragout^(5,a1) mit Kartoffelpüree ^(g) , dazu Schlesische Gurkenhäppchen ^(3,i)	„Mutzenbraten“ (vom Schwein) mit Biersoße ^(a1) , Bayerisch Kraut ^(a1) und Kartoffeln		
Mo 15.12.	Eierstichsuppe^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse, Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding ⁽³⁾	Bauerngulasch^(1,2,3,4,6,7,a1,i) mit Jagdwurst-und Gewürzgurkenwürfeln und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Wackelpudding ⁽³⁾	Paniertes Schweineschnitzel^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Karotten „Rustica“ und Kartoffeln	Eierstichsuppe^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse, Geflügelfleisch	Mini-Germknödel „schwarz & weiß“ (zweifarbige mit Schokolade) ^(a1,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)

FRISCHEBAR			
Kaltgerichte Mo. - Fr. 5,70 €		Salat Mo. - Fr. 5,70 €	
Montag	Gebratene Geflügel- boulette^(4,a1,c,i,j) dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur	Montag	Pikanter Schichtsalat^(2,4,5,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Mais, Ananas, Kochschinken, Selleriestreifen, Porree, Ei und mit Joghurdressing
Dienstag	Hot-Dog-Wrap^(1,2,3,4,5,6,7,a1,c,g,j) Weizentortilla mit frischem Salatmix, Hot-Dog-Wurstchen, Röstzwiebeln, Gewürzgurke und Hot-Dog-Sauce	Dienstag	Amerikanischer Salat^(2,a1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets, mit French-Dressing
Mittwoch	Milchreis^(g) mit Pfirsich-Mango-Soße	Mittwoch	Salat „Rapunzel“^(2,4,6,c,g,i,j,l) marinierte Champignons mit Basalmico, Tomate, Lachs- schinkenwürfeln und Paprika auf Feld-und Eisbergsalat mit Frenchdressing
Donnerstag	Ei-Baguette^(4,5,a1,c,g,j) mit Eischeiben, Senfbutter und Gewürzgurke	Donnerstag	Chefsalat^(2,4,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse, mit Joghurdressing
Freitag	„Geflügeldöner“^(2,7,a1,c,g,k,m) Fladenbrot gefüllt mit mariniertem Hühnerfleisch, Rot-und Weißkraut mit einer Joghurt- Knoblauchsoße und frischen Zwiebeln	Freitag	Salat „Egg & Cheese“^(c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse und Ei, mit Joghurdressing
Vom 20.12.25-06.01.26 keine Kaltgerichte / Salate bestellbar! Ihre Salat und Kaltgerichtbestellungen können Sie wie gewohnt auf dem beiliegenden Bestellzettel vornehmen. +++ nicht an Wochenenden und Feiertagen +++			

6er-Tüte Berliner^(a1,c,g)
je 2,50 €
Butterstolle^(a1,c,g,Mandeln)
750g für 12,50 €



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

Besuchen Sie uns auch auf unserer Website unter www.volkskueche.de, E-Mail: bestellung@volkskueche.de

Alle Preise verstehen sich als Endpreis inkl. MwSt. und Anlieferung.
Es gelten die AGB's der Volksküche GmbH, diese liegen in der Geschäftsstelle zur Kenntnisnahme aus.

Marktbedingte Änderungen und Druckfehler vorbehalten
Bestellungen und Abbestellungen: Bestellungen wochentags am Vortag bis 23:59 Uhr per App oder Online / für das Wochenende bis freitags 14:00 Uhr / Abbestellungen sind am Liefertag bis 8:00 Uhr per App oder Online möglich / Telefonische Bestellzeiten Mo.-Do. 7:00 - 15:00 Uhr, Fr. bis 14:00 Uhr

* Samstag / Sonntag und an gesetzlichen Feiertagen erheben wir einen Aufschlag von 1,00 € pro Essen
Reklamationen nur am Liefertag!

Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr!



Besuchen Sie auch unseren Backshop!
von Montag bis Freitag
07:00 - 16:30 Uhr
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



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.

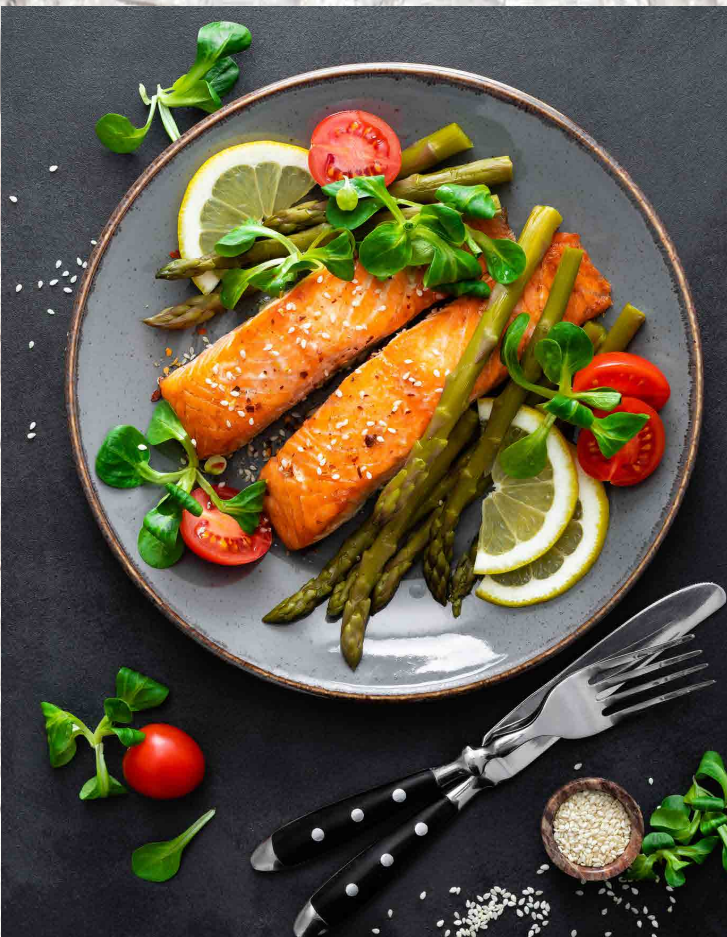
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:
(1 - Geschmacksverstärker; (2 - Antioxidationsmittel; (3 - Farbstoff; (4 - Konservierungsmittel; (5 - mit Süßungsmittel; (6 - mit Phosphat; (7 - mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (8 – natürliche Aromen
Kennzeichnungspflichtige Allergene:
(a1 - Weizen, (a2 - 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
🌱 = vegan

Datum	Menü - A Mo. - Fr. 5,65 €* 	Menü - B Mo. - Fr. 5,90 €* 	Menü - C Mo. - Fr. 6,50 €* 	Das Kleine Mo. - Fr. 5,65 €* 	Vegetarisch Mo. - Fr. 6,15 €*
Di 16.12.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Hörnchenpasta ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , mit Apfelmus	wieder da Deftiger Knacker ^(1,2,4,j) auf Grünkohl ^(a1,j) und Kartoffelpüree ^(g)	Hörnchenpasta ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1)	Bunte Schupfnudelpfanne ^(a1,c) mit Zucchini, Möhren und Erbsen und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Apfelmus
Mi 17.12.	Herzhafte Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,a1,g,j) mit Schmand und Bockwurstwürfeln dazu Obst	Gefülltes Hähnchen-Cordon-Bleu ^(2,3,4,6,a1,c,g,j) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Würzige Gyrospfanne mit Schweinefleisch ^(a1) mit Tomatenreis und Zaziki (Joghurt ^(g) mit Gurken und Knoblauch)	Herzhafte Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,a1,g,j) mit Schmand und Bockwurstwürfeln	Pizza „Vegetaria“ ^(2,a1,c,g) mit Champignons, Paprika, Mais und Käse überbacken
Do 18.12.	Schokoladenpudding-Suppe ^(g) mit knusprigen Zwieback ^(a1,a3,g,f)	Jägerschmaus ^(a1,j) (Schweinehack-Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) dazu Fruchtyoghurt ^(g)	„Schlemmerschnitzel“ Schweineschnitzel in holländischer Soße ^(a1,c,g,j) mit Tomaten und Käse ^(g) überbacken, dazu Röstis und Fruchtyoghurt ^(g)	Jägerschmaus ^(a1,j) (Schweinehack-Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti ^(a1,c)	Vegetarisches Schnitzel ^(a1,a4,c,g) (aus Magermilch und Weizeneiweiß) mit Letschosoße ^(a1) und Kartoffeln
Fr 19.12.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch dazu Obst	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Püree ^(g) und Obst	Saftiges Schweinesteak mit Rahmchampignons ^(a1,a3,g,j) und Kartoffeln	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch	🌱 Blumenkohl in Soße ^(a1,g,j) mit Salzkartoffeln, dazu Obst
Sa 20.12.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleisch und Gemüse, Steinofenbrot ^(a1,a2)	Schweinebraten mit Soße ^(a1,j) , mit Spargelgemüse ^(c,g,j) und Salzkartoffeln			
So 21.12.	Einen schönen 4. Advent	Schinken-Rührei ^(2,4,c,g) mit Spinat ^(a1) und Kartoffeln	Klassisches Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln		
Mo 22.12.	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c,j,i) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse	Spirelli ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) mit Würstchenwürfeln ^(1,2,3,4,6,7,j)			
Di 23.12.	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Eieromelette ^(c,g) mit Spinat ^(a1) und Kartoffeln, dazu Apfelmus			
Mi 24.12.	Weihnachteintopf mit Gemüse, Nudeln ^(a1,c) , Eierstich ^(c) , Geflügelfleischklößchen ^(a1) Rote Grütze mit Sahnehaube ^(3,g)	1 Paar Wiener Würstchen ^(2,4,6,i,j) mit hausgemachtem Speck-Kartoffelsalat ^(2,4,5,6,j) (warm) und Rote Grütze mit Sahnehaube ^(3,g)		 Heiliger Abend 1. Weihnachtsfeiertag 2. Weihnachtsfeiertag	
Do 25.12.	Festliche Stimmung macht sich breit. Wir wünschen allen eine frohe Weihnachtszeit! 	Weihnachtlicher Gulasch ^(a1) „halb & halb“ mit Speckbohnen ^(2,4,6,g) und Rosmarinkartoffeln dazu Panna-Cotta-Pudding ^(g)	Sauerbraten in Soße ^(a1) , mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen dazu Panna-Cotta-Pudding ^(g)		
Fr 26.12.		Hirschgulasch in Preiselbeersauce ^(a1) , dazu Butterknöpfle ^(a1,g) und Nuss-Nougat-Pudding ^(g,Haselnuss)	Weihnachtliche Entenbrust in Orangen-Honig-Soße ^(a1) , mit Grünkohl ^(a1,j) und Klößen mit Semmelbutter ^(a1,g) Nuss-Nougat-Pudding ^(g,Haselnuss)		
Sa 27.12.	Deftige Erbsensuppe ^(a1,j) und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,j) Grießpudding mit Sahne ^(a1,g)	Gebratenes Putensteak mit Erbsengemüse ^(a1) , Soße ^(a1) und Kartoffeln			
So 28.12.		Boulette (Geflügel) ^(a1,c,i,j) , Soße ^(a1,j) mit gelben Bohnen ^(a1) und Kartoffeln	Züricher Geschnetzeltes ^(a1,g) mit Käse und Champignons, dazu Rosmarinkartoffeln		
Mo 29.12.	Buchstabennudelsuppe mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Pudding ^(3,g) mit Vanillegeschmack	Pasta ^(a1,c) mit Käse-Schinken-Soße ^(2,4,6,7,a1,g) (Kochschinken und Erbsen) dazu Pudding ^(3,g) mit Vanillegeschmack		 WIR WÜNSCHEN EIN GLÜCKLICHES, GESUNDES UND ERFOLGREICHES NEUES JAHR!	
Di 30.12.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne dazu Fruchtyoghurt ^(g)	Geflügelfleischklößchen ^(a1) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Nudeln ^(a1,c) und Fruchtyoghurt ^(g)			
Mi 31.12.	Silvester	Schmorgurkenpfanne ^(a1,j) mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree ^(g) dazu Apfelmus	Hausgemachter Heringssalat ^(2,3,4,5,6,7,c,g,j) mit Wurstwürfeln, Ei, Zwiebeln, Gewürzgurken, dazu Brötchen ^(a1) (kalt)		



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

Speisekarte
1. - 31. Dezember 2025



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



Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr!