

	A	B	V
MO 02.02.	Altmärkische Hochzeitssuppe ^(a1,c,g) mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(a1,c) (Schwein und Rind), dazu Vollkorn- brot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,j) mit feinem Gemüse und Reis, dazu frisches Obst	Veganes Chili sin Carne ^(a1) mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel, Mais und Vollkornreis (fairtrade) , dazu frisches Obst
DI 03.02.	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	Asiatische Reismudelpfanne ^(a1,c) mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße ^(5,a1,f) , dazu bunter Salat-Mix
MI 04.02.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit warmen Apfelkompott	Schweinegulasch ^(a1) mit Leipziger Allerlei ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g)	Nudeln ^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g)
DO 05.02.	NEU Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,j) , dazu hausge- machte Puddingcreme ^(g) „Birne“	Fischfilet „Müllerin Art“ (Hoki) ^(a1,d,g,j) mit Petersiliensoße ^(a1) und Reis, dazu hausgemachte Puddingcreme ^(g) „Birne“	Buntes Eierragout ^(a1,c) und Kartoffeln, dazu hausgemachte Puddingcreme ^(g) „Birne“
FR 06.02.	Fadennudelsuppe ^(a1,c,j) mit Geflügelfleischinlage und Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Hackbraten ^(1,2,4,6,7,a1,c,l,j) mit Soße ^(a1,j) , grünen Bohnen ^(a1) und Salzkartoffeln	Grießbrei ^(3,a1,g) mit Vanillegeschmack und Erdbeeren
MO 09.02.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,j) mit Suppengemüse, Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding ⁽³⁾	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,j) mit Geflügeljagdwurst-, Gewürzgurkenwürfeln, Kartoffelpüree ^(g) , dazu Wackelpudding ⁽³⁾	2 Marillenknödel mit Aprikosenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
DI 10.02.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Hörnchenpasta ^(a1,c) mit Geflügelbolognese ^(a1,j) und Apfelmus NEU	Bunte Reispfanne mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumen- kohl, Broccoli) und Rahmsauce ^(a1,g) , dazu Apfelmus
MI 11.02.	Herzhafte Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,a1,g,j) mit Schmand und Bockwurstwürfeln, dazu Obst	Geflügelschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Rote Linsen-Bolognese ^(a1,j) mit Couscous ^(a1) und Obst
DO 12.02.	Schokoladenpudding-Suppe ^(g) mit knusprigen Zwieback ^(a1,a3,g,f)	Jägerschmaus ^(a1,j) (Schweinehack-Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) , dazu Monsterbacke ^(g)	Vegane Klopse „Königsberger Art“ ^(a1,j) (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße ^(a1) und Kartoffeln
FR 13.02.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Püree ^(g) , dazu frischer Möhren-Rohkost	Blumenkohl in Soße ^(a1,g,j) mit Salzkartoffeln, dazu frischer Möhren-Rohkost

	A	B	V
MO 16.02.	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c,j) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse, Berliner ^(a1,c,g)	Spirelli ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) mit Würstchenwürfeln ^(1,2,3,4,6,7,j) , Berliner ^(a1,c,g)	Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ ^(a1,g) mit buntem Gemüsefrikassee ^(a1,a3,g,j) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel), Berliner ^(a1,c,g)
DI 17.02.	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Gebratene Jagdwurstscheibe ^(1,2,4,6,j) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln wieder da	Überbackene Tortellini Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g) überbacken mit herzhaftem Käse ^(g) , dazu Apfelmus
MI 18.02.	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,j) mit Kartoffeln, dazu frisches Obst NEU	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika, Gewürzgurkenwürfel ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ^(g) , dazu frisches Obst	Blumenkohl-Käse-Knuspferstern ^(a1,c,g) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,j) und Kartoffeln
DO 19.02.	Deftiger Wirsingkohleintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2)	Königsberger Klopse ^(a1,c,j) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, Rote Bete ⁽⁵⁾	Bunte Pasta ^(a1,c) mit Broccoli-Soße ^(a1,g,j) , Rote Bete ⁽⁵⁾
FR 20.02.	Linsensuppe ^(a1,j) mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Fruchtojoghurt ^(g)	Zarter Hähnchengulasch ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) und Fruchtojoghurt ^(g)	Pikanter Schnittlauchquark ^(g) mit Kartoffeln und Fruchtojoghurt ^(g)
MO 23.02.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c,j) 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	Eipatty ^(c,g,j) mit Spinat ^(a1,j) und Salzkartoffeln
DI 24.02.	Auflauf Mac & Cheese ^(a1,g) Makkaroni in einer Käsesoße gratiniert, dazu Fruchtzweig ^(g) NEU	Geflügelfleischklößchen ^(a1) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Nudeln ^(a1,c) , dazu Fruchtzweig ^(g)	Schoko-Grießbrei ^(a1,g) mit heißer Erdbeersoße, dazu Fruchtzweig ^(g)
MI 25.02.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	„Tex-Mex“ (Hackfleischpfanne Mexikanische Art) ^(a1) mit Schweinehackfleisch, Paprika, Mais und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Apfelmus	Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus
DO 26.02.	Erbsensuppe mit KasselerSuppenfleisch ^(2,4,6,j) , dazu Obst	Chicken Nuggets ^(2,a1,j) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln	Herzhafte Veggie-Bolognese ^(a1) (aus Sojaeiweiß) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Obst
FR 27.02.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseinlage ^(a1,a3,j) , dazu Vollkornbrot mit Sonnenblumenkernen	Fischburger ^(a1,c,d,g,j,k) mit Dillsoße ^(a1,j) und Kartoffeln, dazu frische Rotkohlrohkost	Vollkorn-Pasta ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) , dazu frische Rotkohlrohkost
Mehr Transparenz für Sie durch Informationen Deklarationspflichtige Zusatzstoffe gemäß Lebensmittelinformationsverordnung, die in unseren Menüs gekennzeichnet sind, haben eine tech- nologische 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 Spei- seplänen 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 - Konservierungs- mittel; (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	
02.02.2026 - 06.02.2026						
MO	F	e	r	i	e	n
DI	F	e	r	i	e	n
MI	F	e	r	i	e	n
DO	F	e	r	i	e	n
FR	F	e	r	i	e	n
09.02.2026 - 13.02.2026						
MO						
DI						
MI						
DO						
FR						
16.02.2026 - 20.02.2026						
MO						
DI						
MI						
DO						
FR						
23.02.2026 - 27.02.2026						
MO						
DI						
MI						
DO						
FR						

Unser Salatangebot

Mo	Amerikanischer Salat ^(2,a1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets, mit French-Dressing	4,99 €
Di	Salat „Egg & Cheese“ ^(4,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse und Ei, mit Joghurt-Dressing	4,99 €
Mi	Chefsalat ^(2,4,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse, mit Joghurt-Dressing	4,99 €
Do	Pasta-Salat ^(a1,g,c,i,j) Nudeln mit getrockneten Tomaten und Mozzarellaabällchen auf einer bunten Salatmischung (Eisberg, Frisée, Endivie, Radicchio) dazu Honig-Senf-Dressing	4,99 €
Fr	Pikanter Schichtsalat ^(2,4,5,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Mais, Ananas, Kochschinken, Selleriestreifen, Porree, Ei und mit Joghurt-Dressing	4,99 €
Ihre Salatvorbestellungen können Sie wie gewohnt auf dem beiliegenden Bestellzettel vornehmen.		

Unsere Kaltgerichte

Mo	Mini-Wiener Würstchen ^(2,4,5,6,a1,c,j,i) mit Senf, dazu Nudelsalat mit Mayonnaise und Garnitur	4,99 €
Di	Hausgemachter Pizzasnack „Flammkuchen“ ^(4,2,4,a1,g) herzhaft belegt mit Frühlingszwiebel, Creme Fraiche, Schinkenwürfel und mit Käse überbacken NEU	4,99 €
Mi	„American Pancake“ ^(4,a1,c,g) Pfannkuchen mit Kirsch-Fruchtsoße	4,99 €
Do	Baguette „Chicken Nuggets“ ^(2,7,a1,i) mit Tomate, Salat und Gewürzketchup	4,99 €
Fr	Cheeseburger ^(3,4,5,a1,a2,a3,c,g,i,j,k) Hamburgerbrötchen mit Sesam belegt mit Rindfleisch-Patty, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Barbecuesoße, Zwiebeln, Senf und Dressing	4,99 €
Ihre Kaltgerichte können Sie wie gewohnt auf dem beiliegenden Bestellzettel vermerken.		

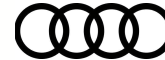


Die als Bio ausgelobten Speisekomponenten und -zutaten sind zertifiziert durch Grünstempel DE-ÖKO-021.



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. - 28. Februar 2026



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

