

BESTELLSCHEIN

Jetzt den Online-Bestellservice 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						

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 „Allergene“ auseinander, um Ihnen die rezeptorisch verwendeten Allergene möglichst transparent in unseren Speiseplänen darzustellen. Die Produktion erfolgt mit großer Sorgfalt und nur mit rezeptierten Zutaten. Wir können jedoch nicht ausschließen, dass auf der Vorstufe seitens der Vorlieferanten oder bei der Herstellung in unserem Hause nicht vermeidbare Kreuzkontaminationen mit Allergenen Bestandteile 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 Zuckerkart und Süßungsmittel; (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 - Schwefeloxid & Sulfite,
(m - Lupine*; (n - Weichtiere*)

*= oder Erzeugnisse

Weitere Inhaltskennzeichnungen:

: enthält Schweinefleisch

: enthält Rindfleisch

: enthält Geflügelfleisch

: enthält Fisch

: vegan (ohne Tierprodukte)

: besonders geeignet für Krippenkinder

Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr!

	A	B	V		A	B	V
MO 02.02.	Altmärkische Hochzeitssuppe mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(a1,c) , (Schwein und Rind), dazu Vollkornbrot ^(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		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) mit buntem Gemüsefrikassee ^(a1,a3,g,j) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel), Berliner ^(a1,c,g)
DI 03.02.	Möhreneintopf ^(a1) mit Geflügelfleisch, dazu Mehrkorn-Brot ^(a1,a2)	Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe ^(2,4,a1) 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,f,j) , dazu bunter Salat-Mix		Milchreis ^(a) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Gebratene Jagdwurstscheibe ^(1,2,4,6,j) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Überbackene Tortellini Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g) überbacken mit herzhaftem Käse ^(a) , dazu Apfelmus
MI 04.02.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit warmen Apfelpföppi	Schweinegulasch ^(a1) mit Leipziger Allerlei ^(a1) und Kartoffelpüree ^(a)	Nudeln ^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g)		Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,j) mit Kartoffeln, dazu frisches Obst	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika, Gewürzgurkenwürfeln ^(a) und Kartoffelpüree ^(a) , dazu frisches Obst	Blumenkohl-Käse-Knusperstern ^(a1,g,j) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,j) und Kartoffeln
DO 05.02.	Weiße Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i) , dazu hausgemachte 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“		Deftiger Wirsingkohleintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2)	Königsberger Klopse ^(a1,c,j) mit Käpferlsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, Rote Bete ⁽⁵⁾	Bunte Pasta ^(a1) mit Broccoli-Soße ^(a1,g,j) , Rote Bete ⁽⁵⁾
FR 06.02.	Fadennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleischeinlage und Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Hackbraten ^(1,2,4,6,7,a1,c,j) mit Soße ^(a1,j) , grünen Bohnen ^(a1) und Salzkartoffeln	Grießbrei ^(3,a1,g) mit Vanillegeschmack und Erdbeeren		Linsensuppe ^(a1,j) , mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Fruchtjoghurt ^(a)	Zarter Hähnchengulasch ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) und Fruchtjoghurt ^(a)	Pikanter Schnittlauchquark ^(a) mit Kartoffeln und Fruchtjoghurt ^(a)
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 Geflügelfagdwurst-, Gewürzgurkenwürfeln, Kartoffelpüree ^(a) , dazu Wackelpudding ⁽³⁾	2 Marillenködö mit Aprikosenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)		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 ^(6,g,j) mit Spinat ^(a1,j) und Salzkartoffeln
DI 10.02.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Hörnchenpasta ^(a1,c) mit Geflügelbolognese ^(a1,i) und Apfelmus	Bunte Reispfanne mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Apfelmus		Auflauf Mac & Cheese ^(a1,g) Makaroni in einer Käsesoße gratiniert, dazu Fruchtwerg ^(a)	Geflügelfleischklößchen ^(a1) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Nudeln ^(a1,c) , dazu Fruchtwerg ^(a)	Schoko-Grießbrei ^(a1,g) mit heißer Erdbeersoße, dazu Fruchtwerg ^(a)
MI 11.02.	Herzhafe Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,a1,g,j) mit Schmand und Bockwurstwürfeln, dazu Obst	Geflügelschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Rote Linsen-Bolognese ^(a1,i) mit Couscous ^(a) und Obst		Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	„Tex-Mex“ (Hackfleischpfanne Mexikanische Art) ^(a1) mit Schweinehackfleisch, Paprika, Mais und Kartoffelpüree ^(a) , dazu Apfelmus	Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstiwebeln, dazu Apfelmus
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 Käpferlsoße ^(a1) und Kartoffeln		Erbensuppe mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6,i) , dazu Obst	Chicken Nuggets ^(2,a1,i) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽¹⁷⁾ und Kartoffeln	Herzhafte Veggie-Bolognese ^(f,i) (aus Sojaelweiß) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Obst
FR 13.02.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a) und Püree ^(a) , dazu frischer Möhren-Rohkost	Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln, dazu frischer Möhren-Rohkost		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	

Unser Salatangebot

Mo	Amerikanischer Salat ^{2,a1,c,g,i,j} Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchen nuggets, 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 ^{1,a1,g,c,i,j} Nudeln mit getrockneten Tomaten und Mozzarellabällchen auf einer bunten Salatmischung (Eisberg, Frisee, 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} mit Senf, dazu Nudelsalat mit Mayonnaise und Garnitur	4,99 €
Di	Hausgemachter Pizzasnack „Flammkuchen“ ^{4,2,4,a1,g} herhaft belegt mit Frühlingszwiebel, Creme Fraîche, Schinkenwürfel und mit Käse überbacken	4,99 €
Mi	„American Pancake“ ^{1,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,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.



Ernährungskonzept

Eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung mit nährwertoptimalen 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.: 03475/722822
Fax.: 03475/722828

Kids-Menü
1. - 28. Februar 2026



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

