



**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



Datum	Menü - A Mo. - Fr. 5,65 €* <div></div>	Menü - B Mo. - Fr. 5,90 €* <div></div>	Menü - C Mo. - Fr. 6,50 €* <div></div>	Das Kleine Mo. - Fr. 5,65 €* <div></div>	Vegetarisch Mo. - Fr. 6,15 €* <div></div>
So 01.02.		Römertopf ^(2,4,6,a1) (Schweine-, Rind-, und Kasselerfleisch) mit Butterreis ^g , dazu Bohnensalat	Kasselerbraten ^(2,4,6) in herzhafter Soße ^(a1,j) mit Grünkohl ^(a1,j) und Kartoffeln		
Mo 02.02.	Altmärkische Hochzeitssuppe ^g mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(a1,c) (Schwein und Rind), Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit feinem Gemüse und Reis, dazu frisches Obst	Pilzpfanne ^(2,4,6,a1,a3,g,i) „Badische Art“ mit Spätzle ^(a1,c) und frisches Obst	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit feinem Gemüse und Reis	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 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 Geflügelfleisch	Asiatische Reismudelpfanne ^(a1,c,i) mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße ^(6,a1,f,i) , dazu bunter Salat-Mix
Mi 04.02.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit warmen Apfelkompott	Schweinegulasch ^(a1) mit Leipziger Allerlei ^(a1) und Kartoffelpüree ^g	Kohlroulade mit Schweinefleischfüllung ^(a1,g,i) in 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 05.02.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i) , dazu hausgemachte Puddingcreme ^g „Birne“ NEU	Fischfilet „Müllerin Art“ (Hoki) ^(a1,d,g,j) mit Petersiliensoße ^(a1) und Reis, dazu hausgemachte Puddingcreme ^g „Birne“	Zarte Hähnchenstreifen „Florentiner Art“ in einer Blattspinat-Sahnesoße ^(a1,g) und Farfalle ^(a1,c)	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i)	Buntes Eierragout ^(a1,c) und Kartoffeln, dazu hausgemachte Puddingcreme ^g „Birne“
Fr 06.02.	Fadennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleischeinlage und Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Hackbraten ^(1,2,4,6,7,a1,c,i,j) mit Soße ^(a1,j) , 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 07.02.	Wirsingkohleintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Fruchtjoghurt ^g	Gefüllte Paprikaschote ^(a1,c,i) mit würzigem Hackfleisch, Bratensoße ^(a1) und Kartoffeln, dazu Fruchtjoghurt ^g			
So 08.02.		Geflügelleber-Ragout ^(5,a1) mit Kartoffelpüree ^g , dazu Schlesische Gurkenhäppchen ^(3,j)	„Mutzenbraten“ (vom Schwein) mit Biersoße ^(a1) , Bayerisch Kraut ^(a1) und Kartoffeln		
Mo 09.02.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding ⁽³⁾	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,j) mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, Kartoffelpüree ^g , dazu Wackelpudding ⁽³⁾	Paniertes Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Karotten „Rustica“ und Kartoffeln	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch	3 Marillenknödel mit Aprikosenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
Di 10.02.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	NEU Hörnchenpasta ^(a1,c) mit Geflügelbolognese ^(a1,i) und Apfelmus	Deftiger Knacker ^(1,2,4,j) auf Sauerkraut ^(a1,j) und Kartoffelpüree ^g	NEU Hörnchenpasta ^(a1,c) mit Geflügelbolognese ^(a1,i)	Bunte Reispfanne mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Apfelmus
Mi 11.02.	Herzhafte Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,a1,g,i) mit Schmand und Bockwurstwürfeln, dazu Obst	Geflügelschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Gyrosfleisch (Hähnchen) mit Tomaten-Rotweinssoße ^(2,a1,g,i) und Käse überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln	Herzhafte Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,a1,g,i) mit Schmand und Bockwurstwürfeln	Rote Linsen-Bolognese ^(a1,i) mit Couscous ^(a1) , dazu Obst 
Do 12.02.	Schokoladenpudding-Suppe ^g mit knusprigen Zwieback ^(a1,a3,g,f)	Jägerschmaus ^(a1,i) (Schweinehack-Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) , dazu Fruchtjoghurt ^g	Schweinesteak „Holzfäller Art“ ⁽⁷⁾ , Soße ^(a1,a3,i) mit Kaisergemüse und Kartoffeln	Jägerschmaus ^(a1,i) (Schweinehack-Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti ^(a1,c)	Vegane Klopse „Königsberger Art“ ^(4,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	Gefüllte Hähnchenbrust „Milano“ mit Tomaten-Käse-Füllung ^(3,4,a1,g) auf Sahnespaghetti ^(a1,c,g) , dazu frischer Möhren-Rohkost	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch	 Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln, dazu frischer Möhren-Rohkost
Sa 14.02.	Gefüllte Eierkuchen ^(a1,c,g) mit einer Quark-Rosinenfüllung und Apfelmus	Spießbraten in Soße ^(7,a1,i) , Pfannengemüse und Kartoffeln			
So 15.02.		Schinken-Rührei ^(2,4,c,g) mit Spinat ^(a1) und Kartoffeln	Klassisches Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln		

FRISCHEBAR			
Kaltgerichte Mo. - Fr. 5,70 €		Salat Mo. - Fr. 5,70 €	
Montag	Mini-Wiener Würstchen ^(2,4,5,6,a1,c,i,j) mit Senf, dazu Nudelsalat mit Mayonnaise und Garnitur	Montag	Amerikanischer Salat ^(2,a1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets, mit French-Dressing
Dienstag	Hausgemachter Pizzasnack „Flammkuchen“ ^(2,4,a1,g) herzhaft belegt mit Frühlingszwiebel, Creme Fraiche, Schinkenwürfel und mit Käse überbacken NEU	Dienstag	Salat „Egg & Cheese“ ^(c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse und Ei, mit Joghurt-Dressing
Mittwoch	„American Pancake“ ^(4,a1,c,g) Pfannkuchen mit Kirsch- FruchtsöÙe	Mittwoch	Chefsalat ^(2,4,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse, mit Joghurt-Dressing
Donnerstag	Baguette „Chicken Nuggets“ ^(2,7,a1,i) mit Tomate, Salat und Gewürzketchup	Donnerstag	Pasta-Salat ^(a1,g,c,i,j) Nudeln mit getrockneten Tomaten und Mozzarella- bällchen auf einer bunten Salatmischung (Eisberg, Frisée, Endivie, Radicchio) dazu Honig-Senf-Dressing
Freitag	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	Freitag	Pikanter Schichtsalat ^(2,4,5,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Mais, Ananas, Kochschinken, Selleriestreifen, Porree, Ei und mit Joghurt- Dressing
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 €



**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 online / für das Wochenende bis freitags 14:00 Uhr / Abbestellungen sind am Liefertag bis 8:00 Uhr 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.

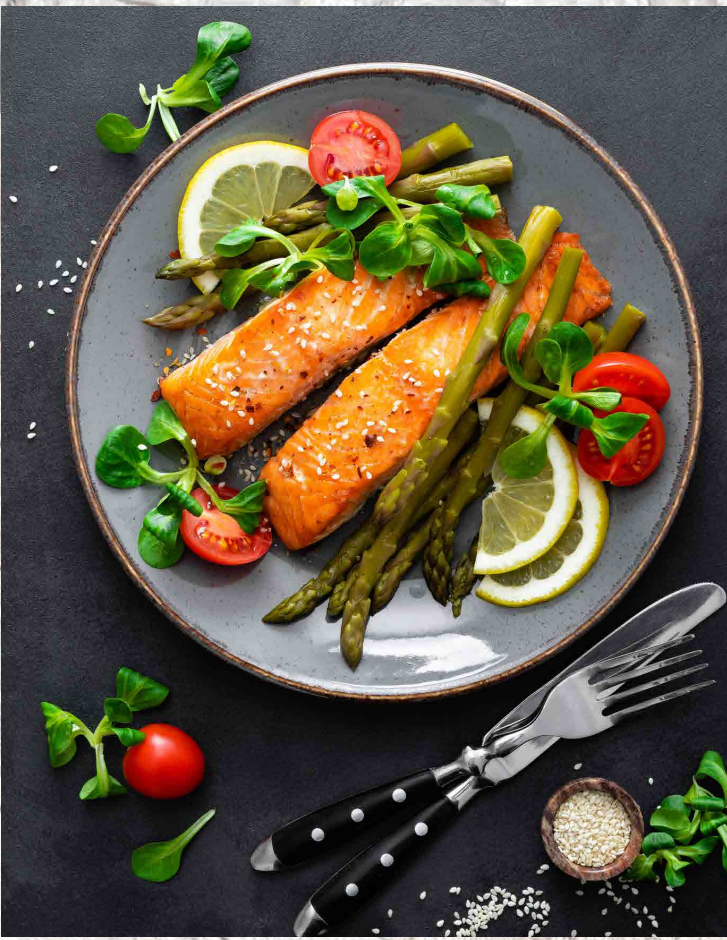
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:
(1 - Geschmacksverstärker; (2 - Antioxidationsmittel; (3 - Farbstoff; (4 - Konservierungsmittel; (5 - mit Süßungsmittel; (6 - mit Phosphat; (7 - mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (8 – natürliche Aromen
Kennzeichnungspflichtige Allergene:
(a1 - Weizen, (a2 - 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 €*
Mo 16.02.	 Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c,j,i) 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)	Hacksteak Croatia ^(a1,c,g) Soße ^(a1,j) , mediterranem Balkangemüse, und Kartoffeln, Berliner ^(a1,c,g)	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c,j,i) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse, Berliner ^(a1,c,g)	Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ ^(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	Deftiger Wildgulasch ^(a1,a3,j,i) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und klassischen Kartoffelklößen	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Überbackene Tortellini Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g) überbacken mit herzhaftem Käse ^(g) , dazu Apfelmus
Mi 18.02.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Rindfleisch und Suppengrün und Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika, Gewürzgurkenwürfel ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ^(g) , dazu frisches Obst	2 kleine Geflügelschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , Prinzessbohnen ^(a1) und Kartoffeln	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika, Gewürzgurkenwürfel ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ^(g)	Blumenkohl-Käse-Knusperstern ^(a1,c,g,i) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,i) 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⁾	Ofenschnitzel „Toscana“ ^(a1,j) mit Käse in tomatisierter Zwiebel-Sahne-Soße ^(3,4,a1,g) und Reis	Deftiger Wirsingkohleintopf ^(a1) mit Schweinefleisch	Bunte Pasta ^(a1,c) mit  Broccoli-Soße ^(a1,g,j) , dazu Rote Bete ⁽⁵⁾
Fr 20.02.	Linsensuppe ^(a1,j) mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, dazu Fruchtojoghurt ^(g)	Zarter Hähnchengulasch ^(a1) mit Knödeln ^(a1,c,g) und Fruchtojoghurt ^(g)	Kasselersteak nach „Karlsbader Art“ mit Pfirsich und Käse überbacken ^(2,4,6,g) , dazu Soße ^(a1,j) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln NEU	Zarter Hähnchengulasch ^(a1) mit Knödeln ^(a1,c,g)	Pikanter Schnittlauchquark ^(g) mit Kartoffeln und Fruchtojoghurt ^(g)
Sa 21.02.	Deftige Kartoffelsuppe ^(a1,j) mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,j) , dazu Grießpudding mit Sahne ^(a1,g)	Gebratene Hähnchenbrust „naturell“ mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) und Kartoffeln			
So 22.02.		Boulette (Geflügel) ^(a1,c,i,j) , Soße ^(a1,j) mit gelben Bohnen ^(a1) und Kartoffeln	Berner Pfanne ^(a1,g) Schweinegeschnetzeltes mit Creme Fraîche, Käse, Paprika und Zwiebeln dazu Eierspätzle ^(a1,c)		
Mo 23.02.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c,i) 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	Hähnchenmedaillon „Hawaii“ (überbacken mit Ananas und Käse ^(g)), auf Gemüsejulienne ⁽ⁱ⁾ , Currysoße ^(a1) und Reis	Pasta ^(a1,c) mit Käse-Schinken-Soße ^(2,4,6,7,a1,g) (Kochschinken und Erbsen)	 Eipatty ^(c,g,i) mit  Spinat ^(a1,j) und Salzkartoffeln
Di 24.02.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Fruchtojoghurt ^(g)	Geflügelfleischklößchen ^(a1) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Nudeln ^(a1,c) , dazu Fruchtojoghurt ^(g)	Gebratenes Schollenfilet ^(a1,d) mit buntem Kartoffelsalat ⁽⁵⁾ (warm) und Remoulade ^(3,5,c,g)	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne	Schoko-Grießbrei ^(a1,g) mit heißer Erdbeersoße, dazu Fruchtojoghurt ^(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	Grützwurst ^(1,2,4,a1,a4,j) mit Sauerkraut ⁽ⁱ⁾ und Salzkartoffeln	„Tex-Mex“ (Hackfleischpfanne Mexikanische Art) ^(a1) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Mais, dazu Kartoffelpüree ^(g)	Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus
Do 26.02.	Erbsensuppe mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6,i) , dazu Obst	Paniertes Hähnchenschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln	Schmackhaftes Bauernfrühstück ^(c) mit gebratenen Kartoffeln, Ei und Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i,j) , mit Gewürzgurke ⁽⁴⁾	Erbsensuppe mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6,i)	Herzhafte Veggie-Bolognese ^(f,i) (aus Sojaeiweiß) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Obst
Fr 27.02.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) , dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Seelachs-Knusperfilet mit Tomatenfüllung ^(a1,d) mit Dillsoße ^(a1) , Kartoffeln und frischer Rotkohlrohkost	Cordon Bleu vom Schwein ^(2,4,a1,c,g) (mit Schinken und Käse) mit Soße ^(a1) , Karotten-Pastinaken-Gemüse ^(a1) und Kartoffeln	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i)	Vollkorn-Pasta ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) , und frischer Rotkohlrohkost 
Sa 28.02.	Steckrübeneintopf ^(a1,j) mit Schweinefleisch, und Mischbrot ^(a1,a2)	NEU Wildbratwurst ^(2,6,j) auf Sauerkohl ⁽ⁱ⁾ und Kartoffelpüree ^(g)			



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

Speisekarte
1. - 28. Februar 2026



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

