

	A	B	V
MO 02.03.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ ^(a1,j) mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,j)	Currywurstgulasch ^(1,2,3,4,6,a1,j) mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ^g	Blumenkohl in Tomaten-Hollandaise ^(a1,c,g) und gebratenen Pesto-Gnocchi ^(4,a1,c,g)
DI 03.03.	Lasagne al forno (mit Schweinehackfleisch) mit Crème fraîche und gratiniert mit Käse ^(a1,c,g)	Gekochte Eier ^c in Senfsoße ^(a1,j) und Kartoffeln, dazu frischer Gurkensalat	Thai-Gemüsepfanne ^(a1,f) süß-sauer mit Vollkornnudeln ^(a1) , dazu frischer Gurkensalat
MI 04.03.	Grießbrei ^(a1,g) mit heißen Kirschen	Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße ^(a1,g) und Nudeln ^(a1,c) , dazu Obst	Veggie-Gemüseschnitzel ^(a1,c) (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße ^(a1) und Maispüree ^g
DO 05.03.	Nudelsuppe ^(a1,c,j) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Obst	Dinos aus zartem Hähnchen- fleisch ^(2,a1,a2,c,j) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Pikanter Kräuterquark ^g mit Kartoffeln, dazu Obst
FR 06.03.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Schoko-Pudding ^g	Wildlachsfilet im Backteig mit Kräutersoße ^(a1) und Reis	Pasta ^(a1,c) mit aromatischer Tomaten-Paprika-So- ße ^(a1) , dazu Schoko-Pudding ^g
MO 09.03.	Tomatensuppe mit Reismudeln ^(a1,c) und Kräutern, dazu Obst	Gehacktesklößchen ^(a1,c,j) mit Bratensoße ^(a1,j) , Spinat ^(a1) und Salzkartoffeln	Veganer Schichtkohl ^(a1,a3,j) (aus Soja und Weizen), mit Kartoffeln, dazu Obst
DI 10.03.	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnchen ^(a1,j) , dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3)	Geflügelklopse ^(a1) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ^g	Tortellini „Verdura“ ^(a1,g) mit Tomaten-Gemüse-Füllung, Spinatsoße ^(a1) , dazu Rote Bete ^g
MI 11.03.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(g,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , dazu Obst	Vegetarisches Hühnerfrikassee ^(a1,g) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse und Reis
DO 12.03.	Reisnudelpfanne ^(a1,c) mit Hühnchen, Ei, Gemüse und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu hausgemachte Quarkspeise ^g	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) , dazu hausgemachte Quarkspeise ^g	Pancakes „American Style“ ^(a1,c,g) mit fruchtiger Erdbeersoße
FR 13.03.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,j) mit Rindfleisch, dazu Monte-Pudding ^(g,h2)	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Kar- toffelpüree ^g , dazu Monte-Pudding ^(g,h2)	Vegetarische Erbsensuppe ^g mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, dazu Monte-Pudding ^(g,h2)

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
--

	A	B	V
MO 16.03.	Vollkornnudelsuppe ^(a1,j) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwürstleinlage ^(2,3,4,6,7)	Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ ^(a1,g) mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^(a1,g)
DI 17.03.	Milchreis ^g mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus	Schweineschnitzel ^(a1,c) Erbsengemüse ^(a1) mit Soße ^(a1) und Kartoffeln	Exotisches Gemüsecurry ^(a1,j) mit Kokosnussmilch und Vollkornreis (fairtrade), dazu Apfelmus
MI 18.03.	Nudelsuppe ^(a1,c,j) mit Eierstich und Gemüseeinlage, dazu ein Osterei ^(c)	Würzige Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika- und Gewürzgurkenwürfel ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ^g , dazu ein Osterei ^(c)	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Erdbeersoße, dazu ein Osterei ^(c)
DO 19.03.	Grüner Erbseneintopf ^(a1,j) mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6) , dazu frisches Obst	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Geflügelsoße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Salzkartoffeln	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse- Bolognese ^(a1,j) , dazu frisches Obst
FR 20.03.	Kesselgulaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,j) , dazu Monsterbacke ^g	Fruchtiges Hühnchencurry Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) , dazu Monsterbacke ^g	1 Germknödel mit Pflaumenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
MO 23.03.	Reissuppe ^g mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,a2,a3)	Würstchengulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,j) mit Nudeln ^(a1,c) , dazu frisches Obst	Falafel-Kichererbsenbällchen ^(a1,j) (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^(a1) , dazu Vollkornpasta ^(a1)
DI 24.03.	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,j) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2)	Rostbratwurst „Nürnberger Art“ ^(6,7,g) mit Soße ^(a1,j) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Kartoffelgratin ^(a1,c,g,j) und Bohnensalat
MI 25.03.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Heidelbeersoße ^g , dazu ein Schoko-Osterhase ^g	Schichtkohl mit Schweinefleisch ^(a1) und Kartoffelpüree ^g , dazu ein Schoko-Osterhase ^g	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) , dazu ein Schoko-Osterhase ^g
DO 26.03.	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Chicken Nuggets ^(2,a1,j) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Gemüse-Gnocchipfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Obst
FR 27.03.	Kartoffelsuppe ^(a1,j) mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,3,4,6,7,j) , dazu Fruchtzwerg ^g	Backfischfilet ^(a1,d) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(7,a1,c,g,j) (kalt) und Kartoffeln	Quorn-Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) , Sauerkraut ^(a1,g,j) und Kartoffelpüree ^g
MO 30.03.	Altmarkische Hochzeitssuppe ^g mit Eierstich ^(c,g) , Fleischklößchen ^(a1,c) (Schwein und Rind), dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Feines Hühnerfrikassee ^(a1,a3,j) mit Kapern, Reis, dazu frischem Obst	Veganes Chili sin Carne ^(a1) mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel, Mais und Vollkornreis (fairtrade), dazu frisches Obst
DI 31.03.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Mehrkorn-Brot ^(a1,a2)	Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe ^(2,4,a1) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomaten- soße ^(a1) , dazu bunter Salat-Mix	Asiatische Reisnudelpfanne ^(a1,c,j) mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße ^(5,a1,j) , dazu bunter Salat-Mix

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	
02.03.2026 - 06.03.2026						
MO						
DI						
MI						
DO						
FR						
09.03.2026 - 13.03.2026						
MO						
DI						
MI						
DO						
FR						
16.03.2026 - 20.03.2026						
MO						
DI						
MI						
DO						
FR						
23.03.2026 - 27.03.2026						
MO						
DI						
MI						
DO						
FR						
30.03.2026 - 31.03.2026						
MO	F	e	r	i	e	n
DI	F	e	r	i	e	n

Unser Salatangebot

Mo	Chefsalat ^(2,4,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse, mit Joghurt-Dressing	4,99 €
Di	Salat „Rapunzel“ ^(2,4,6,c,g,i,j) marinierte Champignons mit Balsamico, Tomate, Lachsschinkenwürfeln und Paprika auf Feld- und Eisbergsalat mit French-Dressing	4,99 €
Mi	Amerikanischer Salat ^(2,a1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchen-nuggets, mit French-Dressing	4,99 €
Do	Salat „Kebab“ ^(2,7,g,k) Weißkohlsalat, Gurke, rote Zwiebel, Paprika, Tomate, Hähnchenkebab und Zaziki	4,99 €
Fr	Bunter Salat mit Thunfisch ^(d,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, rote Zwiebel, Thunfisch, Dill, mit Kräuter-Dressing	4,99 €
Ihre Salatvorbestellungen können Sie wie gewohnt auf dem beiliegenden Bestellzettel vornehmen.		

Unsere Kaltgerichte

Mo	Hähnchenschnitzel ^(4,a1,c,j) auf Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur	4,99 €
Di	Hausgemachter Pizzasack „Tomate Mozzarella“ ^(4,a1,g,h1) herzhaft belegt mit Pesto, frischen Tomaten und mit Mozzarella-Käse überbacken	4,99 €
Mi	Milchreis ^(g) mit Beerengrütze	4,99 €
Do	Baguette „Hot Dog“ ^(1,2,3,4,5,6,7,a1,i,j) mit Würstchen, Ketchup, Senf, Gewürzgurke und Röstzwiebeln	4,99 €
Fr	„Geflügeldöner“ ^(2,7,a1,c,g,k,m) Fladenbrot gefüllt mit mariniertem Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut mit einer Joghurt-Knoblauchsauce und frischen Zwiebeln	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.



VOLKSKÜCHE®

Wir haben schon für Sie gekocht

Tel.: 03475 / 72 28 22

Fax.: 03475 / 72 28 28

Kids-Menü

1. - 31. März 2026



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

