

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**

02.03.2026 - 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

	A	B	V		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 ^[g] in Tomaten-Hollandaise ^[a1,c,g] und gebratenem Pesto-Gnocchi ^[4,a1,c,g]	MO 16.03.	Vollkornnudelsuppe ^[a1,i] mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot ^[a1,a2]	Spirelli ^[a1,c] mit Tomatensoße ^[a1] und Geflügelwurststeinlage ^[2,3,4,6,7]	Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ ^[g] mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^[a1,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	DI 17.03.	Milchreis ^[g] mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus	Schweineschnitzel ^[a1,c] , Erbsegemüse ^[a1] mit Soße ^[a1] und Kartoffeln	Exotisches Gemüsecurry ^[a1,j] mit Kokosnussmilch und Vollkornreis (fairtrade), dazu Apfelmus
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]	MI 18.03.	Nudelsuppe ^[a1,c,i] mit Eierstich und Gemüseinlage, dazu ein Oster ei ^[c]	Würzige Gehacktesstippe ^[5,a1] mit Paprika- und Gewürzgurkenwürfeln ^[5] und Kartoffelpüree ^[g] , dazu ein Oster ei ^[c]	Eierkuchen ^[a1,c,g] mit Erdbeersoße, dazu ein Oster ei ^[c]
DO 05.03.	Nudelsuppe ^[a1,c,i] mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Obst	Dinos aus zartem Hähnchenfleisch ^[2,a1,a2,c] mit Soße ^[a1] , buntem Gemüse ^[a1] (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Pikanter Kräuterquark ^[g] mit Kartoffeln, dazu Obst	DO 19.03.	Grüner Erbseneintopf ^[a1,j] mit Kasseler Suppenfleisch ^[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 06.03.	Möhreneintopf ^[a1] mit Schweinefleisch, dazu Schoko-Pudding ^[g]	Wildlachsfilet im Backteig ^[a1,d] mit Kräutersoße ^[a1] und Reis	Pasta ^[a1,c] mit aromatischer Tomaten-Paprika-Soße ^[a1] , dazu Schoko-Pudding ^[g]	FR 20.03.	Kesselgulaschsuppe ^[2,4,6] (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseinlage ^[a1,a3,i] , dazu Monsterbacke ^[g]	Fruchtiges Hähnchencurry ^[b] Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße ^[a1] mit Nudeln ^[a1,c] , dazu Monsterbacke ^[g]	1 Germ knödel mit Pflaumenfüllung ^[a1,c,g] und Vanillesoße ^[3,g] (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
MO 09.03.	Tomatensuppe mit Reisnudeln ^[a1,c] und Kräutern, dazu Obst	Gehacktesklößchen ^[a1,c,j] mit Bratensoße ^[a1,j] , Spinat ^[a1] und Salzkartoffeln	Veganer Schichtkohl ^[a1,a3,f] (aus Soja und Weizen), mit Kartoffeln, dazu Obst	MO 23.03.	Reissuppe ^[i] 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,i] (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^[a1] , dazu Vollkornpasta ^[a1]
DI 10.03.	Linsen-Curry-Suppe mit Hähnchen ^[a1] , dazu Vollkornbrot ^[a1,a2,a3]	Geflügelklopse ^[a1] mit Kapernsoße ^[a1,g] und Kartoffeln, dazu Rote Bete ^[5]	Tortellini „Verdura“ ^[a1,g] mit Tomaten-Gemüse-Füllung, Spinatsoße ^[a1] , dazu Rote Bete ^[5]	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,i] und Bohnensalat
MI 11.03.	Hefeklöße ^[a1,c,g] mit Vanillesoße ^[3,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	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 12.03.	Reisnudelpfanne ^[a1,c] mit Hähnchen, Ei, Gemüse und Rahmsoße ^[a1,g] , dazu hausgemachte Quarkspeise ^[g]	Schweinegulasch ^[a1] mit Spirelli ^[a1,c] , dazu hausgemachte Quarkspeise ^[g]	Pancakes „American Style“ ^[a1,g] mit fruchtiger Erdbeersoße	DO 26.03.	Lasagnesuppe ^[a1,c,g] mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, dazu Vollkornbrot ^[a1,a2,a3] mit Sonnenblumenkernen	Chicken Nuggets ^[2,a1,i] 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 13.03.	Sternchennudelsuppe ^[a1,c,i] mit Rindfleisch, dazu Monte-Pudding ^[g,h2]	Jumbo-Fischstäbchen ^[a1,d] mit Zitronen-Butter-Soße ^[a1,g] und Kartoffelpüree ^[g] , dazu Monte-Pudding ^[g,h2]	Vegetarische Erbsensuppe ^[i] mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, dazu Monte-Pudding ^[g,h2]	FR 27.03.	Kartoffelsuppe ^[a1,i] 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]

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 rezeptorische verwenden Allergene möglichst transparent in unseren Speiseplänen darzustellen. Die Produktion erfolgt mit großer Sorgfalt und nur mit rezeptorierten Zutaten. Wir können jedoch nicht ausschließen, dass auf der Vorstufe seitens der Vorrbeiter 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 - Konservierungsmitte; (5 - Süßungsmittel; (6 - mit Phosphat; (7 - mit einer Zuckerkart und Süßungsmitteln; (8 - natürliche Aromen
Kennzeichnungspflichtige Allergene: (a1 - Weizen, (a2 - Roggen, (a3 - Gerste, (a4 - Hafer, (b - Krebstiere*, (c - Eier*, (d - Fisch*, (e - Erdnuss*, (f - Sojabohnen*, (g - Milch*, (h1 - Mandeln*, (h2 - Haselnüsse*, (h3 - Walnüsse*, (h4 - Cashewnüsse*, (h5 - Pekannüsse*, (h6 - Paranüsse*, (h7 - Pistazien*, (h8 - Macadamia- oder Queenlandsnüsse*, (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

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,l) marinierte Champignons mit Balsamico, Tomate, Lachsschinkenwürfeln und Paprika auf Feld- und Eisbergsalat mit French-Dressing	4,99 €
Mi	Amerikanischer Salat ^(2,4,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchen-nuggets, mit French-Dressing	4,99 €
Do	Salat „Kebap“ ^(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 Pizzasnack „Tomate Mozzarella“ ^(4,a1,g,h,l) herhaft 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-Knablauchsoße 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.



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. - 31. März 2026



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

