



**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.



Datum	Menü - A Mo. - Fr. 5,85 €*	Menü - B Mo. - Fr. 6,10 €*	Menü - C Mo. - Fr. 6,70 €*	Das Kleine Mo. - Fr. 5,85 €*	Vegetarisch Mo. - Fr. 6,35 €*
Mi 01.04.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit warmen Apfelkompott	Schweinegulasch ^(a1) mit Leipziger Allerlei ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g)	Deftige Wirsingkohlroulade mit Schweinefleisch- füllung ^(a1,g,i) in Pflaumen-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 02.04.	Weiße Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i) und hausgemachte Vanillepuddingcreme ^(g) (mit Fairtrade Vanille)	 Rührei ^(c,g) mit Spinat ^(a1) und Kartoffeln, dazu hausgemachte Vanillepuddingcreme ^(g) (mit Fairtrade Vanille)	Zarte Hähnchenstreifen „Florentiner Art“ in einer Blattspinat-Sahnesoße ^(a1,g) und Farfalle ^(a1,c)	Weiße Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i)	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g) und Käsesoße ^(a1,g) , dazu hausgemachte Vanillepuddingcreme ^(g) (mit Fairtrade Vanille)
Fr 03.04.	Karfreitag				
Sa 04.04.	Weißkohleintopf ^(a1) mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6) , dazu Fruchtojoghurt ^(g)	Gefüllte Paprikaschote ^(a1,c,i) mit würzigem Hackfleisch, Bratensoße ^(a1) und Kartoffeln, dazu Fruchtojoghurt ^(g)			
So 05.04.		„Mutzenbraten“ (vom Schwein) mit Biersoße ^(a1) , Bayerisch Kraut ^(a1) und Kartoffeln	Deftiger Lammgulasch ^(a1) mit Serviettenknödeln ^(a1) , dazu Mango-Joghurt ^(g)		
Mo 06.04.		Paniertes Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Karotten „Rustica“ und Kartoffeln	Festtags-Rinderroulade ^(2,4,6,i) mit deftiger Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln	Ostermontag	
Di 07.04.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Wackelpudding ⁽³⁾	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i) mit Jagdwurst, Gewürzgurkenwürfeln und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Wackelpudding ⁽³⁾	Deftiger Knacker ^(1,2,4,i) auf Sauerkraut ^(a1,i) und Kartoffelpüree ^(g)	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch	Bunte Tortellini mit Käsefüllung ^(a1,c,g) und fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße ^(a1) , dazu Wackelpudding ⁽³⁾
Mi 08.04.	Herzhafte Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,a1,g,i) mit Schmand und Bockwurstwürfeln, dazu frisches Obst	Gefülltes Hähnchen-Cordon-Bleu ^(2,3,4,6,a1,c,g,i) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Würzige Gyrosplanne mit Schweinefleisch ^(a1) , Tomatenreis, dazu Zaziki (Joghurt ^(g) mit Gurken und Knoblauch)	Herzhafte Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,a1,g,i) mit Schmand und Bockwurstwürfeln	Pizza „Vegetaria“ ^(2,a1,c,g) mit Champignons, Paprika, Mais und Käse überbacken
Do 09.04.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Hörnchenpasta ^(a1,c) mit Geflügelbolognese ^(a1,i) und Apfelmus	Saftiges Schweinesteak mit Rahmchampignons ^(a1,a3,g,i) und Kartoffeln	Hörnchenpasta ^(a1,c) mit Geflügelbolognese ^(a1,i)	Vegetarisches Schnitzel ^(a1,a4,c,g) (aus Magermilch und Weizeneiweiß) mit Letschosoße ^(a1) und Kartoffeln
Fr 10.04.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Püree ^(g) , dazu Fruchtojoghurt ^(g)	„Schlemmerschnitzel“ Schweineschnitzel in Holländischer Soße ^(a1,c,g,i) mit Tomaten und Käse ^(g) überbacken, dazu Rösti	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch	 Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln und Fruchtojoghurt ^(g)
Sa 11.04.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleisch und Gemüse, dazu Steinofenbrot ^(a1,a2)	Schweinebraten mit Soße ^(a1,i) , mit Spargelgemüse ^(c,g,i) und Salzkartoffeln			
So 12.04.					
Mo 13.04.	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c,i,j) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Würstchenwürfeln ^(1,2,3,4,6,7,i)	Hacksteak Croatia ^(a1,c,g) mit Soße ^(a1,i) , mediterrane Balkangemüse und Kartoffeln	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c,i,j) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse	Kartoffeltaschen „Frischkäse- Kräuter“ ^(g) mit buntem Gemüsefrikassee ^(a1,a3,g,i) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
Di 14.04.	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Gebratene Jagdwurstscheibe ^(1,2,4,6,i) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Deftiger Wildgulasch ^(a1,a3,i,i) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und klassischen Kartoffelklößen	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Bunte Schupfnudelpfanne ^(a1,c) mit Zucchini, Möhren und Erbsen, dazu Rahmsoße ^(a1,g) , und Apfelmus
Mi 15.04.	Reissuppe ^(g) mit Rindfleisch, Suppengrün und Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika, Gewürzgurkenwürfel ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ^(g) , dazu frisches Obst	2 kleine Schweineschnitzel ^(a1) mit Letscho ^(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

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!

FRISCHEBAR			
Kaltgerichte Mo. - Fr. 6,10 €		Salat Mo. - Fr. 6,10 €	
Montag	Fischstäbchen ^(3,4,a1,d) mit Kartoffelsalat „Essig & Öl“, Zitronenecke und Garnitur	Montag	Chefsalat ^(2,4,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse, mit Joghurt-Dressing ^(a1,i)
Dienstag	Hausgemachter Pizzasnack „Hot Dog“ ^(1,2,3,4,5,6,a1,c,g,i,j) herzhaft belegt mit Würstchen-scheiben, süß-sauren Gewürz-gurken, Röstzwiebeln und mit Käse überbacken	Dienstag	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 ^(c,g,i,j)
Mittwoch	„Süße Allerlei aus verschiedenen gefüllten Eierkuchen“ ^(a1,c,g) (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Heidelbeerfüllung) dazu Vanillesoße (Puddingsoße mit Vanillegeschmack) ^(3,g)	Mittwoch	Frühlingsalat „Grüner Couscous“ ^(a1,c,g,i,j) mit grünem Spargel, Erbsen und Zuckerschoten auf Salatvariation mit Honig-Senf-Dressing ^(c,g,i,j)
Donnerstag	Baguette „Barbecue“ ^(2,4,5,a1,a3,i) gefüllt mit gebratenem Rib-Steak, Salat, Gewürzgurke und Barbecue-Sauce	Donnerstag	Salat „Vier-Jahreszeiten“ ^(c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, gebratene Putenbrust-streifen, Dill, mit Kräuter-Dressing ^(a1,i,j)
Freitag	Dürüm (Weizentortilla) ^(2,3,7,a1,c,g) Wrap gefüllt mit mariniertem Kebab-Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki und frischen Zwiebeln	Freitag	Amerikanischer Salat ^(2,a1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets, mit French-Dressing ^(c,i,j)
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 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.

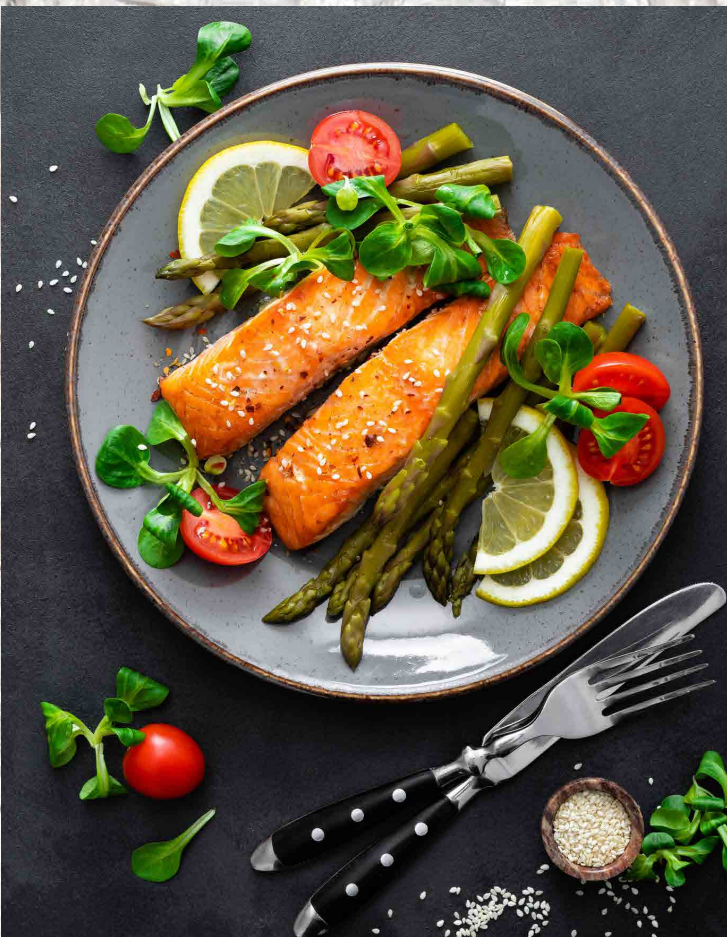
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:
(1 - Geschmacksverstärker; (2 - Antioxidationsmittel; (3 - Farbstoff; (4 - Konservierungsmittel; (5 - mit Süßungsmittel; (6 - mit Phosphat; (7 - mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (8 – natürliche Aromen
Kennzeichnungspflichtige Allergene:
(a1 - Weizen, (a2 - 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. 5,85 €*	Menü - B Mo. - Fr. 6,10 €*	Menü - C Mo. - Fr. 6,70 €*	Das Kleine Mo. - Fr. 5,85 €*	Vegetarisch Mo. - Fr. 6,35 €*
Do 16.04.	Soljanka „Ukrainische Art“ ^(2,3,4,6,7,a1) mit Geflügelwurst und Bäckerbrötchen ^(a1,a2)	Königsberger Klopse ^(a1,c,j) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Ofenschnitzel „Toscana“ ^(a1,j) mit Käse in tomatisierter Zwiebel-Sahne-Soße ^(3,4,a1,g) und Reis	Soljanka „Ukrainische Art“ ^(2,3,4,6,7,a1) mit Geflügelwurst	Bunte Pasta ^(a1,c) mit Broccoli-Soße ^(a1,g,j) , dazu Rote Bete ⁽⁵⁾
Fr 17.04.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Fruchtojoghurt ⁽⁹⁾	Zarter Hähnchengulasch ^(a1) mit Knödeln ^(a1,c,g) und Fruchtojoghurt ⁽⁹⁾	Herzhafter Kasselerbraten ^(2,4,6) mit Soße ^(a1) , Sauerkraut ^(a1,j) und Kartoffeln	Zarter Hähnchengulasch ^(a1) mit Knödeln ^(a1,c,g)	Pikanter Schnittlauchquark ⁽⁹⁾ mit Kartoffeln und Fruchtojoghurt ⁽⁹⁾
Sa 18.04.	Deftige Erbsensuppe ^(a1,i) mit Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i,j) , dazu Grießpudding mit Sahne ^(a1,g)	Gebratenes Putensteak mit Erbsengemüse ^(a1) , Soße ^(a1) und Kartoffeln			
So 19.04.		Boulette (Geflügel) ^(a1,c,i,j) mit Soße ^(a1,j) , gelben Bohnen ^(a1) und Kartoffeln	Geschnetzeltes „Züricher Art“ ^(a1,g) mit Käse und Champignons, dazu Rosmarinkartoffeln		
Mo 20.04.	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 ⁽⁹⁾), auf Gemüsejulienne ^(l) , 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 21.04.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Geflügelfleischklößchen ^(a1) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Püree ⁽⁹⁾	Gebratene Forelle ^(a1,d) mit buntem Kartoffelsalat ⁽⁵⁾ (warm)	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne	Kaiserschmarrn ^(a1,c,g) (Süßspeise aus Pfannkuchenteig) mit Vanillesoße ⁽⁹⁾ (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
Mi 22.04.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	NEU Herzhafte Thunfischbolognese ^(a1,j) mit Gemüse und Spirelli ^(a1,c) , dazu Coleslaw-Salat ^(a1,c,g,j) (aus Weißkraut, Karotten und cremigen Mayonnaise-Dressing)	Grützwurst ^(1,2,4,a1,a4,j) mit Sauerkraut ^(l) und Salzkartoffeln	Herzhafte Thunfischbolognese ^(a1,j) mit Gemüse und Spirelli ^(a1,c)	Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus
Do 23.04.	Erbsensuppe mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6,j) , dazu Obst	Paniertes Hähnchenschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln	Kartoffel-Spargel-Schinken-Gratin mit Käse überbacken ^(2,4,6,7,g)	Erbsensuppe mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6,j)	Vegetarische Lasagnesuppe Nudeln ^(a1,c) mit vegetarischer Bolognese ^(a1,a3,f,i) , Paprika und Crème Fraîche ⁽⁹⁾ , dazu Obst
Fr 24.04.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,j) , dazu Fruchtojoghurt ⁽⁹⁾	„Tex-Mex“ (Hackfleischpfanne Mexikanische Art) ^(a1) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Mais, dazu Reis und Fruchtojoghurt ⁽⁹⁾	Gratinierter Hackbällchen „Toskanische Art“ ^(a1,c,g,j) in Tomatensoße und Zitronenkartoffeln ⁽⁹⁾ NEU	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,j)	Vollkorn-Pasta ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Fruchtojoghurt ⁽⁹⁾
Sa 25.04.	Schmackhafte Gemüsesuppe ^(a1,j) mit Schweinefleisch und Mischbrot ^(a1,a2)	Geflügelröster ^(2,6,7,j) mit Soße ^(a1,j) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln			
So 26.04.		Hackbraten ^(1,2,4,6,7,a1,c,i,j) mit Bratensoße ^(a1,j) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Schaschlikpfanne mit Paprika-Letscho ^(2,4,a1,i) und Reis, dazu Rote Grütze mit Sahne ^(9,g)		
Mo 27.04.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ ^(a1,j) mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i,j)	Currywurstgulasch ^(1,2,3,4,6,a1,j,j) mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾	Gefüllte Paprikaschote ^(a1) in Soße ^(a1) und Reis, dazu Pudding ⁽⁹⁾	Currywurstgulasch ^(1,2,3,4,6,a1,j,j) mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾	Blumenkohlröschen in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) , Kartoffeln
Di 28.04.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) und Fruchtojoghurt ⁽⁹⁾	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,j) und Kartoffeln, dazu frischer Gurkensalat	Klassisches Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Blumenkohl in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,j) und Kartoffeln	Quorn-Gulasch ^(a1,c) (aus Mycoprotein) mit Vollkornnudeln ^(a1) und frischem Gurkensalat
Mi 29.04.	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompott	Hähnchenbruststreifen in heller Soße ^(a1,g) mit Erbsen und Nudeln ^(a1,c) , dazu Kirschkompott	Schweinesülze „Hausmacher Art“ ^(a1) mit Remoulade ^(5,c,g) und Röstkartoffeln ^(2,4,6)	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompott	Veggie-Karottenbratling ^(a1,c,i,k) mit Dillsoße ^(a1) und Vollkornreis (Fairtrade)
Do 30.04.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Obst	Hähnchenbrust „Wiener Art“ ^(4,a1,c) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Gegrillte Schweinehaxe ⁽⁶⁾ auf Weinsauerkraut ^(i,j) und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch	Pikanter Kräuterquark ⁽⁹⁾ mit Kartoffeln und Obst



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

Speisekarte
1. - 30. April 2026



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

