



### Essen bestellen per Online-App

mobile Online-Bestellung ohne Download unter:

[bestellung-volkskueche.de/mobil](http://bestellung-volkskueche.de/mobil)



## Besuchen Sie unseren Backshop!

### 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



## FRISCHEBAR

### Kaltgerichte

Mo. - Fr. 6,10 €

### Salat

Mo. - Fr. 6,10 €




Montag	<b>Mini-Wiener Würstchen</b> <sup>(1,2,3,4,6,7,i,j)</sup> mit Senf, dazu Kartoffelsalat mit „Essig & Öl“ und Garnitur	Montag	<b>Amerikanischer Salat</b> <sup>(2,a1,c,g,i,j)</sup> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets, mit French-Dressing <sup>(c,i,j)</sup>
Dienstag	<b>Hausgemachter Pizzasnack „Tomate Mozzarella“</b> <sup>(4,a1,g,h1)</sup> herzhaft belegt mit Pesto, frischen Tomaten und mit Mozzarella-Käse überbacken	Dienstag	<b>Crispy Chicken Bowl</b> <sup>(a1,a3)</sup> Endivie, Radicchio, Weißkohl, Karotten, Paprika, Mandarinen mit French-Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup> <b>NEU</b>
Mittwoch	<b>Milchreis</b> <sup>(g)</sup> mit Pflirsich-Mango-Soße	Mittwoch	<b>Salat „Kebab“</b> <sup>(2,7,g,k)</sup> Weißkohlsalat, Gurke, rote Zwiebel, Paprika, Tomate, Hähnchenkebab und Zaziki <sup>(g)</sup>
Donnerstag	<b>Baguette „Chicken Nuggets“</b> <sup>(2,7,a1,i)</sup> mit Tomate, Salat und Gewürzketchup	Donnerstag	<b>Chefsalat</b> <sup>(2,4,6,c,g,i,j)</sup> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse, mit Joghurt-Dressing <sup>(g,i,j)</sup>
Freitag	<b>Hausgemachter Pizzasnack „Geflügeldöner“</b> <sup>(2,a1,g)</sup> herzhaft belegt mit Paprika, Zwiebeln, Hähnchenkebab, Tomatensoße, Kräutern und mit Käse überbacken	Freitag	<b>Cevapcici-Bowl</b> <sup>(a1,a3)</sup> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke und rote Zwiebel mit Kräuter-Dressing <sup>(g,i,j)</sup> <b>NEU</b>

Ihre Salat und Kaltgerichtbestellungen können Sie wie gewohnt auf dem beiliegenden Bestellzettel vornehmen. +++ nicht an Wochenenden und Feiertagen +++

**6er-Tüte Berliner**<sup>(a1,c,g)</sup> je 2,50 €



Die als Bio ausgelobten Speisekomponenten und -zutaten sind zertifiziert durch Grünstempel DE-ÖKO-021.

Datum	Menü - A Mo. - Fr. 5,85 €* 	Menü - B Mo. - Fr. 6,10 €* <b>Lieblingessen</b>	Menü - C Mo. - Fr. 6,70 €* <b>wieder da</b>	Das Kleine Mo. - Fr. 5,85 €* <b>wieder da</b>	Vegetarisch Mo. - Fr. 6,35 €* <b>NEU</b>
Mo 01.06.	<b>Eierstichsuppe</b> <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Berliner <sup>(a1,c,g)</sup>	<b>Spirelli</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Geflügeljagdwurstwürfel <sup>(2,3,4,6,7)</sup> , Berliner <sup>(a1,c,g)</sup>	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Karotten „Rustica“ und Kartoffeln	<b>Eierstichsuppe</b> <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Suppengemüse und Geflügelfleisch	<b>3 Marillenknödel mit Aprikosenfüllung</b> <sup>(a1,c,g)</sup> und Vanillesoße <sup>(g)</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack), Berliner <sup>(a1,c,g)</sup>
Di 02.06.	<b>Eierkuchen</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit Apfelmus	<b>Hörnchenpasta</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Geflügelbolognese <sup>(a1,i)</sup> und Apfelmus	<b>Deftiger Knacker</b> <sup>(1,2,4,j)</sup> auf Sauerkraut <sup>(d)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	<b>Hörnchenpasta</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Geflügelbolognese <sup>(a1,i)</sup>	<b>Bunte Reispfanne</b> mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße <sup>(a1,g)</sup> , dazu Apfelmus
Mi 03.06.	<b>Herzhafte Kartoffelsuppe</b> <sup>(1,2,3,4,6,7,a1,g,i)</sup> mit Schmand und Bockwurstwürfeln, dazu frisches Obst	<b>Geflügelschnitzel</b> <sup>(a1)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Möhrengemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	<b>Gyrosfleisch</b> (Hühnchen) mit Tomaten-Rotweinsauce <sup>(2,a1,g,i)</sup> und Käse überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln	<b>Herzhafte Kartoffelsuppe</b> <sup>(1,2,3,4,6,7,a1,g,i)</sup> mit Schmand und Bockwurstwürfeln	<b>Rote Linsen-Bolognese</b> <sup>(a1,i)</sup> mit Couscous <sup>(a1)</sup> und frischem Obst 
Do 04.06.	<b>Schokoladenpudding-Suppe</b> <sup>(g)</sup> mit knusprigem Zwieback <sup>(a1,a3,g,f)</sup>	<b>Bauerngulasch</b> <sup>(1,2,3,4,6,7,a1,j)</sup> mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, dazu Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> und Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	<b>Schweinesteak „Holzfäller Art“</b> <sup>(7)</sup> mit Soße <sup>(a1,a3,i)</sup> , Kaisergemüse und Kartoffeln	<b>Bauerngulasch</b> <sup>(1,2,3,4,6,7,a1,j)</sup> mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	<b>Vegane Klopse „Königsberger Art“</b> <sup>(4,a1,i,j)</sup> (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln 
Fr 05.06.	<b>Grüne Bohnensuppe</b> <sup>(a1)</sup> mit Rindfleisch, dazu Vollkornbrot <sup>(a1,a2,a3)</sup> mit Sonnenblumenkernen	<b>Jumbo-Fischstäbchen</b> <sup>(a1,d)</sup> mit Kräutersoße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln, dazu frischer Gurkensalat mit Dill	<b>Gefüllte Hähnchenbrust „Milano“</b> mit Tomaten-Käse-Füllung <sup>(3,4,a1,g)</sup> auf Sahnespaghetti <sup>(a1,c,g)</sup> , dazu frischer Gurkensalat mit Dill	<b>Grüne Bohnensuppe</b> <sup>(a1)</sup> mit Rindfleisch	<b>Bio Blumenkohl in Soße</b> <sup>(a1,g,i)</sup> mit Salzkartoffeln und frischem Gurkensalat mit Dill
Sa 06.06.	<b>Gefüllte Eierkuchen</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit einer Quark-Rosinenfüllung und Apfelmus	<b>Spießbraten</b> in Soße <sup>(7,a1,i)</sup> mit Pfannengemüse und Kartoffeln			
So 07.06.		<b>Schinken-Rührei</b> <sup>(2,4,c,g)</sup> mit Spinat <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	<b>Klassisches Schweineschnitzel</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Mischgemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln		
Mo 08.06.	<b>Geflügelfleischklößchensuppe</b> <sup>(a1,c,i,j)</sup> mit Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> und Gemüse	<b>Spirelli</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Würstchenwürfeln <sup>(1,2,3,4,6,7,j)</sup>	<b>Hacksteak Croatia</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit Soße <sup>(a1,i)</sup> , mediterrane Balkangemüse und Kartoffeln	<b>Geflügelfleischklößchensuppe</b> <sup>(a1,c,i,j)</sup> mit Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> und Gemüse	<b>Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“</b> <sup>(g)</sup> mit buntem Gemüsekassie <sup>(a1,a3,g,i)</sup> (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
Di 09.06.	<b>Milchreis</b> <sup>(g)</sup> mit Zucker, Zimt und Apfelmus	<b>Geflügelboulette</b> <sup>(a1,c,i,j)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Mischgemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	<b>Deftiger Wildgulasch</b> mit Rotkohl <sup>(7)</sup> und klassischen Kartoffelklößen	<b>Milchreis</b> <sup>(g)</sup> mit Zucker, Zimt und Apfelmus	<b>Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung</b> <sup>(a1,c,g)</sup> und fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße <sup>(a1)</sup> , dazu Apfelmus
Mi 10.06.	<b>Deftiger Wirsingkohleintopf</b> <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, dazu Mischbrot <sup>(a1,a2)</sup>	<b>Gehacktesstippe</b> <sup>(5,a1)</sup> mit Paprika, Gewürzgurkenwürfel <sup>(5)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , dazu frisches Obst	<b>2 kleine Geflügelschnitzel</b> <sup>(a1)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Prinzessbohnen <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	<b>Gehacktesstippe</b> <sup>(5,a1)</sup> mit Paprika, Gewürzgurkenwürfel <sup>(5)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	<b>Blumenkohl-Käse-Knusperstern</b> <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Sauce-Hollandaise <sup>(a1,c,g,i)</sup> und Kartoffeln
Do 11.06.	<b>Reissuppe</b> <sup>(l)</sup> mit Rindfleisch, Suppengrün und Roggenvollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup>	<b>Königsberger Klopse</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit Kapernsoße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, dazu Rote Bete <sup>(5)</sup>	<b>Überbackenes Würzfleisch</b> <sup>(a1,a3,g,i,j)</sup> mit Reis und Rote Bete <sup>(5)</sup>	<b>Reissuppe</b> <sup>(l)</sup> mit Rindfleisch, Suppengrün	<b>Bunte Pasta</b> <sup>(a1,c)</sup> mit <b>Bio Broccoli-Soße</b> <sup>(a1,g,i)</sup> , dazu Rote Bete <sup>(5)</sup>
<b>Aktionsmenü: Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise</b> <sup>(c,g,i)</sup> , gebratenem Schweineschnitzel <sup>(a1,c)</sup> und Kartoffeln (10,90 €)					
Fr 12.06.	<b>Linsensuppe</b> <sup>(a1,i)</sup> mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	<b>Zarter Hähnchengulasch</b> <sup>(a1)</sup> mit Knödeln <sup>(a1,c,g)</sup> und Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	<b>Kasselersteak nach „Karlsbader Art“</b> <sup>(2,4,6)</sup> mit Pflirsich und Käse überbacken, dazu Soße <sup>(a1,i)</sup> , Möhrengemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	<b>Zarter Hähnchengulasch</b> <sup>(a1)</sup> mit Knödeln <sup>(a1,c,g)</sup>	<b>Pikanter Schnittlauchquark</b> <sup>(g)</sup> mit Kartoffeln und Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>
Sa 13.06.	<b>Deftige Kartoffelsuppe</b> <sup>(a1,i)</sup> mit Suppengrün und Wiener Würstchen <sup>(1,2,3,4,6,7,i,j)</sup> , dazu Grießpudding mit Sahne <sup>(a1,g)</sup>	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> „naturell“ mit Soße <sup>(a1)</sup> , buntem Gemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln			
So 14.06.		<b>Boulette</b> (Geflügel) <sup>(a1,c,i,j)</sup> mit Soße <sup>(a1,i,j)</sup> , gelben Bohnen <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	<b>Berner Pfanne</b> <sup>(a1,g)</sup> Schweinegeschnetzeltes mit Crème Fraîche, Käse, Paprika und Zwiebeln, dazu Eierspätzle <sup>(a1,c)</sup>		
Mo 15.06.	<b>Buchstabennudelsuppe</b> <sup>(a1,c,i)</sup> mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Pudding <sup>(3,g)</sup> mit Vanillegeschmack	<b>Pasta</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Käse-Schinken-Soße <sup>(2,4,6,7,a1,g)</sup> (Kochschinken und Erbsen), dazu Pudding <sup>(3,g)</sup> mit Vanillegeschmack	<b>Hähnchenmedaillon „Hawaii“</b> (überbacken mit Ananas und Käse <sup>(g)</sup> ), auf Gemüsejulienne <sup>(d)</sup> , Currysoße <sup>(a1)</sup> und Reis	<b>Pasta</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Käse-Schinken-Soße <sup>(2,4,6,7,a1,g)</sup> (Kochschinken und Erbsen)	<b>Eipatty</b> <sup>(c,g,i)</sup> mit <b>Bio Spinat</b> <sup>(a1,i)</sup> und Salzkartoffeln

Besuchen Sie uns auch auf unserer Website unter [www.volkskueche.de](http://www.volkskueche.de), E-Mail: [bestellung@volkskueche.de](mailto: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



Tel.: 03475/722822  
 Fax: 03475/722828

*Speisekarte*

1. - 30. Juni 2026



Datum	Menü - A Mo. - Fr. 5,85 €* Würzige Gyrossuppe <sup>(a1,g)</sup> mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Birnenkompott	Menü - B Mo. - Fr. 6,10 €* Geflügelfleischklößchen <sup>(a1)</sup> in fruchtiger Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	Menü - C Mo. - Fr. 6,70 €* Gebratenes Schollenfilet <sup>(a1,d)</sup> mit buntem Kartoffelsalat <sup>(5)</sup> (warm) und Remoulade <sup>(3,5,c,g)</sup>	Das Kleine Mo. - Fr. 5,85 €* Würzige Gyrossuppe <sup>(a1,g)</sup> mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne	Vegetarisch Mo. - Fr. 6,35 €* Schoko-Grießbrei <sup>(a1,g)</sup> mit fruchtigem Birnenkompott
Di 16.06.	Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Apfelmus	Herzhafte Thunfischbolognese <sup>(a1,j)</sup> mit Gemüse und Spirelli <sup>(a1,c)</sup> , dazu Apfelmus	Grützwurst <sup>(1,2,4,a1,a4,j)</sup> mit Sauerkraut <sup>(l)</sup> und Salzkartoffeln	Herzhafte Thunfischbolognese <sup>(a1,j)</sup> mit Gemüse und Spirelli <sup>(a1,c)</sup>	Käsespätzle <sup>(a1,c,g)</sup> mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus
Mi 17.06.	Erbensuppe mit KasselerSuppenfleisch <sup>(2,4,6,i)</sup> , dazu Obst	Paniertes Hähnchenschnitzel <sup>(a1)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Rotkohl <sup>(7)</sup> und Kartoffeln	Schmackhaftes Bauernfrühstück <sup>(c)</sup> mit gebratenen Kartoffeln, Ei, Würstchen <sup>(1,2,3,4,6,7,i,j)</sup> und Gewürzgurke <sup>(4)</sup>	Erbensuppe mit KasselerSuppenfleisch <sup>(2,4,6,i)</sup>	Herzhafte Veggie-Bolognese <sup>(a1,j)</sup> (aus Sojaweiße) mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> und Obst
Do 18.06.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage <sup>(a1,a3,j)</sup> , dazu Vollkornbrot <sup>(a1,a2,a3)</sup> mit Sonnenblumenkernen	Seelachs-Knusperfilet mit Tomatenfüllung <sup>(a1,d)</sup> , dazu Dillsoße <sup>(a1)</sup> , Kartoffeln und frischer Rotkohlrohkost	Cordon Bleu vom Schwein <sup>(2,4,a1,c,g)</sup> (mit Schinken und Käse), Soße <sup>(a1)</sup> , Karotten-Pastinaken-Gemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage <sup>(a1,a3,j)</sup>	Vollkorn-Pasta <sup>(a1)</sup> mit fruchtiger Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und frischer Rotkohlrohkost
Fr 19.06.	Milchreis <sup>(g)</sup> mit heißen Kirschen	Wildbratwurst <sup>(2,6,j)</sup> auf Sauerkohl <sup>(l)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>			
Sa 20.06.		Römerbraten <sup>(1,2,3,4,6,7,j)</sup> vom Schwein in Soße <sup>(a1,j)</sup> , mit Gartengemüse (Erbsen, Karotten, Bohnen, Blumenkohl) und Kartoffeln	Schaschlikpfanne mit Paprika-Letscho <sup>(2,4,a1,i)</sup> und Reis, dazu Rote Grütze mit Sahne <sup>(g)</sup>		
So 21.06.					
Mo 22.06.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ <sup>(a1,j)</sup> mit Suppengrün und Wiener Würstchen <sup>(1,2,3,4,6,7,j)</sup>	Currywurstgulasch <sup>(1,2,3,4,6,a1,j,j)</sup> mit Tomatensoße und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	Saftiger Fleischkäse <sup>(1,2,4,6,7,g,i,j)</sup> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , Erbsengemüse <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln	Currywurstgulasch <sup>(1,2,3,4,6,a1,j,j)</sup> mit Tomatensoße und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	Blumenkohl in Tomaten-Hollandaise <sup>(a1,c,g,j)</sup> und gebratenen Pesto-Gnocchi <sup>(4,a1,c,g)</sup>
Di 23.06.	Linsensuppe <sup>(a1,j)</sup> mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6)</sup> und Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	wieder da Herzhafte Kohlroulade <sup>(a1)</sup> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> und Kartoffeln, dazu Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	Klassisches Schweineschnitzel <sup>(a1,c)</sup> mit Blumenkohl in holländischer Soße <sup>(a1,c,g,i)</sup> und Kartoffeln	Linsensuppe <sup>(a1,j)</sup> mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6)</sup>	Pasta <sup>(a1,c)</sup> mit aromatischer Tomaten-Paprika-Soße <sup>(a1)</sup> , dazu Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>
Mi 24.06.	Grießbrei <sup>(a1,g)</sup> mit Kirschkompott	Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße <sup>(a1,g)</sup> und Nudeln <sup>(a1,c)</sup> , dazu Kirschkompott	Schweinesülze „Hausmacher Art“ <sup>(1,2,4,6,7,i,j)</sup> mit Remoulade <sup>(5,c,g)</sup> und Röstkartoffeln <sup>(2,4,6)</sup>	Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße <sup>(a1,g)</sup> und Nudeln <sup>(a1,c)</sup>	Veggie-Gemüseschnitzel <sup>(a1,c)</sup> (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße <sup>(a1)</sup> und Maispüree <sup>(g)</sup>
Do 25.06.	Nudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Obst	Hähnchenbrust „Wiener Art“ <sup>(4,a1,c)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , buntem Gemüse <sup>(a1)</sup> (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Weißwurst „Schlesische Art“ <sup>(1,2,6,7,i,j)</sup> mit Weinsauerkraut <sup>(l)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	Nudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Suppengemüse und Geflügelfleisch	Pikanter Kräuterquark <sup>(g)</sup> mit Kartoffeln und Obst
Fr 26.06.	Möhreneintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, dazu Pudding <sup>(g)</sup>	Backfischfilet <sup>(a1,d)</sup> mit Kräutersoße <sup>(a1)</sup> und Reis, dazu frischer Gurkensalat	Herzhafter Burgunderbraten <sup>(2,4,6,i)</sup> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , Speckrosenkohl <sup>(2,4,6)</sup> und Kartoffeln	Möhreneintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch	Thai-Gemüsepfanne <sup>(a1,f)</sup> süß-sauer mit Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> , dazu frischer Gurkensalat
Sa 27.06.	Käsesuppe <sup>(a1,g)</sup> „Allgäuer Art“ mit Rindfleisch und Kräutern, dazu Erdbeerquark <sup>(g)</sup>	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße <sup>(a1)</sup> , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Spargel) <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln			
So 28.06.		Kasselerbraten <sup>(2,4,6)</sup> mit würziger Soße <sup>(a1,j)</sup> , Wirsinggemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Rindergeschnetzeltes in Meerrettichsoße <sup>(2,a1,g,i)</sup> mit Rotkohl <sup>(7)</sup> und Kartoffeln		
Mo 29.06.	Tomatensuppe mit Reismudeln <sup>(a1,c)</sup> und Kräutern, dazu Obst	Eipatty <sup>(c,g,i)</sup> mit Spinat <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“ <sup>(2,3,4,6,a1,c,g,i)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , zartem Bohnengemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Tomatensuppe mit Reismudeln <sup>(a1,c)</sup> und Kräutern	Veganer Schichtkohl <sup>(a1,a3,f)</sup> (aus Soja und Weizen), mit Kartoffeln und Obst
Di 30.06.	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnchen <sup>(a1,j)</sup> , dazu Vollkornbrot <sup>(a1,a2,a3)</sup>	Geflügelklopse <sup>(a1)</sup> mit Kapernsoße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, dazu Rote Bete <sup>(5)</sup>	Deftiges Thüringer Rostbrät <sup>(l)</sup> mit Zwiebelsoße <sup>(a1)</sup> , Bratkartoffeln <sup>(2,4,6)</sup> und Rote Bete <sup>(5)</sup>	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnchen <sup>(a1,j,g)</sup>	Tortellini „Verdura“ <sup>(a1,g)</sup> mit Tomaten-Gemüse-Füllung, Spinatsoße <sup>(a1)</sup> und Rote Bete <sup>(5)</sup>

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

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



Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr!