

	A	B	V
MO 03.08.	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c,j,l) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Würstchenwürfeln ^(1,2,3,4,6,7,j)	Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ ^(a1,g) mit buntem Gemüsefrikassee ^(a1,a3,g,j) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
DI 04.08.	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Geflügelboulette ^(a1,c,i,j) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Überbackene Tortellini bunte Tortellini Käsefüllung ^(a1,c,g) , überbacken mit herzhaftem Käse ^(g) , dazu Apfelmus
MI 05.08.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Rindfleisch, Suppengrün und Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika, Gewürzgurkenwürfel ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ^(g) , dazu frisches Obst	Blumenkohl-Käse-Knuspierstern ^(a1,c,g,j) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,j) und Kartoffeln
DO 06.08.	Soljanka „Ukrainische Art“ ^(1,2,3,4,6,7,a1,j) mit Geflügelwurst und Bäckerbrötchen ^(a1,a2)	Königsberger Klops ^(a1,c,g) mit Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Bunte Pasta ^(a1,c) mit Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾
FR 07.08.	Linsensuppe ^(a1,j) mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Fruchtojoghurt ^(g)	Zarter Hähnchengulasch ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) und Fruchtojoghurt ^(g)	Pikanter Schnittlauchquark ^(g) mit Kartoffeln und Fruchtojoghurt ^(g)
MO 10.08.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c,j) 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	Eipatty ^(c,g,j) mit Spinat ^(a1,j) und Salzkartoffeln
DI 11.08.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Fruchtzwerg ^(g)	Geflügelfleischklößchen ^(a1) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Nudeln ^(a1,c) dazu Fruchtzwerg ^(g)	Kaiserschmarrn ^(a1,c,g) (Süßspeise aus Pfannkuchenteig) mit Vanillesoße ^(g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
MI 12.08.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne ^(a1,j) mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Apfelmus	Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus
DO 13.08.	Erbsensuppe mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6,j) , dazu Obst	Chicken Nuggets ^(2,a1,j) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln	Vegetarische Lasagnesuppe Nudeln ^(a1,c) mit vegetarischer Bolognese ^(a1,a3,f,j) , Paprika und Crème Fraîche ^(g) , dazu Obst
FR 14.08.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,j) , dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Fischburger ^(a1,c,d,g,j,k) mit Dill-Senf-Soße ^(a1,j) und Kartoffeln, dazu frische Rotkohlrohkost	Vollkorn-Pasta ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und frischer Rotkohlrohkost

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 Weitere Inhaltskennzeichnungen: : enthält Schweinefleisch : enthält Rindfleisch : enthält Geflügelfleisch : enthält Fisch : vegan (ohne Tierprodukte) : besonders geeignet für Krippenkinder : Fairtrade-Produkte
--

	A	B	V
MO 17.08.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ ^(a1,j) mit Suppengrün und Geflügelwurst- und Geflügelwurststeinlage ^(1,2,3,4,6,7,j)	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,j) mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, dazu Kartoffelpüree ^(g)	Blumenkohlrischen in holländischer Soße ^(a1,c,g,j) , Kartoffeln
DI 18.08.	Grießbrei ^(a1,g) mit heißen Kirschen	Hähnchenbruststreifen in heller Soße ^(a1,g) mit Erbsen und Nudeln ^(a1,c) , dazu Fruchtojoghurt ^(g)	Veggie-Gemüseschnitzel ^(a1,c) (aus verschiedenem Gemüse) mit Dillsoße ^(a1) und Vollkornreis (fairtrade)
MI 19.08.	Lasagne al forno (mit Schweinehackfleisch) mit Crème fraîche und Käse ^(a1,c,g) gratiniert, dazu frischer Gurkensalat	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,j) und Kartoffeln, dazu frischer Gurkensalat	NEU Veggi-Currywurstgulasch (aus Erbsen- und Weizenprotein) mit Tomaten-Currysoße ^(a1) , Kartoffelpüree ^(g) und Obst
DO 20.08.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2)	Dinos aus zartem Hähnchenfleisch ^(2,a1,a2,c,j) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Pikanter Kräuterquark ^(g) mit Kartoffeln und Obst
FR 21.08.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Pudding ^(g)	Wildlachsfilet im Backteig ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Reis, dazu Pudding ^(g)	Ravioli ^(a1,c,g) gefüllt mit Käse und Spinat, dazu Schnittlauchsoße ^(a1) und Pudding ^(g)
MO 24.08.	Tomatensuppe mit Ebly ^(a1) (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, dazu Obst	Eipatty ^(c,g,j) mit Spinat ^(a1) und Salzkartoffeln	Bohnenragout ^(2,a1,a3,f) mit veganem Hack (aus Soja und Weizen), und Vollkornnudeln ^(a1) , dazu Obst
DI 25.08.	NEU Nudel-Gratin überbacken mit Käse ^(2,4,6,7,a1,c,g) (mit Erbsen und Kochschinken)	Geflügelklops ^(a1) mit Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Tortellini „Verdura“ ^(a1,g) mit Tomaten-Gemüse-Füllung, Spinatsoße ^(a1) und Rote Bete ⁽⁵⁾
MI 26.08.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1,j) und Obst	Vegetarisches Hühnerfrikassee ^(a1,a3,g,j) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse, dazu Reis
DO 27.08.	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 28.08.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,j) mit Rindfleisch und Monte-Pudding ^(a1,a2)	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Monte-Pudding ^(a1,a2)	Vegetarische Erbsensuppe ^(d) mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Monte-Pudding ^(a1,a2)
MO 31.08.	Vollkornnudelsuppe ^(a1,j) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwurststeinlage ^(1,2,3,4,6,7,j)	Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ ^(a1,g) mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^(a1,g)

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	
03.08.2026 - 07.08.2026						
MO	F	e	r	i	e	n
DI	F	e	r	i	e	n
MI	F	e	r	i	e	n
DO	F	e	r	i	e	n
FR	F	e	r	i	e	n
10.08.2026 - 14.08.2026						
MO	F	e	r	i	e	n
DI	F	e	r	i	e	n
MI	F	e	r	i	e	n
DO	F	e	r	i	e	n
FR	F	e	r	i	e	n
17.08.2026 - 21.08.2026						
MO						
DI						
MI						
DO						
FR						
24.08.2026 - 28.08.2026						
MO						
DI						
MI						
DO						
FR						
31.08.2026						
MO						

Unser Salatangebot

Mo	Chefsalat ^(2,4,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse, mit Joghurt-Dressing ^(a,i,j)		4,99 €
Di	Salat „Egg & Cheese“ ^(4,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse und Ei, mit Joghurt-Dressing ^(a,i,j)		4,99 €
Mi	Schnitzel-Bowl ^(a1,c) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, knusprige Schweineschnitzelstreifen, mit French-Dressing ^(c,i,j)		4,99 €
Do	Amerikanischer Salat ^(2,a1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets, mit French-Dressing ^(c,i,j)		4,99 €
Fr	Teriyaki-Chicken-Salat ^(a1,f) frischer Romanasalat, Eisbergsalat, Paprika, Tomatenkirschen, Gurke, Mais, zart mariniertes Hähnchen mit Teriyaki-Soße mit Joghurt-Dressing ^(a,i,j)		4,99 €

Ihre Salatvorbestellungen können Sie wie gewohnt auf dem beiliegenden Bestellzettel vornehmen.

Unsere Kaltgerichte

Mo	Paniertes Hähnchenfilet ^(5,a1,c,g,i) auf Nudelsalat „Essig & Öl“ Garnitur		4,99 €
Di	Hausgemachter Pizzasnack „Salami“ ^(4,1,2,3,4,7,a1,g) herzhaft belegt mit Paprika, Mais, würziger Salami, Tomatensoße, italienischen Kräutern und mit Käse überbacken		4,99 €
Mi	„American Pancake“ ^(a1,c,g) Pfannkuchen mit Schokosoße		4,99 €
Do	Baguette „Spezial“ ^(4,1,2,3,4,5,7,a1,g) mit Salami, Tomatenbutter, Gewürzgurke und Garnitur		4,99 €
Fr	Hot-Dog-Wrap ^(1,2,3,4,5,6,7,a1,c,g,i) Weizentortilla mit frischem Salatmix, Hot-Dog-Wurstchen, Röstzwiebeln, Gewürzgurke und Hot-Dog-Sauce		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.



OLKSKÜCHE®

Wir haben schon für Sie gekocht

Tel.: 03475 / 72 28 22

Fax: 03475 / 72 28 28

Kids-Menü

1. - 31. August 2026



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

