



Essen bestellen per Online-App

mobile Online-Bestellung ohne Download unter:
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





OLKSKÜCHE®
Wir haben schon für Sie gekocht

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 €*
Sa 01.08.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleisch und Gemüse, dazu Steinofenbrot ^(a1,a2)	Schweinebraten mit Soße ^(a1,j) mit Spargelgemüse ^(c,g,i) und Salzkartoffeln			
So 02.08.		Schinken-Rührei ^(i2,4,c,g) mit Spinat ^(a1) und Kartoffeln	Klassisches Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln		
Mo 03.08.	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c,i,j) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Würstchenwürfeln ^(i1,2,3,4,6,7,j)	Hacksteak Croatia ^(a1,c,g) mit Soße ^(a1,j) , mediterrane Balkangemüse und Kartoffeln	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c,i,j) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse	Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ ^(g) mit buntem Gemüsekassie ^(a1,a3,g,i) (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	Deftiger Wildgulasch ^(a1,a3,i,j) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und klassischen Kartoffelklößen	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Überbackene Tortellini bunte Tortellini mit 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	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
Do 06.08.	Soljanka „Ukrainische Art“ ^(i1,2,3,4,6,7,a1,j) mit Geflügelwurst und Bäckerbrötchen ^(a1,a2)	Königsberger Klopse ^(a1,c,g) mit Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Ofensteak „Toscana“ ^(a1,j) mit Käse in tomatierter Zwiebel-Sahne-Soße ^(3,4,a1,g) und Reis	Soljanka „Ukrainische Art“ ^(i2,3,4,6,7,a1) mit Geflügelwurst	Bunte Pasta ^(a1,c) mit  Broccoli-Soße ^(a1,g,i) , dazu Rote Bete ⁽⁵⁾
Fr 07.08.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Fruchtojoghurt ^(g)	Zarter Hähnchengulasch ^(a1) mit Knödeln ^(a1,c,g) und Fruchtojoghurt ^(g)	Herzhafter Kasselerbraten ^(2,4,6) mit Soße ^(a1) , Sauerkraut ^(a1,i) und Kartoffeln	Zarter Hähnchengulasch ^(a1) mit Knödeln ^(a1,c,g)	Pikanter Schnittlauchquark ^(g) mit Kartoffeln und Fruchtojoghurt ^(g)
Sa 08.08.	Deftige Erbsensuppe ^(a1,i) mit Wiener Würstchen ^(i1,2,3,4,6,7,i,j) , dazu Grießpudding mit Sahne ^(a1,g)	Gebratenes Putensteak mit Erbsengemüse ^(a1) , Soße ^(a1) und Kartoffeln			
So 09.08.		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 10.08.	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 ^(g)), auf Gemüsejulienne ⁽ⁱ⁾ , 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,i) und Salzkartoffeln
Di 11.08.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Fruchtojoghurt ^(g)	Geflügelfleischklößchen ^(a1) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Nudeln ^(a1,c) , dazu Fruchtojoghurt ^(g)	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 ^(g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
Mi 12.08.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne ^(a1,j) mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Apfelmus	Grützwurst ^(i1,2,4,a1,a4,j) mit Sauerkraut ⁽ⁱ⁾ und Salzkartoffeln	Schmorgurkenpfanne ^(a1,j) mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree ^(g)	Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus
Do 13.08.	Erbsensuppe mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6,i) , 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,i)	Vegetarische Lasagnesuppe Nudeln ^(a1,c) mit vegetarischer Bolognese ^(a1,a3,f,i) , Paprika und Crème Fraîche ^(g) , dazu Obst
Fr 14.08.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) , dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Seelachs-Knusperfilet mit Tomatenfüllung ^(a1,d) mit Dill-Senf-Soße ^(a1,j) und Kartoffeln, dazu frische Rotkohlrohkost	Gratinierte Hackbällchen „Toskanische Art“ ^(a1,c,g,i) in Tomatensoße und Zitronenkartoffeln ^(g)	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i)	Vollkorn-Pasta ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und frischer Rotkohlrohkost 
Sa 15.08.	Steckrübeneintopf ^(a1,i) mit Schweinefleisch und Mischbrot ^(a1,a2)	Geflügelröster ^(2,6,7,j) mit Soße ^(a1,i) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln			

FRISCHEBAR			
Kaltgerichte Mo. - Fr. 6,10 €		Salat Mo. - Fr. 6,10 €	
Montag	Paniertes Hähnchenfilet ^(5,a1,c,g,i) auf Nudelsalat „Essig & Öl“ Garnitur	Montag	Chefsalat ^(i2,4,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse, mit Joghurt-Dressing ^(a1,i)
Dienstag	Hausgemachter Pizzasnack „Salami“ ^(i1,2,3,4,7,a1,g) herzhaft belegt mit Paprika, Mais, würziger Salami, Tomatensoße, italienischen Kräutern und mit Käse über- backen	Dienstag	Salat „Egg & Cheese“ ^(c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse und Ei, mit Joghurt-Dressing ^(a1,i)
Mittwoch	„American Pancake“ ^(a1,c,g) Pfannkuchen mit Schokosoße	Mittwoch	Schnitzel-Bowl ^(a1,c) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, knusprige Schweineschnitzelstreifen, mit French-Dressing ^(c,i,j)
Donnerstag	Baguette „Spezial“ ^(i1,2,3,4,5,7,a1,g) mit Salami, Tomatenbutter, Gewürzgurke und Garnitur	Donnerstag	Amerikanischer Salat ^(2,a1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets, mit French-Dressing ^(c,i,j)
Freitag	Hot-Dog-Wrap ^(i1,2,3,4,5,6,7,a1,c,g,i) Weizentortilla mit frischem Salatmix, Hot-Dog-Würstchen, Röstzwiebeln, Gewürzgurke und Hot-Dog-Sauce	Freitag	Teriyaki-Chicken-Salat ^(a1,f) frischer Romanasalat, Eisbergsalat, Paprika, Tomatenkirschen, Gurke, Mais, zart mariniertes Hähnchen mit Teriyaki-Soße mit Joghurt-Dressing ^(a1,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 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!



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.

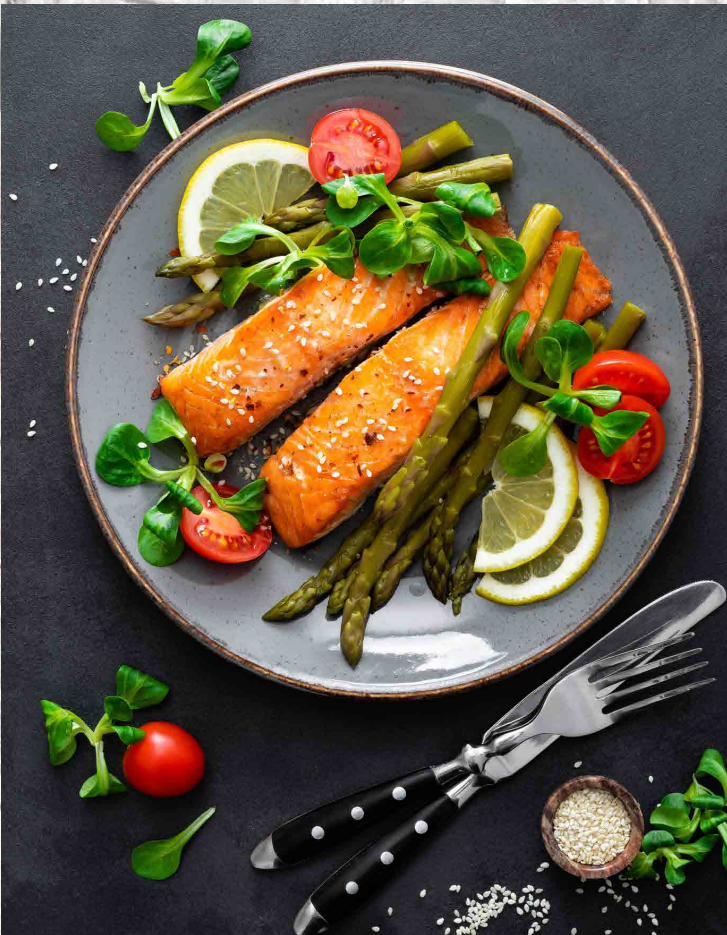
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:
(1 - Geschmacksverstärker; (2 - Antioxidationsmittel; (3 - Farbstoff; (4 - Konservierungsmittel; (5 - mit Süßungsmittel; (6 - mit Phosphat; (7 - mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (8 – natürliche Aromen
Kennzeichnungspflichtige Allergene:
(a1 - Weizen, (a2 - 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 : Fairtrade-Produkte = 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 €*
So 16.08.		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 ^(3,g)		
Mo 17.08.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“^(a1,i) mit Suppengrün und Geflügelwursteinlage ^(1,2,3,4,6,7,j)	Bauerngulasch^(1,2,3,4,6,7,a1,j) mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, dazu Kartoffelpüree ^(g)	Gefüllte Paprikaschote^(a1) in Soße ^(a1) und Reis, dazu Pudding ^(g)	Bauerngulasch^(1,2,3,4,6,7,a1,j) mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, dazu Kartoffelpüree ^(g)	Blumenkohlröschen in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) , 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)	Schweinesülze „Hausmacher Art“^(1,2,4,6,7,i,j) mit Remoulade ^(5,c,g) und Röstkartoffeln ^(2,4,6)	Grießbrei^(a1,g) mit heißen Kirschen	Veggie-Gemüseschnitzel^(a1,c) (aus verschiedenem Gemüse) mit Dillsaße ^(a1) und Vollkornreis (fairtrade)
Mi 19.08.	Linsensuppe^(a1,i) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) und Obst	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	NEU Veggie-Currywurstgulasch (aus Erbsen- und Weizenprotein) mit Tomaten-Currysaße ^(a1) , Kartoffelpüree ^(g) und Obst
Do 20.08.	Nudelsuppe^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2)	Hähnchenbrust „Wiener Art“^(4,a1,c) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Gegrillte Schweinehaxe⁽⁶⁾ auf Weinsauerkraut ^(j) und Kartoffelpüree ^(g)	Nudelsuppe^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch	Pikanter Kräuterquark^(g) mit Kartoffeln und Obst
Fr 21.08.	Möhreneintopf^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Pudding ^(g)	Wildlachsfilet im Backteig^(a1,d) mit Kräutersaße ^(a1) und Reis, dazu Pudding ^(g)	Herzhafter Burgunderbraten^(2,4,6,j) mit Soße ^(a1,j) , Speckrosenkohl ^(2,4,6) und Kartoffeln	Möhreneintopf^(a1) mit Schweinefleisch	Ravioli^(a1,c,g) gefüllt mit Käse und Spinat, dazu Schnittlauchsauce ^(a1) und Pudding ^(g)
Sa 22.08.	Käsesuppe^(a1,g) „Allgäuer Art“ mit Rindfleisch und Kräutern, dazu Erdbeerquark ^(g)	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Spargel) ^(a1) und Kartoffeln			
So 23.08.		Kasselerbraten^(2,4,6) mit würziger Soße ^(a1,j) , Wirsinggemüse ^(a1) und Kartoffeln	Rindergulasch^(a1) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln		
Mo 24.08.	Tomatensuppe mit Eibly^(a1) (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, dazu Obst	Eipatty^(c,g,i) mit Spinat ^(a1) und Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“^{(4)(2,3,4,6,a1,c,g,i)} mit Soße ^(a1) , zartem Bohnengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Tomatensuppe mit Eibly^(a1) (zarter Sonnenweizen) und Kräutern	Bohnenragout^(2,a1,a3,f) mit veganem Hack (aus Soja und Weizen), und Vollkornnudeln ^(a1) , dazu Obst
Di 25.08.	Karotten-Süßkartoffel-Suppe^(a1) mit Ingwer, dazu Dinkel-Vollkorn-Brot ^(a1,Dinkel)	Geflügelklopse^(a1) mit Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Marinierter Bismarckhering in Apfel-Gurken-Soße ^(5,7,d,g,j) und Dampfkartoffeln	Karotten-Süßkartoffel-Suppe^(a1) mit Ingwer	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,i) und Obst	Gebratenes Schweinesteak mit Creme-Champignons ^(a1,a3,g,i) , Bratkartoffeln ^(2,4,6) und Obst	Hörnchennudeln^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1)	Vegetarisches Hühnerfrikassee^(a1,a3,g,i) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse, dazu Reis
Do 27.08.	Graupensuppe^(a3,i,j) mit Kasselerbratenfleisch ^(2,4,6) , dazu hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Schweinegulasch^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) , dazu hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Rib-Steak „Smoky Barbecue“^{(4)(2,a1,a3,j)} (Schweinehacksteak) mit Rahmporree ^(a1,g) , Soße ^(a1,j) und Kartoffeln	Schweinegulasch^(a1) mit Spirelli ^(a1,c)	Pancakes „American Style“^(a1,c,g) mit fruchtiger Erdbeersaße
Fr 28.08.	Sternchennudelsuppe^(a1,c,i) mit Rindfleisch und Schoko-Pudding ^(g)	Gebratenes Seelachsfilet^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Schoko-Pudding ^(g)	Gebratenes Rippchen vom Schwein auf Bayrisch-Kraut ^(a1) , mit Soße ^(a1,j) und Salzkartoffeln	Sternchennudelsuppe^(a1,c,i) mit Rindfleisch	Vegetarische Erbsensuppe⁽ⁱ⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Schoko-Pudding ^(g)
Sa 29.08.	Serbische Bohnensuppe⁽ⁱ⁾ mit Knacker ^(1,2,4,j) und Fruchtojoghurt ^(g)	Gebratene Hähnchenbrust naturell auf einer Gemüse-Pfanne ⁽ⁱ⁾ , mit Kartoffeln und Fruchtojoghurt ^(g)			
So 30.08.		Geflügelschnitzel^(a1) mit Soße ^(a1) , Blumenkohl Gemüse und Kartoffeln	Schweinegulasch „Szegediner Art“^(a1) mit Knödeln ^(a1,c,g) , dazu Vanillequark ^(3,g)		
Mo 31.08.	Vollkornnudelsuppe^(a1,j) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2)	Spirelli^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(1,2,3,4,6,7,j)	Schlachteplatte^(1,2,4,6,j) (Rotwurst, Leberwurst und Knacker) auf Fasskraut ⁽ⁱ⁾ und Kartoffeln	Vollkornnudelsuppe^(a1,j) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch	Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“^(4,g) mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^(a1,g)



Tel.: 03475/722822
Fax: 03475/722828

Speisekarte
1. - 31. August 2026



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

