

	A	B	V
DI 01.09.	Milchreis^g mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus	Schweineschnitzel^{a1,c} mit Soße ^{a1} , Erbsengemüse ^{a1} und Kartoffeln	Süßkartoffelcurry^{a1} und Vollkornreis (fairtrade) ^{a1} , dazu Apfelmus
MI 02.09.	Nudelsuppe^{a1,c,i} mit Eierstich und Gemüseeinlage dazu frisches Obst	Würzige Gehacktesstippe^{5,a1} mit Paprika- und Gewürzgurken- würfel ⁵ , dazu Kartoffelpüree ^g und frisches Obst	Eierkuchen^{a1,c,g} mit kalter Schokosoße ^g (mit fairtrade Kakao)
DO 03.09.	Grüner Erbseneintopf^{a1,i} mit KasselerSuppenfleisch ^{2,4,6} und frischem Obst	Chicken Nuggets^{2,6,7,a1} mit Soße ^{a1} , Mischgemüse ^{a1} und Kartoffeln	Vollkornnudeln^{a1} mit vegetarischer Gemüse- Bolognese ^{a1,i} und frischem Obst
FR 04.09.	Lasagne al forno (mit Schweinehackfleisch) mit Crème fraîche und Käse ^{a1,c,g} gratiniert, dazu Fruchtojoghurt ^g	Hähnchen in Honig-Senf-Dillsoße^{a1,g,i} mit Nudeln ^{a1,c} und Fruchtojoghurt ^g	1 Germknödel mit Kirschfüllung^{a1,c,g} und Vanillesoße ^{g,i} (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
MO 07.09.	Reissuppe^g mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Roggenvollkornbrot ^{a1,a2,a3}	Würstchengulasch^{1,2,3,4,6,7,a1,i,j} mit Nudeln ^{a1,c} und frischem Obst	Gemüse-Köttbullar^c (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^{a1} und Vollkornnudeln ^{a1}
DI 08.09.	Muschelnudelsuppe^{a1,c,i} mit buntem Gemüse und Geflügel- fleisch, dazu Mischbrot ^{a1,a2}	Rostbratwurst „Nürnberger Art“^{a1,i,j} mit Soße ^{a1,i} , Möhrengemüse ^{a1} und Kartoffeln	Kartoffelgratin^{a1,c,i} und Bohnensalat
MI 09.09.	Hefeklöße^{a1,c,g} mit Pflaumensoße ^g	„Rouladentopf“^{4,5,6,7,a1,i} (zartes Rind- und Schweinefleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) mit Kartoffelpüree ^g , dazu frischer Weißkohl-Rohkost	Bunte Nudeln^{a1,c} mit Tomatensoße ^{a1,g} und Paneer (Käsewürfel), dazu frischer Weißkohl-Rohkost
DO 10.09.	Lasagnesuppe^{a1,c,g} mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, dazu Fruchtzwerg ^g	Dinos aus zartem Hähnchenfleisch^{2,a1,a2,c,j} mit Soße ^{a1} , Rotkohl ⁷ und Kartoffeln	Gemüse-Nudelpfanne^{a1,c} mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumen- kohl, Broccoli) und Rahmsoße ^{a1,g} , dazu Fruchtzwerg ^g
FR 11.09.	Kartoffelsuppe^{a1,i} mit Jagdwurstwürfel ^{1,2,3,4,6,7,j} und Obst	Backfischfilet^{a1,d} mit Gurken-Remouladen-Soße ^{7,a1,c,g,i} (kalt) und Kartoffeln	Quorn-Bratwurst^c (aus Mycoprotein) mit Soße ^{a1} , Möhrengemüse ^{a1,i} 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 „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 - Konservierungs-mittel; (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*

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

	A	B	V
MO 14.09.	Altmärkische Hochzeitssuppe^g mit Eierstich ^{c,g} und Fleischklößchen ^{a1,c} (Schwein und Rind), dazu Vollkornbrot ^{a1,a2,a3} mit Sonnenblumenkernen	Buntes Hühnerfrikassee^{a1,a3,i} mit feinem Gemüse und Kartoffeln, dazu frisches Obst	Veganes Chili sin Carne^{a1} mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais, dazu Vollkornreis (fairtrade) ^{a1} und frisches Obst
DI 15.09.	Möhreneintopf^{a1} mit Geflügelfleisch, dazu Mehrkorn-Brot ^{a1,a2}	Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe^{2,4,a1} mit Gabelspaghetti ^{a1,c} und Tomatensoße ^{a1} , dazu Weißkohl-Gurken-Rohkost ^{5,6}	Asiatische Reismudelpfanne^{a1,c,i} mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße ^{5,a1,f,i} , dazu Weißkohl-Gurken-Rohkost ⁵
MI 16.09.	Quarkkeulchen^{a1,c,g} mit warmen Apfelkompott	Schweinegulasch^{a1} mit Leipziger Allerlei ^{a1} und Kartoffelpüree ^g	Nudeln^{a1} mit Broccoli-Käse-Soße ^{a1,g}
DO 17.09.	Farfalle^{a1,c} mit Tomatensoße ^{a1} und Geflügeljagdwurstwürfeln ^{1,2,3,4,6,7,j} , dazu hausgemachte Vanillepudding- creme ^g (mit fairtrade Vanille)	Fischfilet „Müllerin Art“ (Hoki)^{a1,d,g,j} mit Petersiliensoße ^{a1} und Reis, dazu hausgemachte Vanillepuddingcreme ^g (mit fairtrade Vanille)	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung^{a1,c,g} und Käsesoße^{a1,g} , dazu hausgemachte Vanillepudding- creme ^g (mit fairtrade Vanille)
FR 18.09.	Fadennudelsuppe^{a1,c,i} mit Geflügelfleischeinlage und Roggenvollkornbrot ^{a1,a2}	Schweinebraten mit Soße ^{a1,i} , grünen Bohnen ^{a1} und Salzkartoffeln	Grießbrei^{3,a1,g} mit Vanillegeschmack und Kirschen
MO 21.09.	Eierstichsuppe^{a1,c,g,i} mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding ³	Currywurstgulasch^{1,2,3,4,6,a1,i,j} mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ^g	2 Marillenknödel mit Aprikosenfüllung^{a1,c,g} und Vanillesoße ^{3,g} (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
DI 22.09.	Eierkuchen^{a1,c,g} mit Apfelmus	Jägerschmaus^{a1,i} (Schweinehack-Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti ^{a1,c} , dazu Apfelmus	Bunte Reispfanne mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumen- kohl, Broccoli) und Rahmsoße ^{a1,g} , dazu Apfelmus
MI 23.09.	Herzhafte Kartoffelsuppe^{1,2,3,4,6,7,a1,g} mit Schmand und Bockwurstwürfeln, dazu frisches Obst	Chicken Nuggets^{2,6,7,a1} mit Soße ^{a1} , Möhrengemüse ^{a1} und Kartoffeln	Rote Linsen-Bolognese^{a1,i} mit Couscous ^{a1} und frischem Obst
DO 24.09.	Schokoladenpudding-Suppe^g mit knusprigem Zwieback ^{a1,a3,g,f}	Hörnchenpasta^{a1,c} mit Geflügelbolognese ^{a1,i} und Monsterbacke ^g	Vegane Klopse „Königsberger Art“^{a1,i,j} (aus Weizenprotein) mit Soße ^{a1,g} und Kartoffeln
FR 25.09.	Grüne Bohnensuppe^{a1} mit Rindfleisch, dazu Vollkornbrot ^{a1,a2,a3} mit Sonnenblumenkernen	Jumbo-Fischstäbchen^{a1,d} mit Kräutersoße ^{a1} und Püree ^g , dazu frischer Gurkensalat	Blumenkohl in Soße^{a1,g,i} mit Salzkartoffeln und frischem Gurkensalat
MO 28.09.	Geflügelfleischklößchensuppe^{a1,c,i,j} mit Vollkornnudeln ^{a1} und Gemüse	Spirelli^{a1,c} mit Tomatensoße ^{a1} und Würstchenwürfeln ^{1,2,3,4,6,7,j}	Kartoffeleltaschen „Frischkäse-Kräuter“^{a1,g} mit buntem Gemüsekassie ^{a1,a3,g,i} (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
DI 29.09.	Milchreis^g mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Geflügelboulette^{a1,c,i,j} mit Soße ^{a1} , Mischgemüse ^{a1} und Kartoffeln	Grüne Tortellini^{a1,c,g} und fruchtiger Tomaten-Basilikum- Soße ^{a1} , dazu Apfelmus
MI 30.09.	Reissuppe^g mit Rindfleisch, Suppengrün und Roggenvollkornbrot ^{a1,a2}	Eierfrikassee^{a1,c,i} mit Kartoffeln, dazu frisches Obst	Blumenkohl-Käse-Knusperstern^{a1,c,g,i} mit Sauce-Hollandaise ^{a1,c,g,i} und Kartoffeln

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
01.09.2026 - 04.09.2026					
DI					
MI					
DO					
FR					
07.09.2026 - 11.09.2026					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
14.09.2026 - 18.09.2026					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
21.09.2026 - 25.09.2026					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
28.09.2026 - 30.09.2026					
MO					
DI					
MI					

Unser Salatangebot

Mo	Amerikanischer Salat ^(2,6,7,a1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets, mit French-Dressing ^(c,i,j)	4,99 €
Di	Crispy Chicken Stripes ^(1,a,3) Endivie, Radicchio, Weißkohl, Karotten, Ei ^(c) , Paprika, Mandarinen mit French-Dressing ^(c,g,i,j)	4,99 €
Mi	Chefsalat ^(2,4,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse, mit Joghurt-Dressing ^(g,i,j)	4,99 €
Do	Salat „Vier-Jahreszeiten“ ^(1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, gebratene Putenbruststreifen, Dill, mit Kräuter-Dressing ^(g,i,j)	4,99 €
Fr	Salat „Egg & Cheese“ ^(1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse und Ei, mit Joghurt-Dressing ^(g,i,j)	4,99 €
Ihre Salatvorbestellungen können Sie wie gewohnt auf dem beiliegenden Bestellzettel vornehmen.		

Unsere Kaltgerichte

Mo	Schweineschnitzel ^(3,4,a1,c) mit Kartoffelsalat „Essig & Öl“ und Garnitur	4,99 €
Di	Hausgemachter Pizzasnack „Hot Dog“ ^(1,2,3,4,5,6,a1,c,g,i,j) herzhaft belegt mit Würstchenscheiben, süß-sauren Gewürzgurken, Röstzwiebeln und mit Käse überbacken	4,99 €
Mi	NEU Cremiger Kokos-Milchreis ^(g) mit fruchtigem Mangomus	4,99 €
Do	Baguette „Barbecue“ ^(1,2,4,5,a1,a3,j) gefüllt mit gebratenem Rib-Steak, Salat, Gewürzgurke und Barbecue-Sauce	4,99 €
Fr	wieder da Cheeseburger ^(3,4,5,a1,a2,a3,c,g,i,j,k) Hamburgerbrötchen mit Sesam belegt, Rindfleisch-Patty, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Barbecue-Soße, Zwiebeln, Senf und Dressing	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.



VOLKSKÜCHE®

Wir haben schon für Sie gekocht

Tel.: 03475 / 72 28 22

Fax: 03475 / 72 28 28

Kids-Menü

1. - 30. September 2026



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

