



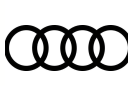
**Essen bestellen per
Online-App**

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.





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 €* 	
Do 01.10.	Deftiger Wirsingkohleintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Königsberger Klopse ^(a1,c,g) mit Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Überbackenes Würzfleisch ^(a1,a3,g,i,j) mit Reis und Rote Bete ⁽⁵⁾	Deftiger Wirsingkohleintopf ^(a1) mit Schweinefleisch	Bunte Pasta ^(a1,c) mit  Broccoli-Soße ^(a1,g,j) , dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	
Fr 02.10.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Fruchtojoghurt ^(g)	Backfisch ^(a1,d) mit Senfsoße ^(a1,j) Kartoffelpüree ^(g)	Kasselersteak nach „Karlsbader Art“ ^(a1,c) mit Pfirsich und Käse überbacken, dazu Soße ^(a1,j) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Backfisch ^(a1,d) mit Senfsoße ^(a1,j) Kartoffelpüree ^(g)	Pikanter Schnittlauchquark ^(g) mit Kartoffeln und Fruchtojoghurt ^(g)	
Sa 03.10.	Deftige Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i,j) , dazu Grießpudding mit Sahne ^(a1,g)			Tag der deutschen Einheit		
So 04.10.						
Mo 05.10.	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 06.10.	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)	Gebratenes Schollenfilet ^(a1,d) mit buntem Kartoffelsalat ⁽⁵⁾ (warm) und Remoulade ^(3,5,c,g)	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 07.10.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	„Tex-Mex“ (Hackfleischpfanne Mexikanische Art) ^(a1) mit Schweinehackfleisch, Paprika, Mais und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Apfelmus	Grützwurst ^(1,2,4,a1,a4,j) mit Sauerkraut ⁽ⁱ⁾ und Salzkartoffeln	„Tex-Mex“ (Hackfleischpfanne Mexikanische Art) ^(a1) mit Schweinehackfleisch, Paprika, Mais und Kartoffelpüree ^(g)	Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus	
Do 08.10.	Erbsensuppe mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6,j) , dazu Obst	Paniertes Hähnchenschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln	Schmackhaftes Bauernfrühstück ^(c) mit gebratenen Kartoffeln, Ei und Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i,j) , mit Gewürzgurke ⁽⁴⁾	Erbsensuppe mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6,j)	Herzhafte Veggie-Bolognese ^(f,i) (aus Sojaeiweiß) mit Couscous ^(a1) und Obst	
Fr 09.10.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) , dazu frische Rotkohlrohkost	Seelachs-Knusperfilet mit Tomatenfüllung ^(a1,d) mit Dillsoße ^(a1) und Kartoffeln, dazu frische Rotkohlrohkost	Cordon Bleu vom Schwein ^(2,4,a1,c,g) (mit Schinken und Käse) mit Soße ^(a1) , Karotten-Pastinaken-Gemüse ^(a1) und Kartoffeln	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i)	Vollkorn-Pasta ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und frischer Rotkohlrohkost 	
Sa 10.10.	Schmackhafte Gemüsesuppe ^(a1,i) mit Schweinefleisch und Mischbrot ^(a1,a2)	Wildbratwurst ^(2,6,j) auf Sauerkohl ⁽ⁱ⁾ und Kartoffelpüree ^(g)				
So 11.10.		Römerbraten ^(1,2,3,4,6,7,j) vom Schwein in Soße ^(a1,j) , mit Gartengemüse (Erbsen, Karotten, Bohnen, Blumenkohl) und Kartoffeln				
Mo 12.10.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ ^(a1,i) mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i,j)	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,j) mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, dazu Kartoffelpüree ^(g)	Saftiger Fleischkäse ^(1,2,4,6,7,g,i,j) mit Soße ^(a1,j) , Erbsengemüse ^(a1) und Salzkartoffeln	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,j) mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, dazu Kartoffelpüree ^(g)	Blumenkohl in Tomaten-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und gebratenen Pesto-Gnocchi ^(4,a1,c,g)	
Di 13.10.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	wieder da Herzhafte Kohlroulade ^(a1) mit Soße ^(a1,j) und Kartoffeln, dazu frischer Gurkensalat	Klassisches Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Blumenkohl in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch	 Pasta ^(a1,c) mit aromatischer Tomatensoße ^(a1) , dazu frischer Gurkensalat	
Mi 14.10.	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompott	Hähnchenbruststreifen in heller Soße ^(a1,g) mit Erbsen und Nudeln ^(a1,c) , dazu Kirschkompott	Schweinesülze „Hausmacher Art“ ^(a1,c) mit Remoulade ^(5,c,g) und Röstkartoffeln ^(2,4,6)	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompott	NEU Rote Bete-Stick ^(a1,g) mit Currysoße ^(a1) und Maispüree ^(g)	
Do 15.10.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) und Obst	Hähnchenbrust „Wiener Art“ ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Weißwurst „Schlesische Art“ ^(a1,c) mit Weinsauerkraut ⁽ⁱ⁾ und Kartoffelpüree ^(g)	Linsensuppe ^(a1,i) mit Rauchfleisch ^(2,4,6)	Pikanter Kräuterquark ^(g) mit Kartoffeln und Obst	

Kaltgerichte Mo. - Fr. 6,10 €		Salat Mo. - Fr. 6,10 €	
Montag	Mini-Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i,j) mit Senf dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur	Montag	Amerikanischer Salat ^(2,a1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets, mit French-Dressing ^(c,i,j)
Dienstag	Hausgemachter Pizzasnack „Tomate Mozzarella“ ^(a1,c) herzhaft belegt mit Pesto, frischen Tomaten und mit Mozzarella-Käse überbacken	Dienstag	Chefsalat ^(2,4,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse, mit Joghurt-Dressing ^(g,i,j)
Mittwoch	Fluffiger Kaiserschmarrn ^(a1,c,g) mit cremiger Vanillesoße ^(g) 	Mittwoch	Schnitzel-Bowl (Geflügel) ^(a1,c) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, knusprige Hähnchenschnitzelstreifen, mit French-Dressing ^(c,i,j) 
Donnerstag	Baguette „Chicken-Cheese-Teriyaki“ ^(a1,c,g,f) mit gebratener Hähnchenbrust, Tomaten- und Salatgurken- scheiben, würziger Teriyakisauce, Gouda und Mozzarella 	Donnerstag	Salat „Kebab“ ^(2,7,g,k) Weißkohlsalat, Gurke, rote Zwiebel, Paprika, Tomate, Hähnchenkebab und Zaziki ^(g)
Freitag	Dürüm (Weizentortilla) ^(2,3,7,a1,c,g) Wrap gefüllt mit mariniertem Kebab-Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki und frischen Zwiebeln	Freitag	Bunter Salat mit Thunfisch ^(d,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, rote Zwiebel, Thunfisch, Dill, mit Kräuter-Dressing ^(g,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.

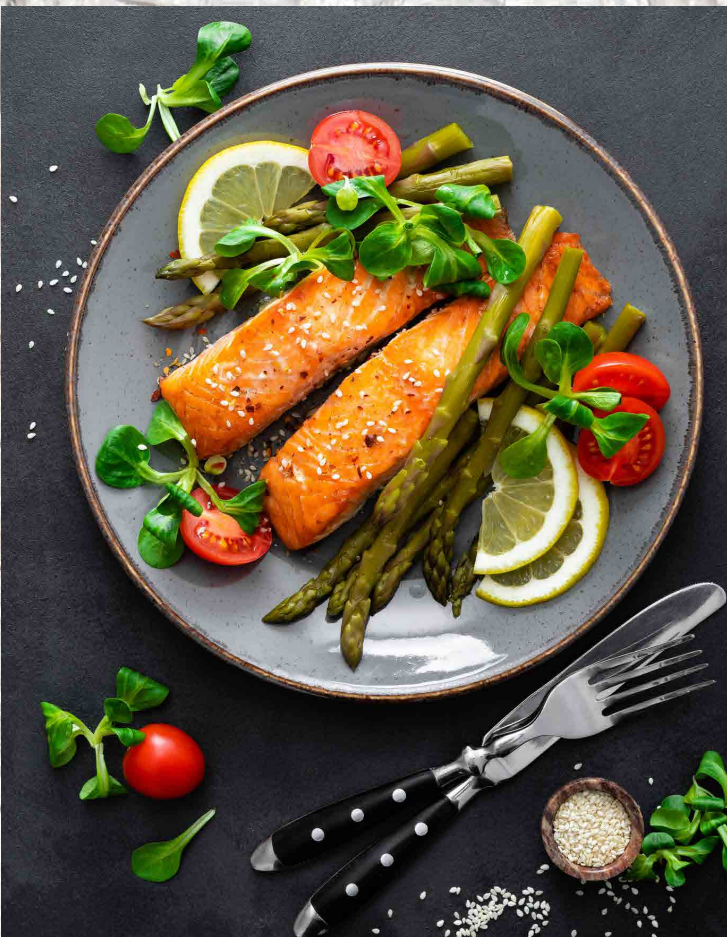
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:
(1 - Geschmacksverstärker; (2 - Antioxidationsmittel; (3 - Farbstoff; (4 - Konservierungsmittel; (5 - mit Süßungsmittel; (6 - mit Phosphat; (7 - mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (8 – natürliche Aromen
Kennzeichnungspflichtige Allergene:
(a1 - Weizen, (a2 - 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 : 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 €*
Fr 16.10.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Schoko-Pudding ^g	Backfischfilet ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Reis	Herzhafter Burgunderbraten ^(2,4,6,l) mit Soße ^(a1,j) , Speckrosenkohl ^(2,4,6) und Kartoffeln	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch	Thai-Gemüsepfanne ^(a1,f) süß-sauer mit Vollkornnudeln ^(a1) und dazu Schoko-Pudding ^g
Sa 17.10.	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 18.10.		Kasselerbraten ^(2,4,6) mit würziger Soße ^(a1,j) , Wirsinggemüse ^(a1) und Kartoffeln	Rindergeschnetzeltes in Meerrettichsoße ^(2,a1,g,l) mit Rotkohl ^l und Kartoffeln		
Mo 19.10.	Tomatensuppe mit Reismudeln ^(a1,c) und Kräutern, dazu Obst	Eipatty ^(c,g,i) mit Spinat ^{ti} und Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“ ^{44(2,3,4,6,a1,c,g,i)} mit Soße ^(a1) , zartem Bohnengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Tomatensuppe mit Reismudeln ^(a1,c) und Kräutern	Veganer Schichtkohl ^(a1,a3,f) (aus Soja und Weizen), mit Kartoffeln und Obst
Di 20.10.	Kürbiscrème-Suppe ^(a1,g) mit knusprigen Croutons ^(a1)	Geflügelklopse ^(a1) mit Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁵	Marinierter Bismarckhering in Rote Bete-Apfelsoße ^(5,d,g) und Dampfkartoffeln	Kürbiscrème-Suppe ^(a1,g) mit knusprigen Croutons ^(a1)	Tortellini „Verdura“ ^{44(a1,g)} mit Tomaten-Gemüse-Füllung, Spinatsoße ^(a1) und Rote Bete ⁵
Mi 21.10.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1,j) und Obst	Deftiges Thüringer Rostbrätl ^g mit Zwiebelsoße ^(a1) , Bratkartoffeln ^(2,4,6) und Obst	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1,j)	Vegetarische BBQ-Chicken-Pfanne ^(4,a1,j) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit Paprika, Kürbis, Zucchini, Kichererbsen und Mais, dazu Reis
Do 22.10.	Graupensuppe ^(a3,i,j) mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6) , dazu hausgemachte Quarkspeise ^g	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirellij ^(a1,c) , dazu hausgemachte Quarkspeise ^g	Gegrilltes Rinderhacksteak ^(a1,c,i,j) auf Gemüse „Texanische Art“ (Mais, Kidneybohnen, Paprika) und Kartoffelspalten	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirellij ^(a1,c)	Pancakes „American Style“ ^{44(a1,c,g)} mit fruchtiger Erdbeersoße
Fr 23.10.	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 , Bayrisch-Kraut ^(a1) , mit Soße ^(a1,j) und Salzkartoffeln	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch	Vegetarische Erbsensuppe ^g mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Schoko-Pudding ^g
Sa 24.10.	Grießbrei ^(a1,g) mit heißen Kirschen	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit Kartoffeln und Fruchtojoghurt ^g			
So 25.10.		Geflügelschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , Blumenkohlgemüse und Kartoffeln	Schweinegulasch „Szegediner Art“ ^{44(a1)} mit Knödeln ^(a1,c,g) , dazu Vanillequark ^(3,g)		
Mo 26.10.	Vollkornnudelsuppe ^(a1,j) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot ^{ti(a1,a2)}	Spirellij ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^{g(1,2,3,4,6,7,j)}	Rustikale Schlachteplatte ^{1,2,4,6,a1,j} (Schweinebauch, Wellklops und Knacker) auf Grünkohl ^(a1,j) und Kartoffeln	Spirellij ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^{g(1,2,3,4,6,7,j)}	Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ ^{44g} mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^(a1,g)
Di 27.10.	Milchreis ^g mit Zucker und Zimt, dazu Apfelsmus	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Erbsengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Schweineleber-Ragout „Berliner Art“ in feiner Apfel-Zwiebelsoße ^(a1) und Kartoffelpüree ^g , dazu Schlesische Gurkenhäppchen ^(3,j)	Milchreis ^g mit Zucker und Zimt, dazu Apfelsmus	Exotisches Gemüsecurry ^(a1,j) mit Kokosnussmilch und Vollkornreis (fairtrade) , dazu Apfelsmus
Mi 28.10.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Eierstich und Gemüseeinlage und Vollkornbrot ^(a1,a2)	Knusper-Wildlachsfilet „Honig-Senf“ ^{44(a1,d,g,j)} mit Kürbis-Sahne-Soße ^(a1,g) und Kartoffelpüree ^g , dazu Rotkohl-Rohkost	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Spargel) ^(a1) und Kartoffeln	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Eierstich und Gemüseeinlage	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit heißer Erdbeersoße
Do 29.10.	Grüner Erbseneintopf ^{f(a1,j)} mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6) und frisches Obst	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Geflügelsoße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Salzkartoffeln	Gedünstetes Seelachsfilet ^(d) auf Gemüsebett ^g , Meerrettich-Sahnesoße ^(2,a1,g,j) und Kartoffeln	Grüner Erbseneintopf ^(a1,j) mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6)	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,j) und frischem Obst
Fr 30.10.	Gruselgulasch aus dem Hexenkessel Kesselgulaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,j) und Fruchtojoghurt ^g	Zauber-Curry mit Nudelwürmern Fruchtiges Hühnchencurry Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) und Fruchtojoghurt ^g	Wildgulasch mit Rotweinsoße ^(a1,j) und Waldpilzen, dazu Spätzle ^(a1,c)	Fruchtiges Hühnchencurry Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c)	Geisterkugeln mit Vanillenebel 2 Germknödel mit Pflaumenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
Sa 31.10.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Rotwurst ^(2,4,6) und Fruchtojoghurt ^g		Wildlachsfilet in Gorgonzolasoße mit Blattspinat und Penne ^(a1,c,d,g) , dazu Fruchtojoghurt ^g	Reformationstag	



Tel.: 03475/722822
Fax: 03475/722828

Speisekarte
1. - 31. Oktober 2026



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

