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.

Volkswagen · Schneider Helbra Eisleben · Audi

VOLKSKÜCHE®

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 €*
Di 01.12.	**Würzige Gyrossuppe**(a1,g mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Fruchtjoghurt(g	**Geflügelfleischklößchen**(a1 in fruchtiger Tomatensoße(a1 und Nudeln(a1,c, dazu Fruchtjoghurt(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 02.12.	**Eierkuchen**(a1,c,g mit Apfelmus	**Schmorgurkenpfanne**(a1,j mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree(g, dazu Apfelmus	**Grützwurst**(1,2,4,a1,a4,j mit Sauerkraut(j und Salzkartoffeln	**Schmorgurkenpfanne**(a1,j mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree(g	**Käsespätzle**(a1,c,g mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus
Do 03.12.	**Erbsensuppe** (Kartoffel, Karotte, Sellerie) mit Kasselersuppenfleisch(2,4,6,i, 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, dazu Gewürzgurke(4	**Erbsensuppe** (Kartoffel, Karotte, Sellerie) mit Kasselersuppenfleisch(2,4,6,i	**Vegetarische Lasagnesuppe** Nudeln(a1,c mit vegetarischer Bolognese(a1,a3,f,i, Paprika und Crème Fraîche(g, dazu Obst
Fr 04.12.	**Gulaschsuppe** (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage(a1,a3,i, dazu frische Rotkohlrohkost	**Backfischfilet**(a1,d (Alaska-Seelachs im Backteig) mit Dill-Senf-Soße(a1,j und Kartoffeln, dazu frische Rotkohlrohkost	**Gratinierte Hackbällchen „Toskanische Art“**(a1,c,g,j in Tomatensoße und Zitronenkartoffeln(g	**Gulaschsuppe** (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage(a1,a3,i	**Vollkorn-Pasta**(a1 mit fruchtiger Tomatensoße(a1, dazu frische Rotkohlrohkost
Sa 05.12.	**Milchreis**(g mit heißen Kirschen	**Geflügelröster**(2,6,7,j mit Soße(a1,j, Möhrengemüse(a1 und Kartoffeln			
So 06.12.	**2. Advent**	**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 07.12.	**Kartoffelsuppe „Sächsische Art“**(a1,i mit Suppengrün und Wiener Würstchen(1,2,3,4,6,7,i,j, dazu ein Schokoweihnachtsmann(g	**Bauerngulasch**(1,2,3,4,6,7,a1,j mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln sowie Kartoffelpüree(g, dazu ein Schokoweihnachtsmann(g	**Gefüllte Paprikaschote**(a1 in Soße(a1 und Reis, dazu ein Schokoweihnachtsmann(g	**Bauerngulasch**(1,2,3,4,6,7,a1,j mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln sowie Kartoffelpüree(g, dazu ein Schokoweihnachtsmann(g	**Blumenkohlröschen** in holländischer Soße(a1,c,g,i mit Kartoffeln, dazu ein Schokoweihnachtsmann(g
Di 08.12.	**Linsensuppe**(a1,i mit Rauchfleisch(2,4,6, dazu frischer Gurkensalat	**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	**Veggi-Currywurstgulasch**(a1 (aus Erbsen- und Weizenprotein) mit Tomaten-Currysoße(a1, Kartoffelpüree(g, dazu frischer Gurkensalat
Mi 09.12.	**Grießbrei**(a1,g mit heißen Kirschen	**Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße**(a1,g und Nudeln(a1,c, dazu Obst	**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	NEU **Möhren-Sesam-Stick**(a1,k mit Dillsoße(a1 und Bio Vollkornreis (fairtrade)
Do 10.12.	**Nudelsuppe**(a1,c,i mit Suppengemüse und Hähnchenfleisch, dazu Obst	**Hähnchenbrust „Wiener Art“**(4,a1,c mit Soße(a1, buntem Gemüse(a1 (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	**Gegrillte Schweinehaxe**(6 auf Weinsauerkraut(6,i und Kartoffelpüree(g	**Nudelsuppe**(a1,c,i mit Suppengemüse und Hähnchenfleisch	**Pikanter Kräuterquark**(g mit Kartoffeln und Obst
Fr 11.12.	**Möhreneintopf**(a1 mit Schweinefleisch, dazu Schoko-Pudding(g	**Knusper-Wildlachsfilet „Honig-Senf“**(a1,d,g,j mit Kräutersoße(a1 und Reis, dazu Schoko-Pudding(g	**Herzhafter Burgunderbraten**(2,4,6,l mit Soße(a1,j, Speckrosenkohl(2,4,6 und Kartoffeln	**Möhreneintopf**(a1 mit Schweinefleisch	**Ravioli**(a1,c,g gefüllt mit Käse und Spinat, dazu Schnittlauchsoße(a1 und Schoko-Pudding(g
Sa 12.12.	**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 13.12.	**3. Advent**	**Kasselerbraten**(2,4,6 mit würziger Soße(a1,j, Wirsinggemüse(a1 und Kartoffeln	**Rindergulasch**(a1 mit Rotkohl(7 und Kartoffeln		
Mo 14.12.	**Tomatensuppe mit Ebly**(a1 (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, dazu Obst	**Eipatty**(c,g,i mit Spinat(a1 und Salzkartoffeln	**Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“**(2,3,4,6,a1,c,g,i mit Soße(a1, zartem Bohnengemüse(a1 und Kartoffeln	**Tomatensuppe mit Ebly**(a1 (zarter Sonnenweizen) und Kräutern	**Bohnenragout**(2,a1,a3,f mit veganem Hack (aus Soja und Weizen), und Vollkornnudeln(a1, dazu Obst
Di 15.12.	**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,i und Dampfkartoffeln	**Karotten-Süßkartoffel-Suppe**(a1 mit Ingwer	Bio **Tortellini „Verdura“**(a1,g mit Tomaten-Gemüse-Füllung, Spinatsoße(a1 und Rote Bete(5

FRISCHEBAR

Kaltgerichte
Mo.-Fr. 6,10 €

Montag	**Fischstäbchen**(4,a1,d,j mit Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Zitronenecke und Garnitur
Dienstag	**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
Mittwoch	**„American Pancake“**(a1,c,g Pfannkuchen mit Kirsch-Fruchtsoße
Donnerstag	**Baguette „Schnitzel“**(3,a1,c,g,j mit Schweineschnitzel, Remoulade, Salat, Tomate und Gurke
Freitag	**„Geflügeldöner“**(2,7,a1,c,g,k,m Fladenbrot gefüllt mit mariniertem Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut mit einer Joghurt-Knoblauchsoße und frischen Zwiebeln

Salat
Mo.-Fr. 6,10 €

Montag	**Chefsalat**(2,4,6,c,g,i,j Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse, mit Joghurt-Dressing
Dienstag	**Crispy-Chicken-Bowl**(a1,a3,c,g,i,j knusprige Hähnchenstreifen, Endivie, Radicchio, Weißkohl, Karotten, Paprika, Mandarinen mit French-Dressing
Mittwoch	**Amerikanischer Salat**(2,a1,c,g,i,j Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets, mit French-Dressing(c,i,j
Donnerstag	**Salat „Kebap“**(2,7,g,k Weißkohlsalat, Gurke, rote Zwiebel, Paprika, Tomate, Hähnchenkebab und Zaziki
Freitag	**Salat „Vier-Jahreszeiten“**(c,g,i,j Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, gebratene Putenbruststreifen, Dill, mit Kräuter-Dressing

Vom 24.12.26-01.01.27 keine Kaltgerichte / Salate bestellbar!
Ihre Salat und Kaltgerichtbestellungen können Sie wie gewohnt auf dem beiligenden Bestellzettel vornehmen.
+++ nicht an Wochenenden und Feiertagen +++

6er-Tüte Berliner(a1,c,g
je 2,50 €
Butterstolle(a1,c,g,Mandeln
750g für 12,90 €

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
* Samstag / Sonntag und an gesetzlichen Feiertagen erheben wir einen Aufschlag von 1,00 € pro Essen
Reklamationen nur am Liefertag!
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

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!

VOLKSKÜCHE® Wir haben schon Für Sie gekocht

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
= vegan
: Fairtrade-Produkte

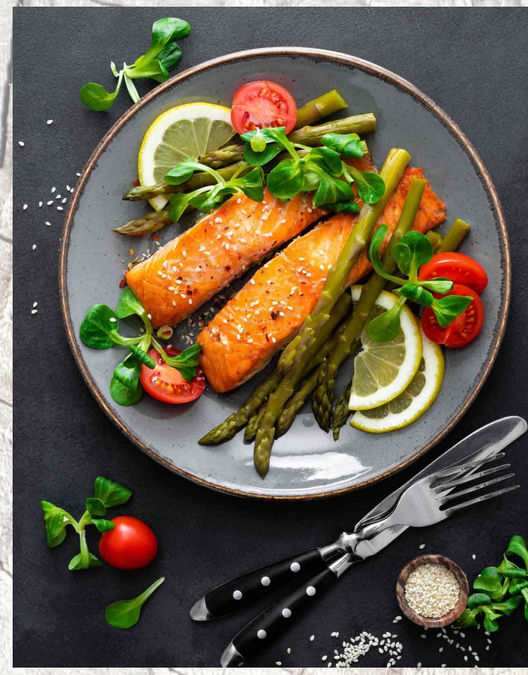
Datum	Menü - A Mo. - Fr. 5,85 €*	Menü - B Mo. - Fr. 6,10 €*	Menü - C Mo. - Fr. 6,70 €*	Das Kleine Mo. - Fr. 5,85 €*	Vegetarisch Mo. - Fr. 6,35 €*
Mi 16.12.	**Hefeklöße**[a1,c,g] mit Vanillesoße[3,g] (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	**Hörnchennudeln**[a1,c] mit Sauce Bolognese[a1,i] und Obst	**Gebratenes Schweinesteak** mit Creme-Champignons[a1,a3,g,i] und Bratkartoffeln[2,4,6]	**Hörnchennudeln**[a1,c] mit Sauce Bolognese[a1,i]	**Vegetarisches Hühnerfrikassee**[a1,a3,g,i] (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse, dazu Reis
Do 17.12.	**Graupensuppe**[a3,i,j] mit Kasselersuppenfleisch[2,4,6], dazu hausgemachte Quarkspeise[g]	**Hähnchengulasch**[a1] mit Spirelli[a1,c], dazu hausgemachte Quarkspeise[g]	**Rib-Steak „Smoky Barbecue“**[2,a1,a3,j] (Schweinehacksteak) mit Rahmporree[a1,g], Soße[a1,j] und Kartoffeln	**Hähnchengulasch**[a1] mit Spirelli[a1,c]	**Pancakes „American Style“**[a1,c,g] mit weihnachtlicher Bratapfelsoße
Fr 18.12.	**Sternchennudelsuppe**[a1,c,i] mit Rindfleisch, dazu Mischbrot[a1,a2]	**Seelachs-Knusperfilet mit Tomatenfüllung**[a1,d] mit Zitronen-Butter-Soße[a1,g] und Kartoffelpüree[g]	**Gebratenes Rippchen vom Schwein,** mit Soße[a1,j], Bayrisch-Kraut[a1] und Salzkartoffeln	**Sternchennudelsuppe**[a1,c,i] mit Rindfleisch	**Vegetarische Erbsensuppe**[i] mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, dazu Mischbrot[a1,a2]
Sa 19.12.	**Gelber Bohneneintopf**[a1] mit Kartoffel- und Rindfleischeinlage, dazu Fruchtjoghurt[g]	**Gebratene Hähnchenbrust naturell** auf einer Gemüse-Pfanne[i], mit Kartoffeln und Fruchtjoghurt[g]			
So 20.12.	**4. Advent**	**Geflügelschnitzel**[a1] mit Soße[a1], Blumenkohlgemüse und Kartoffeln	**Schweinegulasch „Szegediner Art“**[a1] mit Knödeln[a1,c,g], dazu Vanillequark[3,g]		
Mo 21.12.	**Nudelsuppe**[a1,c,g,i] mit Eierstich und Gemüseeinlage (Karotte, Sellerie, Lauch) und Vollkornbrot[a1,a2]	**Spirelli**[a1,c] mit Tomatensoße[a1] und Geflügelwursteinlage[1,2,3,4,6,7,j]			
Di 22.12.	**Milchreis**[g] mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus	**Schweineschnitzel**[a1,c], mit Soße[a1], Erbsengemüse[a1] und Kartoffeln			
Mi 23.12.	**Eierkuchen**[a1,c,g] mit heißer Erdbeersoße	**Gebratene Hähnchenkeule** mit Soße[a1], Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Spargel)[a1] und Kartoffeln			
Do 24.12.	**Weihnachtseintopf**[5,a1,c,g,i,j] mit Gemüse, Nudeln, Eierstich, Geflügelfleischklößchen, Rote Grütze mit Sahnehaube[3,g]	**1 Paar Wiener Würstchen**[2,4,6,i,j] mit hausgemachtem Speck-Kartoffelsalat[2,4,5,6,j] (warm) und Rote Grütze mit Sahnehaube[3,g]		**Heiliger Abend**	
Fr 25.12.	Festliche Stimmung macht sich breit. Wir wünschen allen eine frohe Weihnachtszeit!	**Festtags-Gulasch**[a1] „halb & halb“ mit Speckbohnen[2,4,6,g] und Rosmarinkartoffeln, dazu Panna-Cotta-Pudding[g]	**Sauerbraten in Soße**[a1], mit Apfelrotkohl[7] und Kartoffelklößen, dazu Panna-Cotta-Pudding[g]	**1. Weihnachtsfeiertag**	
Sa 26.12.		**Hirschgulasch in Preiselbeersoße**[a1], dazu Butterknöpfle[a1,g] und Nuss-Nougat-Pudding[g,Haselnuss]	**Weihnachtliche Entenbrust** in Orangen-Honig-Soße[a1], mit Grünkohl[a1,j], Klößen mit Semmelbutter[a1,g] und Nuss-Nougat-Pudding[g,Haselnuss]	**2. Weihnachtsfeiertag**	
So 27.12.		**Putengeschnetzeltes**[a1,j] mit feinem Gemüse und Farfalle[a1], dazu Mango-Joghurt[g]	**Herzhafte Kohlroulade**[a1] mit Soße[a1,j] und Kartoffeln, dazu Mango-Joghurt[g]		
Mo 28.12.	**Reissuppe**[i] mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Pudding[g]	**Würstchengulasch**[1,2,3,4,6,7,a1,i,j] mit Nudeln[a1,c], dazu Pudding[g]		WIR WÜNSCHEN EIN GLÜCKLICHES, GESUNDES UND ERFOLGREICHES NEUES JAHR!	
Di 29.12.	**Muschelnudelsuppe**[a1,c,i] mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot[a1,a2]	**Rostbratwurst**[1,6,7,a1] mit Soße[a1,j], Sauerkraut[i] und Kartoffeln			
Mi 30.12.	**Hefeklöße**[a1,c,g] mit Heidelbeersoße[g]	**„Rouladentopf“**[2,4,5,6,7,a1,j] (zartes Rind- und Schweinefleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) mit Kartoffelpüree[g], dazu frische Weißkohl-Rohkost			
Do 31.12.	**Silvester**	**Hackrolle**[a1,c,i] mit Soße[a1,j], Rotkohl[7] und Kartoffeln	**Hausgemachter Heringssalat**[2,3,4,5,6,7,c,g,i] mit Wurstwürfeln, Ei, Zwiebeln, Gewürzgurken, dazu Brötchen[a1] (kalt)		

VOLKSKÜCHE®
Wir haben schon für Sie gekocht

Tel.: 03475/722822
Fax: 03475/722828

Speisekarte

1. - 31. Dezember 2026



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

eurofins Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.
DE ST 00113 EG
Bio Grünstempel Ökoprüfstelle

Marktbedingte Änderungen und Druckfehler vorbehalten
* Samstag / Sonntag und an gesetzlichen Feiertagen erheben wir einen Aufschlag von 1,00 € pro Essen
Reklamationen nur am Liefertag!
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

Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr!