	A	B	V
FR 01.03.	**Gulaschsuppe** (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage[a1,a3,i], Weißkohl-Rohkost mit frischen Kräutern	**Seelachs-Nuggets**[a1,c,d,g,j] mit Dill-Senf-Soße[a1,j] und Kartoffeln und Weißkohl-Rohkost mit frischen Kräutern	**Vollkornnudeln**[a1] mit fruchtiger Tomatensoße[a1], und Weißkohl-Rohkost mit frischen Kräutern
MO 04.03.	**Kartoffelsuppe "Sächsische Art"** [a1,i] mit Suppengrün und Wiener Würstchen[1,2,3,4,6,i,j]	**Currywurstgulasch**[1,2,3,4,6,a1,i,j] mit Tomatensoße und Kartoffelpüree[g]	**Blumenkohl-Mango-Kichererbsen-Curry**[a1,g] mit BIO-**Quinoa** (Inkareis)
DI 05.03.	**Nudelsuppe**[a1,c,i] mit Suppengemüse und Geflügelfleisch und Mehrkorn-Brot[a1,a2]	**Gehacktesklößchen**[a1,c,j] mit Möhrengemüse[a1], Bratensoße[a1,j] und Salzkartoffeln wieder da	**Milchnudeln**[a1,c,g] mit BIO-**Apfelmus**
MI 06.03.	**Grießbrei**[a1,g] mit Kirschkompott	**Hähnchenbruststreifen in heller Soße**[a1,g] mit Erbsen und Nudeln[a1,c] mit Kirschkompott	**Karottenbratling**[a1,c,i,k] mit Dillsoße[a1] und Naturreis (Vollkorn) mit Kirschkompott
DO 07.03.	**Linsensuppe**[a1,j] mit Rauchfleisch[2,4,6] und Gurkensalat	**Gekochte Eier**[c] in Senfsoße[a1,j] und Kartoffeln, dazu Gurkensalat	**Asia-Gemüsepfanne**[a1,i] süß- sauer mit Naturreis (Vollkorn) und dazu Gurkensalat
FR 08.03.	**Möhreneintopf**[a1] mit Schweinefleisch, Obst	**Backfischfilet**[a1,d,g,j] mit Kräutersoße[a1] und Reis und Obst	**Blumenkohl** in Tomaten-Hollandaise[a1,c,g,i] und gebratenen Pesto-Gnocci[a1,c,g,h1] Obst
MO 11.03.	Veggie-Day **Tomatensuppe mit Ebly**[a1] (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, Obst	**Ei-Patty**[c,g,i] mit Spinat[a1] und Salzkartoffeln dazu Obst	**Vegetarische Erbsensuppe**[i] mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Obst
DI 12.03.	**Hefeklöße**[a1,c,g] mit Vanillesoße[g] und Kirschkompott	**Schichtkohl** mit Schweinefleisch[a1] und Kartoffelpüree[g], Kirschkompott	**Bunte Nudeln**[a1,c] mit Tomatensoße[a1] Kirschkompott
MI 13.03.	**Karotten-Süßkartoffel-Suppe**[a1] mit Ingwer, dazu Dinkel-Vollkorn- Brot[a1, Dinkel]	**Königsberger Klopse**[a1,c] mit Kapernsoße[a1] und Kartoffeln, Rote Bete[f5]	BIO- **Tortellini "Verdura"**[a1] mit Tomaten- Gemüse- Füllung, Spinatsoße[a1] und Rote Bete[f5]
DO 14.03.	**Graupensuppe**[a3,i,j] mit Rauchfleisch[2,4,6] und hausgemachte Quarkspeise[g]	**Schweinegulasch**[a1] mit Spirelli[a1,c] dazu hausgemachte Quarkspeise[g]	**Pancakes**[a1,c,g] (Eierpfannkuchen nach amerikanischer Art) mit Erdbeersoße
FR 15.03.	**Sternchennudelsuppe**[a1,c,i] mit Rindfleisch, und Dinkel-Vollkorn- Brot[a1, Dinkel]	**Fischli**[a1,d] mit Zitronen-Butter-Soße[a1,g] und Kartoffeln, Rotkohl-Rohkost	**Veganer Schichtkohl**[a1,a3,f] (aus Soja und Weizen), mit Kartoffeln und Rotkohl-Rohkost
MO 18.03.	**Reissuppe**[i] mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot[a1,a2]	**Spirelli**[a1,c] mit Tomatensoße[a1] und Geflügelwursteinlage[2,3,4,6]	**Kartoffeltaschen "Tomate-Mozzarella"**[g] mit cremiger Tomaten- Käse- Soße[a1,g]

	A	B	V
DI 19.03.	**Milchreis**[g] mit Zucker und Zimt dazu Apfelmus	**Schweineschnitzel**[a1,c], Erbsengemüse[a1] mit Soße[a1] und Kartoffeln, dazu Apfelmus	**Süßkartoffelcurry**[a1,g,i] und BIO-**Reis** dazu Apfelmus
MI 20.03.	**Möhren- Kohlrabi- Eintopf**[a1] mit Schweinefleisch, Joghurt[g]	**Gehacktesstippe**[f5,a1] mit Paprika und Gewürzgurkenwürfel[f5] und Kartoffelpüree[g] dazu Joghurt[g]	**1 Germknödel mit Kirschfüllung**[a1,c,g] und Vanillesoße[g] (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
DO 21.03.	**Grüner Erbseneintopf** [a1,i] mit Kasselersuppenfleisch[2,4,6]	**Chicken Nuggets**[a1,i] mit Soße[a1], Mischgemüse[a1] und Kartoffeln	**Vollkornnudeln**[a1] mit vegetarischer Gemüse-Bolognese [a1,g,i]
FR 22.03.	**Kesselgulaschsuppe**[2,4,6] (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage[a1,a3,j] und Erdbeerkompott	**Fruchtiges Hühnchencurry** Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße[a1] mit Nudeln[a1,c] und Erdbeerkompott	**Eierkuchen**[a1,c,g] mit Erdbeerkompott
MO 25.03.	**Nudelsuppe**[a1,i] mit buntem Gemüse , Geflügelfleisch und Vollkornnudeln, Osterei[c]	**Bauerngulasch**[1,2,4,6,a1,j] mit Jagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, Kartoffelpüree[g] und Osterei[c]	**Vegane "Chicken" Pops**[a1,a3,f] (aus Soja und Weizen) mit Tomatensoße[a1] und Vollkornnudeln[a1] NEU
DI 26.03.	**Soljanka** "Ukrainische Art"[2,4,6,7,a1] mit Geflügelwurst und Bäckerbrötchen[a1,a3]	**Rostbratwurst "Nürnberger Art"**[6,g,i,j] mit Soße[a1,j], Möhrengemüse[a1] und Kartoffeln	**Spinat-Nudel-Auflauf**[a1,c,g]
MI 27.03.	**Hefeklöße**[a1,c,g] mit Heidelbeersoße[g]	**Hörnchennudeln**[a1,c] mit Sauce Bolognese[a1], Weißkohl-Paprika-Rohkost	**Kicherbsen-Gemüse-Curry**[a1,g] und Couscous [a1] Weißkohl-Paprika-Rohkost
DO 28.03.	**Lasagnesuppe**[a1,c,g] mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln Vollkornbrot[a1,a2] mit Sonnenblumenkerne	**Bauernroulade**[a1,j] mit Soße[a1,j], Erbsengemüse[a1] und Kartoffeln	BIO-**Nudeln**[a1] mit Broccoli- Käse- Soße[a1,g]
FR 29.03.	**Karfreitag**		

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 hinzugefügt wurden. Wir setzten uns für Sie eingehend mit dem Thema „Allergenen" auseinander, um Ihnen die rezeptorisch verwendeten Allergene möglichst transparent in unseren Speiseplänen darzustellen. Spuren von Allergenen laut EU LMIV Nr. 1169/2011 können allerdings 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
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**

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
01.03.2024					
FR					
04.03.2024 - 08.03.2024					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
11.03.2024 - 15.03.2024					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
18.03.2024 - 22.03.2024					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
25.03.2024 - 29.03.2024					
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

Allen unseren Verträgen liegen unsere Allgemeinen Geschäfts-, Liefer- und Zahlungsbedingungen zugrunde. Diese können Sie sowohl auf unserer Homepage, als auch an unserem Geschäftssitz einsehen.

Zu- und Abbestellungen am Liefertag bis 7.00 Uhr. Reklamationen nur am Liefertag!
Abgabetermin der Bestellung ist spätestens der 19.02.2024

Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr!

Unser Salatangebot

Mo	**Salat "Egg & Cheese"** Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse und Ei, mit Joghurtdressing[c,g,i,j]	4,95 €
Di	**Amerikanischer Salat** Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets[6,a1], mit French- Dressing[c,g,i,j]	4,95 €
Mi	**Salat "Rapunzel"** Frische Champignons, Tomate, Lachsschinkenwüfeln[2,4,6] und Paprika auf Feld- und Eisbergsalat mit Frenchdressing[c,g,i,j]	4,95 €
Do	**Pikanter Schichtsalat** Eisbergsalat, Mais, Ananas, Kochschinken[2,4,6,f], Selleriestreifen[7,j], Porree, Ei[c] und mit Joghurtdressing[c,g,i,j]	4,95 €
Fr	**Chefsalat** Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken[2,4,6,f], Käse, mit Joghurtdressing[c,g,i,j]	4,95 €

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

Unsere Kaltgerichte

Mo	**Schweineschnitzel**[a1,c] mit Kartoffelsalat[3,4,] "Essig & Öl" und Garnitur	4,95 €
Di	**Hot- Dog- Wrap** [a1,j,1,2,4,6,7] Weizentortillia mit frischem Salatmix, Hot-Dog-Würstchen, Röstzwiebeln, Gewürzgurke und Hot- Dog- Sauce wieder da	4,95 €
Mi	**Milchreis**[g] mit Pfirsich- Mango- Soße[a1]	4,95 €
Do	**Chicken Nuggets"**[6,a1,j,a1,c] auf Nudelsalat[6,a1,c,g,j] "Essig & Öl" Garnitur wieder da	4,95 €
Fr	**„Geflügeldöner"**[2,7,a1,g,f,k] Fladenbrot gefüllt mit mariniertem Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut mit einer Joghurtsoße und frischen Zwiebeln	4,95 €

Ihre Kaltgerichte können Sie wie gewohnt auf dem beiligenden Bestellzettel vermerken.

So erkennen Sie unsere BIO Kennzeichnung:
Wo BIO drauf steht, ist auch BIO drin!
Mit der BIO Komponente, die mit dem BIO Siegel gekennzeichnet ist, stellen wir sicher, dass sie gemäß den Regelungen der EG-Öko-Verordnung hergestellt ist und durch Grünstempel DE-ÖKO-021 geprüft wird.

Onlinebestellung per Web-Bestell-App

Hier finden Sie unsere Bestell-App!

bestellung-stadtkueche-hettstedt.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 zur 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.

Eine gute Mahlzeit wünscht Ihnen Ihre

Stadtküche Hettstedt

Stadtküche Hettstedt

Tel.: 03476 / 39 88 591
Fax.: 03476 / 39 88 593

Junior-Menü

1. - 31. März 2024

Nutzen Sie unsere Online-Bestell-App!

Adolph-Kolping-Str. 1
06333 Hettstedt-Walbeck
www.stadtkueche-hettstedt.de
bestellung@stadtkueche-hettstedt.de

eurofins – Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.
DE ST 00277 EG
Bio Grünstempel Ökoprüfstelle DE-ÖKO-021
BIO nach EG-Öko-Verordnung

Marktbedingte Änderungen und Druckfehler vorbehalten

Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr!
Telefonische Bestellzeiten: Mo-Fr von 06.30 - 14.00 Uhr