

	A	B	V
DI 01.10.	Milchreis ^g mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Rührei ^{c,g} mit Spinat ^{a1} und Kartoffeln, dazu Apfelmus	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^{a1,c,g,j} und fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße ^{a1} , dazu Apfelmus
MI 02.10.	Reissuppe ^e mit Rindfleisch und Suppengrün und Roggenvollkornbrot ^{a1,a2}	Gehacktesstippe ^{e,a1} mit Paprika und Kartoffelpüree ^g dazu Gewürzgurke ^g	Blumenkohl- Käse- Knusperstern ^{a1,c,g,j} mit Sauce- Hollandaise ^{a1,c,g,j} und Kartoffeln
DO 03.10.	Tag der deutschen Einheit		
FR 04.10.	Linsensuppe ^{a1,j} mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Fruchtjoghurt ^g	Hähnchengulasch ^{a1} mit Nudeln ^{a1,c} und Fruchtjoghurt ^g	Pikanter Schnittlauchquark ^g mit Kartoffeln und Fruchtjoghurt ^g
MO 07.10.	Buchstabennudelsuppe ^{a1,c,j} mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Pudding mit Vanillegeschmack ^g	Nudeln ^{a1,c} mit Käse- Schinken- Soße ^{2,4,6,a1,g} (mit Kochschinken und Erbsen), dazu Pudding mit Vanillegeschmack ^g	Eipatty ^{c,g,j} mit Spinat ^{a1,j} und Salzkartoffeln
DI 08.10.	Erbsensuppe mit KasselerSuppenfleisch ^{2,4,6,j} dazu Obst	Paniertes Hähnchenschnitzel ^{a1} mit Soße ^{a1} , Rotkohl ^l und Kartoffeln	Vegetarische Lasagnesuppe Nudeln ^{a1,c} mit vegetarischer Bolognese ^{a1,a3,j} , Paprika und Creme Fraiche ^g und Obst
MI 09.10.	Eierkuchen ^{a1,c,g} mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne ^{a1,j} mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree ^g dazu Apfelmus	Käsespätzli ^{a1,c,g} mit Röstzwiebeln dazu Apfelmus
DO 10.10.	Würzige Gyrossuppe ^{a1,g} mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne dazu Rotkohl- Rohkost	Geflügelfleischklößchen ^{a1,c,j} in fruchtiger Tomatensoße ^{a1} und Nudeln ^{a1,c} dazu Rotkohl- Rohkost	NEU Maisgrießbrei ^g mit heißen Erdbeeren
FR 11.10.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^{a1,a3,j} , Fruchtzwerg ^g	Seelachs-Nuggets ^{5,6,a1,d,g} mit Dillsaße ^{a1} und Kartoffeln und Fruchtzwerg ^g	NEU Reissnudelpfanne ^{a1} mit Ei ^c , Gemüse und Rahmsoße ^{a1,g} und Fruchtzwerg ^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 - Konservierungsmittel; (5 - mit Süßungsmittel; (6 - mit Phosphat; (7 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (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 & Sulfit, (m - Lupine*; (n - Weichtiere*
 * = oder Erzeugnisse

Weitere Inhaltskennzeichnungen:
 : enthält Schweinefleisch : enthält Rindfleisch : enthält Geflügelfleisch : enthält Fisch
 : vegan (ohne Tierprodukte) : besonders geeignet für Krippenkinder

	A	B	V
MO 14.10.	Kartoffelsuppe "Sächsische Art" ^{a1,j} mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^{1,2,3,4,6,j}	Currywurstgulasch ^{1,2,3,4,6,a1,j} mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ^g	Blumenkohl-Mango-Kichererbsen-Curry ^{a1,g} mit Quinoa (Inkareis)
DI 15.10.	Nudelsuppe ^{a1,c,j} mit Suppenemüse und Geflügelfleisch und Mehrkorn-Brot ^{a1,a2}	Chicken Nuggets ^{6,a1,j} mit Soße ^{a1} , buntem Gemüse ^{a1} (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Milchnudeln ^{a1,c,g} mit Apfelmus
MI 16.10.	Grießbrei ^{a1,g} mit Kirschkompott	Hähnchenbruststreifen in heller Soße ^{a1,g} mit Erbsen und Nudeln ^{a1,c} mit Kirschkompott	Karottenbratling ^{a1,c,j,k} mit Dillsaße ^{a1} und Naturreis (Vollkorn)
DO 17.10.	Linsensuppe ^{a1,j} mit Rauchfleisch ^{2,4,6} und und Gurkensalat	Gekochte Eier ^g in Senfsoße ^{a1,j} und Kartoffeln, dazu Gurkensalat	Quorn-Gulasch ^{a1,c} (aus Mycoprotein) mit Vollkornnudeln ^{a1} und dazu Gurkensalat
FR 18.10.	Möhreneintopf ^{a1} mit Schweinefleisch, Obst	Backfischfilet ^{a1,c,d,j} mit Kräutersoße ^{a1} und Reis und Obst	Blumenkohl in Tomaten-Hollandaise ^{a1,c,g,j} und gebratenen Pesto-Gnocci ^{a1,c,g,h1}
MO 21.10.	Tomatensuppe mit Eibly ^{a1} (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, Obst	Gehacktesklößchen ^{a1,c,j} mit Spinat ^{a1} , Bratensoße ^{a1,j} und Salzkartoffeln	Kichererbsen-Gemüse-Curry ^{a1,g} und Couscous ^{a1} und Obst
DI 22.10.	Kürbiscremesuppe ^{a1,g} mit Suppenfleischklößchen (Geflügel) dazu Rote Bete ⁵	Königsberger Kloppe ^{a1,c} mit Kapernsoße ^{a1,g} und Kartoffeln, Rote Bete ⁵	Tortellini "Verdura" ^{a1} mit Tomaten- Gemüse- Füllung, Spinatsoße ^{a1} und Rote Bete ⁵
MI 23.10.	Hefeklöße ^{e,a1,c,g} mit Vanillesoße ^g	Hörnchennudeln ^{a1,c} mit Sauce Bolognese ^{a1} , und Obst	Veganer Schichtkohl ^{a1,a3,f} (aus Soja und Weizen), mit Kartoffeln und dazu Obst
DO 24.10.	Graupensuppe ^{a3,j} mit Rauchfleisch ^{2,4,6} dazu hausgemachte Quarkspeise ^g	Schweinegulasch ^{a1} mit Spirelli ^{a1,c} dazu hausgemachte Quarkspeise ^g	Pancakes ^{a1,c,g} (Eierpfannkuchen nach amerikanischer Art) mit Erdbeersoße
FR 25.10.	Sternchennudelsuppe ^{a1,c,j} mit Rindfleisch, und Monte ^{g,h2}	Fischli ^{a1,d} mit Zitronen-Butter-Soße ^{a1,g} und Kartoffeln, Monte ^{g,h2}	Vegetarische Erbsensuppe ^g mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Monte ^{g,h2}
MO 28.10.	Reissuppe ^g mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot ^{a1,a2}	Spirelli ^{a1,c} mit Tomatensoße ^{a1} und Geflügelwursteinlage ^{2,3,4,6}	Kartoffelataschen mit Frischkäse- Tomaten- Füllung ^g mit cremiger Tomatensoße ^{a1,g}
DI 29.10.	Milchreis ^g mit Zucker und Zimt dazu Apfelmus	Schweineschnitzel ^{a1,c} , Erbsengemüse ^{a1} mit Soße ^{a1} und Kartoffeln, dazu Apfelmus	Süßkartoffelcurry ^{a1,g,j} und Reis dazu Apfelmus
MI 30.10.	"Brodelder Hexeneintopf" Möhren-Kürbis-Suppe ^{a1,g} und Croutons ^{a1} , dazu Monsterbacke ^g	"Hallo-Wiener mit Blutsoße und Kartoffelschleim" (Wiener Würstchen in Scheiben ^{2,4,6} mit Tomatensoße ^{a1} und Kartoffelpüree ^g) dazu Monsterbacke ^g	Teufelsfladen mit Blutfüllung (Germknödel mit Kirschfüllung ^{a1,c,g} und Vanillesoße ^g und Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
DO 31.10.	Reformationstag		

BESTELLSCHEIN						
Jetzt den Online-Bestelldienst nutzen! Die Zugangsdaten erhalten Sie über unsere Bestellanahme.						
Schule: Kita:						
Vorname:						
Name:						
Klasse: Gruppe:						
Kdn.-Nr.						
Ort der Ferienbetreuung						
Tag	A	B	V	K	S	
01.10.2024 - 04.10.2024						
DI	F	e	r	i	e	n
MI	F	e	r	i	e	n
DO	Tag der deutschen Einheit					
FR	F	e	r	i	e	n
07.10.2024 - 11.10.2024						
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
14.10.2024 - 18.10.2024						
MO						
DI						
MI						
DO						
FR						
21.10.2024 - 25.10.2024						
MO						
DI						
MI						
DO						
FR						
28.10.2024 - 31.10.2024						
MO						
DI						
MI						
DO						
FR						
28.10.2024 - 31.10.2024						
MO						
DI						
MI						
DO						
DO	Reformationstag					

Unser Salatangebot

Mo	Salat "Egg & Cheese" Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse und Ei, mit Joghurdressing ^(c,g,i,j)	4,95 €
Di	Amerikanischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets ^(6,a,1) , mit French- Dressing ^(c,g,i,j)	4,95 €
Mi	Chefsalat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken ^(2,4,6,1) , Käse, mit Joghurdressing ^(c,g,i,j)	4,95 €
Do	Salat "Rapunzel!" Frische Champignons, Tomate, Lachsschinkenwürfeln ^(2,4,6) und Paprika auf Feld- und Eisbergsalat mit Frenchdressing ^(c,g,i,j)	4,95 €
Fr	Herbstsalat NEU Marinierter Spitzkohlsalat mit Äpfeln, Walnüssen ^h und gebratenen Bacon ^(2,4,6) auf Salatvariation mit Honig- Senf- Dressing ^(c,g,i,j)	4,95 €
Ihre Salatvorbestellungen können Sie wie gewohnt auf dem beiliegenden Bestellzettel vornehmen.		

Unsere Kaltgerichte

Mo	Schweineschnitzel ^(a1,c) auf Kartoffelsalat ^(4,j) mit Mayonnaise und Garnitur	4,95 €
Di	Baguette „Barbecue“ ^(a1) gefüllt mit gebratenem Rib- Steak ^(2,a1,a3,i) , Salat, Gewürzgurke ^(4,5) und Barbecue- Sauce ^(i,j)	4,95 €
Mi	Milchreis ⁽⁹⁾ mit Pfirsich- Mango- Soße ^(a1)	4,95 €
Do	Baguette ^(a1) "Chicken Nuggets" ^(6,a,1) mit Tomate, Salat und Gewürzketchup ⁽⁷⁾	4,95 €
Fr	Cheeseburger ^(3,4,a1,c,g,i,k) Hamburgerbrötchen mit Sesam belegt mit Rindfleischpatty, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Barbecuesoße, Zwiebeln, Senf und Dressing	4,95 €
Ihre Kaltgerichte können Sie wie gewohnt auf dem beiliegenden Bestellzettel vermerken.		

So erkennen Sie unsere  Kennzeichnung: Wo  drauf steht, ist auch  drin!
Mit der  Komponente, die mit dem  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-stadt kueche-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 Speissherstellung 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



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

Junior-Menü

1. - 31. Oktober 2024



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

