

	A	B	V
MI 01.01.	<h1>Neujahr</h1>		
DO 02.01.	/	Bauernroulade ^(a1,c,t,j) mit Soße ^(a1,t) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	/
FR 03.01.	Nudelsuppe ^(a1,j) mit buntem Gemüse, Geflügelfleisch und Vollkornnudeln, Obst	/	/
MO 06.01.	<h1>Heilige Drei Könige</h1>		
DI 07.01.	Altmärkische Hochzeitssuppe ^(d) mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(c) , (Schwein und Rind) Fruchtzwerg ^(g)	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,j) mit feinem Gemüse und Kartoffeln, Fruchtzwerg ^(g)	Schupfnudelpfanne mit Zimtschmand ^(a1,c,g) Mohn und warmer Pflaumensoße NEU
MI 08.01.	Quarkkeulen ^(a1,c,g) mit warmen Bratpfelkompott	Sahnegulasch ^(a1,g) (vom Schwein) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Obst	Quorn- Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) , Sauerkraut ^(a1,g) und Kartoffelpüree ^(g)
DO 09.01.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Fischfilet „Müllerin Art“ (Hoki) ^(a1,d,g,j) mit Petersiliensoße ^(a1) und Reis, hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g,j) und Käsesoße ^(a1,g) und hausgemachte Quarkspeise ^(g)
FR 10.01.	Fadennudelsuppe ^(a1,c,j) mit Geflügelfleischeinlage und Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Schweinebraten mit Soße ^(a1,j) , grünen Bohnen ^(a1) und Salzkartoffeln	Grießbrei ^(a1,g) mit Vanillegeschmack und Zimtirschen
MO 13.01.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,j) mit Suppengemüse, Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding ^(g)	Würstchengulasch ^(a1,g) mit Kartoffelpüree ^(g) dazu Wackelpudding ^(g)	2 Germknödel „Marille“ ^(a1,g) und Vanillesoße ^(a1,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack) NEU
DI 14.01.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , mit Apfelmus	Schupfnudelpfanne ^(a1,c) mit Zucchini, Möhren und Erbsen und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Apfelmus
MI 15.01.	Kartoffelsuppe ^(a1,2,3,4,6,a1,g,j) mit Schmand und Bockwurstwürfeln dazu Obst	Hähnchen-Cordon-Bleu ^(2,4,5,6,a1,c,g,j) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Pizza „Vegetaria“ ^(2,a1,a3,g) mit Champignons, Paprika, Mais und Käse überbacken
DO 16.01.	Schokopudding- Suppe ^(g) mit Zwieback ^(a1,a3,g,t)	Jägerschmaus ^(a1,j) (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Möhren-Rohkost	Vegetarisches Schnitzel ^(a1,a4,c,g) (aus Magermilch und Weizenweiß) mit Letschosoße ^(a1) und Kartoffeln
FR 17.01.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch dazu Monsterbacke ^(g)	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,g) mit Kräutersoße ^(a1) und Püree ^(g) und Monsterbacke ^(g)	Blumenkohl in Soße ^(a1,g,j) mit Salzkartoffeln, dazu Monsterbacke ^(g)

	A	B	V
MO 20.01.	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse	Spirelli ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) mit Würstchenwürfeln ^(1,2,4,6,j)	Kartoffeltaschen „Frischkäse- Kräuter“ ^(a1,g) mit buntem Gemüsefrikassee ^(a1,a3,g,j) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
DI 21.01.	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Eieromelette ^(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 22.01.	Reissuppe ^(a1) mit Rindfleisch und Suppengrün und Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Gehacktesstippe ^(a1,a2) mit Paprika, Gewürz- gurkenwürfel ^(g) und Kartoffelpüree ^(g) dazu Obst	Blumenkohl- Käse- Knusperstern ^(a1,c,g,j) mit Sauce- Hollandaise ^(a1,c,g,j) und Kartoffeln
DO 23.01.	Wirsingkohleintopf ^(a1) mit Schweinefleisch dazu Mischbrot ^(a1,a2)	Königsberger Klopse ^(a1,c) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, Rote Bete ^(g)	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Broccoli- Soße ^(a1,g,j) Rote Bete ^(g)
FR 24.01.	Linsensuppe ^(a1,j) mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Fruchtojoghurt ^(g)	Hähnchengulasch ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) und Fruchtojoghurt ^(g)	Pikanter Schnittlauchquark ^(g) mit Kartoffeln und Fruchtojoghurt ^(g)
MO 27.01.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c,j) mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Pudding ^(g) mit Vanillegeschmack	Nudeln ^(a1,c) mit Käse- Schinken- Soße ^(a1,g,j) (mit Kochschinken und Erbsen), dazu Pudding ^(g) mit Vanillegeschmack	Eipatty ^(c,g,j) mit Spinat ^(a1,j) und Salzkartoffeln
DI 28.01.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne ^(a1,j) mit Schweinehackfleisch und Kartoffel- püree ^(g) dazu Apfelmus	Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstzwiebeln dazu Apfelmus
MI 29.01.	Erbsensuppe mit KasselerSuppenfleisch ^(2,4,6,j) dazu Obst	Chicken Nuggets ^(a1,j) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ^(j) und Kartoffeln	Vegetarische Lasagnesuppe Nudeln ^(a1,c) mit vegetarischer Bolognese ^(a1,a3,j) Paprika und Creme Fraiche ^(g) und Obst
DO 30.01.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchen- bruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne dazu Vollkornbrot ^(a1,a2) mit Sonnen- blumenkernen	Geflügelfleischklößchen ^(a1,c,j) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Nudeln ^(a1,c) dazu Rotkohl- Rohkost	Kaiserschmarrn ^(a1,c,g) (Süßspeise aus Pfannkuchenteig) mit Vanillesoße ^(g)
FR 31.01.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,j) , Fruchtzwerg ^(g)	Fischburger ^(a1,c,d,g,j,k) mit Dill-Senf-Soße ^(a1,j) und Kartoffeln und Fruchtzwerg ^(g)	Vollkornnudeln ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) 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 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 & Sulfit, (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 Bestellanahme.

Schule:
Kita:

Vorname:

Name:

Klasse:
Gruppe:

Kdn.-Nr.

Ort der Ferienbetreuung

Tag	A	B	V	K	S
01.01.2025 - 03.01.2025					
MI	N	e	u	j	a
DO	F	e	r	i	e
FR	F	e	r	i	e
06.01.2025 - 10.01.2025					
MO	Heilige Drei Könige				
DI					
MI					
DO					
FR					
13.01.2025 - 17.01.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
20.01.2025 - 24.01.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
27.01.2025 - 31.01.2025					
MO	F	e	r	i	e
DI	F	e	r	i	e
MI	F	e	r	i	e
DO	F	e	r	i	e
FR	F	e	r	i	e

Unser Salatangebot

Mo	Salat „Vier- Jahreszeiten“ Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, gebratene Putenbruststreifen, Dill, mit Kräuter dressing ^(c,g,i,j)	4,99 €
Di	Salat Badisch Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Mais, Paprika, Schinkenröllchen ^(2,4,6) , mit Frenchdressing ^(c,g,i,j)	4,99 €
Mi	Chefsalat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken ^(2,4,6,f) , Käse, mit Joghurdressing ^(c,g,i,j)	4,99 €
Do	Amerikanischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchen-nuggets ^(6,a1) , mit French- Dressing ^(c,g,i,j)	4,99 €
Fr	Salat „Egg & Cheese“ Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse und Ei, mit Joghurdressing ^(c,g,i,j)	4,99 €

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	4,99 €
Di	Baguette^(a1) „Chicken Nuggets“ ^(6,a1) mit Tomate, Salat und Gewürzketchup ⁽⁷⁾	4,99 €
Mi	„American Pancake“ Pfannkuchen ^(a1,c,g) mit Schokosoße ⁽⁹⁾	4,99 €
Do	Baguette „Barbecue“^(a1) gefüllt mit gebratenem Rib- Steak ^(2,a1,a3,j) Salat, Gewürzgurke ^(4,5) und Barbecue- Sauce ^(4,j)	4,99 €
Fr	Hausgemachter Pizza-snack „Salami“^(1,2,3,4,a1,g,j) herzhaft belegt mit Paprika, Mais, würziger Salami, Tomatensoße, italienischen Kräutern und mit Käse überbacken	4,99 €

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

Am 02.01.25 und 03.01.25 nur Salate, keine Kaltgerichte bestellbar!



Die als Bio ausgelobten Speisekomponenten und -zutaten sind zertifiziert durch Grünstempel DE-ÖKO-021.

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. Januar 2025



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

