

	A	B	V
DI 01.04.	<b>Grießbrei</b> <sup>a1,g</sup> mit Kirschkompott	<b>Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße</b> <sup>a1,g</sup> und Nudeln <sup>a1,c</sup> mit Kirschkompott <b>NEU</b>	<b>Vegetarisches Gemüseschnitzel</b> <sup>a1,c,g1</sup> (aus verschiedenem Gemüse) mit Curry- soße <sup>a1</sup> , Naturreis (Vollkorn)
MI 02.04.	<b>Nudelsuppe</b> <sup>a1,c1</sup> mit Suppengemüse und Geflügelfleisch und Mehrkorn-Brot <sup>a1,a2</sup>	<b>Geflügeldinos</b> <sup>a2,a1,a2,j</sup> mit Soße <sup>a1</sup> , buntem Gemüse <sup>a1</sup> (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	<b>Nudel-Spinat-Auflauf</b> <sup>a1,c,g</sup> zarter Blattspinat mit Nudeln und Käse überbacken
DO 03.04.	<b>Linsensuppe</b> <sup>a1,j</sup> mit Rauchfleisch <sup>2,4,6</sup> , dazu ein Schoko-Osterhase <sup>g</sup>	<b>Gekochte Eier</b> <sup>c</sup> in Senfsoße <sup>a1,j</sup> und Kartoffeln, dazu ein Schoko-Osterhase <sup>g</sup>	<b>Asia-Gemüsepfanne</b> <sup>a1,j</sup> süß- sauer mit Vollkornnudeln <sup>a1</sup> . dazu ein Schoko-Osterhase <sup>g</sup>
FR 04.04.	<b>Möhreneintopf</b> <sup>a1</sup> mit Schweinefleisch, Obst	<b>Backfischfilet</b> <sup>a1,c,d,j</sup> mit Kräutersoße <sup>a1</sup> und Reis und Obst	<b>Nudeln</b> <sup>a1,c</sup> mit Tomaten- Paprika- Soße <sup>a1</sup> und Obst
MO 07.04.	<b>Tomatensuppe mit Reismudeln</b> <sup>a1,c</sup> und Kräutern Obst	<b>Gehacktes Klößchen</b> <sup>a1,c,j</sup> mit Spinat <sup>a1</sup> , Bratensoße <sup>a1,j</sup> und Salzkartoffeln	<b>Veganer Schichtkohl</b> <sup>a1,a3,j</sup> (aus Soja und Weizen), mit Kartoffeln und dazu Obst
DI 08.04.	<b>Linsen-Curry-Suppe</b> mit Hühnerchen <sup>a1,i,g</sup> dazu Vollkornbrot <sup>a1,a2</sup>	<b>Königsberger Klopse</b> <sup>a1,c</sup> mit Kapernsoße <sup>a1,g</sup> und Kartoffeln, Rote Bete <sup>g</sup>	<b>Tortellini „Verdura“</b> <sup>a1</sup> mit Tomaten- Gemüse- Füllung, Spinat- soße <sup>a1</sup> und Rote Bete <sup>g</sup>
MI 09.04.	<b>Hefeklöße</b> <sup>a1,c,g</sup> mit Vanillesoße <sup>g</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	<b>Hörnchennudeln</b> <sup>a1,c</sup> mit Sauce Bolognese <sup>a1</sup> , und Obst	<b>Vegetarisches Hühnerfrikassee</b> <sup>a1,a3,g</sup> (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse, dazu Reis
DO 10.04.	<b>Gräupensuppe</b> <sup>a3,j</sup> mit Rauchfleisch <sup>2,4,6</sup> dazu hausgemachte Quarkspise <sup>g</sup>	<b>Schweinegulasch</b> <sup>a1</sup> mit Spirelli <sup>a1,c</sup> dazu hausgemachte Quarkspise <sup>g</sup>	<b>Pancakes</b> <sup>a1,c,g</sup> (Eierpannkuchen nach amerikanischer Art) dazu Apfelkompott
FR 11.04.	<b>Sternchennudeln</b> <sup>a1,c,j</sup> mit Rindfleisch, und Monte- Pudding <sup>g,h2</sup>	<b>Jumbo-Fischstäbchen</b> <sup>a1,d</sup> mit Zitronen-Butter-Soße <sup>a1,g</sup> und Kartoffeln, Monte- Pudding <sup>g,h2</sup>	<b>Vegetarische Erbsensuppe</b> <sup>a1</sup> mit Kartoffel- Gemüse- Einlage und Monte- Pudding <sup>g,h2</sup>

**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\*

**Weitere Inhaltskennzeichnungen:**  
 : enthält Schweinefleisch  
 : enthält Rindfleisch  
 : enthält Geflügelfleisch  
 : enthält Fisch  
 : vegan (ohne Tierprodukte)  
 : besonders geeignet für Krippenkinder  
 \* = oder Erzeugnisse

	A	B	V
MO 14.04.	<b>Reissuppe</b> <sup>a1</sup> mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot <sup>a1,a2</sup>	<b>Spirelli</b> <sup>a1,c</sup> mit Tomatensoße <sup>a1</sup> und Geflügelwursteinlage <sup>2,3,4,6</sup>	<b>Kartoffeltaschen „Frischkäse- Kräuter“</b> <sup>a1,g</sup> mit cremiger Spinat- Käse- Soße <sup>a1,g</sup>
DI 15.04.	<b>Milchreis</b> <sup>g</sup> mit Zucker und Zimt dazu Apfelmus	<b>Schweineschnitzel</b> <sup>a1,c</sup> , Erbsengemüse <sup>a1</sup> mit Soße <sup>a1</sup> und Kartoffeln, dazu Apfelmus	<b>Gemüsecurry</b> <sup>a1,g,j</sup> mit Kokosnussmilch und <b>Reis</b> dazu Apfelmus
MI 16.04.	<b>Nudelsuppe</b> <sup>a1,c,j</sup> mit Eierstich und Gemüseeinlage Monsterbacke <sup>g</sup>	<b>Gehacktes Stippe</b> <sup>a1</sup> mit Paprika und Gewürzkräutern <sup>g</sup> und Kartoffelpüree <sup>g</sup> dazu Monsterbacke <sup>g</sup>	<b>Eierkuchen</b> <sup>a1,c,g</sup> mit Vanillesoße <sup>g</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
DO 17.04.	<b>Grüner Erbseneintopf</b> <sup>a1,j</sup> mit Kesselsuppenfleisch <sup>2,4,6</sup>	<b>Ei-Patty</b> <sup>c,g,j</sup> mit Spinat <sup>a1</sup> und Kartoffeln	<b>Vollkornnudeln</b> <sup>a1</sup> mit vegetarischer Gemüse-Bolognese <sup>a1,g,j</sup>
FR 18.04.	<b>Karfreitag</b>		
MO 21.04.	<b>Ostermontag</b>		
DI 22.04.	<b>Muschelnudelsuppe</b> <sup>a1,c,j</sup> mit buntem Ge- müse und Geflügelfleisch, dazu Obst	<b>Bauerngulasch</b> <sup>a1,2,4,6,a1,j</sup> mit Jagdwurst- und Gewürzkräutern <sup>g</sup> , Gabelspaghetti <sup>a1,c</sup> und Obst	<b>Bunte Nudeln</b> <sup>a1,c</sup> mit Tomatensoße <sup>a1</sup> dazu Obst
MI 23.04.	<b>Hefeklöße</b> <sup>a1,c,g</sup> mit Erdbeersoße	<b>Schichtkohl</b> mit Schweinefleisch <sup>a1</sup> und Kartoffelpüree <sup>g</sup> , dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost	<b>Gemüse- Nudel- Auflauf</b> <sup>a1,c,g</sup> (mit Möhren, Erbsen und Mais) dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost
DO 24.04.	<b>Lasagnesuppe</b> <sup>a1,c,g</sup> mit Schweinehack- fleisch, Paprika und Nudeln Vollkornbrot <sup>a1,a2</sup> mit Sonnenblumenkerne	<b>Chicken Nuggets</b> <sup>a1,j</sup> mit Soße <sup>a1</sup> , Mischgemüse <sup>a1</sup> und Kartoffeln	<b>Nudeln</b> <sup>a1</sup> mit Broccoli- Käse- Soße <sup>a1,g</sup>
FR 25.04.	<b>Kartoffelsuppe</b> <sup>a1,j</sup> mit Jagdwurstwür- fel <sup>a1,2,4,6,j</sup> und Fruchtzweig <sup>g</sup>	<b>Backfischfilet</b> <sup>a1,d,g,j</sup> mit Gurken- Remouladen- Soße <sup>a1,c,g,j</sup> (kalt) und Kartoffeln	<b>Bunte Gnocchipfanne</b> <sup>a1,c</sup> mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße <sup>a1,g</sup> dazu Fruchtzweig <sup>g</sup>
MO 28.04.	<b>Altmarkische Hochzeitssuppe</b> <sup>g</sup> mit Eierstich <sup>g</sup> und Fleischklößchen <sup>c</sup> (Schwein und Rind), Vollkornbrot <sup>a1,a2</sup> mit Sonnenblumenkernen	<b>Feines Hühnerfrikassee</b> <sup>a1,a3,j</sup> mit Spargel, dazu Kartoffeln, Obst	<b>Vegetarische Frühlingsrollen</b> <sup>a1,j,j</sup> mit Chinagemüse in Sojasauce <sup>a1,j,j</sup> und Reis
DI 29.04.	<b>Möhreneintopf</b> <sup>a1</sup> mit Schweinefleisch, dazu Mehrkornbrot <sup>a1,a2</sup>	<b>Panierte Jagdwurstscheibe</b> <sup>2,4,6,a1,c,j</sup> mit Gabelspaghetti <sup>a1,c</sup> und Tomatensoße <sup>a1</sup> dazu bunter Salat- Mix	<b>Chilli sin Carne</b> <sup>a1</sup> mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais dazu Vollkorn- Naturreis und bunter Salat- Mix
MI 30.04.	<b>Quarkkeulchen</b> <sup>a1,c,g</sup> mit warmen Bratpfelkompott	<b>Sahnegulasch</b> <sup>a1,g</sup> (vom Schwein) mit Kartoffelpüree <sup>g</sup> und Obst	<b>Quorn- Bratwurst</b> <sup>c</sup> (aus Mycoprotein) mit Soße <sup>a1</sup> , <b>Sauerkraut</b> <sup>a1,g,j</sup> und Kartoffelpüree <sup>g</sup>

**BESTELLSCHHEIN**

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
01.04.2025 - 04.04.2025					
DI					
MI					
DO					
FR					
07.04.2025 - 11.04.2025					
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
14.04.2025 - 18.04.2025					
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	<b>Karfreitag</b>				
21.04.2025 - 25.04.2025					
MO	<b>Ostermontag</b>				
DI					
MI					
DO					
FR					
28.04.2025 - 30.04.2025					
MO					
DI					
MI					

# Unser Salatangebot

Mo	<b>Chefsalat</b> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken <sup>(2,4,6,f)</sup> , Käse, mit Joghurdressing <sup>(c,g,i,j)</sup>	4,99 €
Di	<b>Frühlingsalat „Grüner Couscous“<sup>(a1)</sup></b> mit grünem Spargel, Erbsen und Zuckerschoten auf Salatvariation mit Honig- Senf- Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup> <b>wieder da</b>	4,99 €
Mi	<b>Pikanter Schichtsalat</b> Eisbergsalat, Mais, Ananas, Kochschinken <sup>(2,4,6,f)</sup> , Sellerie-streifen <sup>(7,i)</sup> , Porree, Ei <sup>(c)</sup> und mit Joghurdressing <sup>(c,g,i,j)</sup>	4,99 €
Do	<b>Salat „Vier- Jahreszeiten“<sup>(a1)</sup></b> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, gebratene Putenbruststreifen, Dill, mit Kräuterdressing <sup>(c,g,i,j)</sup>	4,99 €
Fr	<b>Amerikanischer Salat</b> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchen-nuggets <sup>(6,a1)</sup> , mit French- Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup>	4,99 €
Ihre Salatvorbestellungen können Sie wie gewohnt auf dem beiliegenden Bestellzettel vornehmen.		

# Unsere Kaltgerichte

Mo	<b>Hähnchenschnitzel<sup>(a1,c)</sup></b> mit Kartoffelsalat <sup>(3,4)</sup> „Essig & Öl“ und Garnitur	4,99 €
Di	<b>Baguette „Spezial“<sup>(a1)</sup></b> mit Salam <sup>(1,2,3,4,g,i)</sup> , Tomatenbutter <sup>(9)</sup> , Gewürzgurke <sup>(6)</sup> und Garnitur	4,99 €
Mi	<b>„Süße Allerlei aus verschieden gefüllten Eierkuchen“<sup>(a1,c,g)</sup></b> (mit Himbeer- Panna- Cotta- Füllung, Apfelüllung und Quark- Rosinenfüllung) dazu Vanillesoße <sup>(9)</sup>	4,99 €
Do	<b>Baguette<sup>(a1)</sup> „Hot Dog“</b> mit Würstchen <sup>(1,2,4,6,g)</sup> Ketchup <sup>(7)</sup> , Senf <sup>(i)</sup> , Gewürzgurke <sup>(4,7)</sup> und Röstzwiebeln <sup>(a1)</sup>	4,99 €
Fr	<b>Dürüm (Weizentortillia)<sup>(2,7,a1,g,f,k)</sup></b> Wrap gefüllt mit mariniertem Kebab- Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki <sup>(9)</sup> und frischen Zwiebeln <b>wieder da</b>	4,99 €
Ihre Kaltgerichte können Sie wie gewohnt auf dem beiliegenden Bestellzettel vermerken.		



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](http://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. - 30. April 2025



Adolph-Kolping-Str. 1  
06333 Hettstedt-Walbeck  
[www.stadt kueche-hettstedt.de](http://www.stadt kueche-hettstedt.de)  
[bestellung@stadt kueche-hettstedt.de](mailto:bestellung@stadt kueche-hettstedt.de)

