



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

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



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

Speisekarte

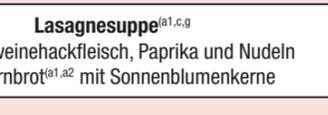
1. - 30. April 2025



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



Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr!

Datum	Menü - A Mo. - Fr. 5,75 €* 	Menü - B Mo. - Fr. 6,00 €* 	Menü - C Mo. - Fr. 6,60 €* 	Das Kleine Mo. - Fr. 5,75 €* 	Vegetarisch Mo. - Fr. 6,25 €* 
Mi 16.04.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Eierstich und Gemüseeinlage, Fruchtojoghurt ^(g)	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika und Gewürzgurkenwürfel ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ^(g) dazu Fruchtojoghurt ^(g)	Schweinebraten mit Zwiebeln ^(a1,c) Soße ^(a1) , Broccoli und Kartoffeln	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika und Gewürzgurkenwürfel ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ^(g)	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
Do 17.04.	Grüner Erbseneintopf ^(a1,j) mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6) Osterei 	Rührei ^(c,g) mit Spinat ^(a1) und Kartoffeln Osterei 	Bratwurstschnecke ^(1,2,4,6,g,i,j) mit Weinsauerkraut ^(a1,j) und Kartoffelpüree ^(g)	Grüner Erbseneintopf ^(a1,j) mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6)	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,g,i) Osterei 
Fr 18.04.		Gedünstete Seelachsfilet ^(d) „Florentiner Art“ in Spinat-Sahne-Soße ^(a1,g) mit Bandnudeln ^(a1,c)	Wildgulasch mit Rotweinsauce ^(a1,j) mit Waldpilzen und Spätzle ^(a1,c)	Karfreitag	
Sa 19.04.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Rotwurst ^(2,4,6) und Fruchtojoghurt ^(g)	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,j) und Kartoffeln, Fruchtojoghurt ^(g)	Deftiger Lammgulasch ^(a1) mit Serviettenknödeln ^(a1) , Mango-Joghurt ^(g)	Ostermontag	
Mo 21.04.		Schweinegeschnetzeltes „Stroganoff Art“ ^(4,a1) mit Pilzen und Gewürzgurke, Kartoffelpüree ^(g) , dazu Vanille-Schoko-Pudding ^(3,g)	Festtags-Rinderroulade ^(2,4,6,j) mit Rotwein- Soße ^(a1,j) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) dazu Obst
Di 22.04.	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Obst	Bauerngulasch ^(1,2,4,6,a1,j) mit Jagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, Gabelspaghetti ^(a1,c) und Obst	„Biergulasch Böhmisches Art“ ^(4,a1,a3) mit Schweinefleisch und Knödeln ^(a1,c,g) , Obst	Schichtkohl mit Schweinefleisch ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost	Gemüse- Nudel- Auflauf ^(a1,c,g) (mit Möhren, Erbsen und Mais) dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost
Mi 23.04.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Erdbeersoße	Schichtkohl mit Schweinefleisch ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost	Gebatene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Schwarzwurzeln) ^(a1) und Kartoffeln	Schichtkohl mit Schweinefleisch ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g)	Gemüse- Nudel- Auflauf ^(a1,c,g) (mit Möhren, Erbsen und Mais) dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost
Do 24.04.	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln Vollkornbrot ^(a1,a2) mit Sonnenblumenkerne	Gebatenes Hähnchenschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Gebatenes Schollenfilet ^(a1,d) mit Dill- Soße ^(a1) und Salzkartoffeln	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln	 Nudeln ^(a1) mit Broccoli- Käse- Soße ^(a1,g)
Fr 25.04.	Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,4,6,j) und Fruchtojoghurt ^(g)	Backfischfilet ^(a1,d,g,j) mit Gurken- Remouladen- Soße ^(7,a1,c,g,i) (kalt) und Kartoffeln	Rindfleisch in Meerrettichsoße ^(2,a1,g,i) und Kartoffelklößen	Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,4,6,j)	Bunte Gnocchipfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) dazu Fruchtojoghurt ^(g)
Sa 26.04.	Graupensuppe ^(a3,i,j) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) und Panna-Cotta-Pudding mit Sahne ^(g)	NEU 2 kleine Gehacktesklößchen (Schwein) ^(a1,c,i) mit Pfeffersoße ^(a1,j) , Kohlrabigemüse ^(a1) und Kartoffeln	Kasselerbraten ^(2,4,6) in Soße ^(a1,j) mit Grünkohl ^(a1,j) und Kartoffeln	Karfreitag	
So 27.04.		Hähnchengeschnetzeltes ^(a1) mit Erbsengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Kasselerbraten ^(2,4,6) in Soße ^(a1,j) mit Grünkohl ^(a1,j) und Kartoffeln	Ostermontag	
Mo 28.04.	Altmärkische Hochzeitssuppe ^(f) mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(c) , (Schwein und Rind) Vollkornbrot ^(a1,a2) mit Sonnenblumenkernen	Feines Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit Spargel, dazu Kartoffeln, Obst	Pilzpfanne ^(2,4,6,a1,a3,g,i) „Badische Art“ mit Spätzle ^(a1,c) und Obst	Feines Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit Spargel und Kartoffeln	Vegetarische Frühlingsrollen ^(a1,f,i,j) mit Chinagemüse in Sojasauce ^(a1,i,j) und Reis 
Di 29.04.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Mehrkornbrot ^(a1,a2)	Panierte Jagdwurstscheibe ^(2,4,6,a1,c,j) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) dazu bunter Salat- Mix	Eisbeinfleisch ^(2,4,6) auf „Fasskraut“ (Sauerkraut ^(l)) und Erbsenpüree ^(g)	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch	Chilli sin Carne ^(a1) mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais dazu Vollkorn- Naturreis und bunter Salat- Mix 
Mi 30.04.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit warmen Bratapfelkompott	Sahnegulasch ^(a1,g) (vom Schwein) mit Kartoffelpüree ^(g) und Obst	Wirsingkohlroulade mit Schweinefleischfüllung ^(a1,g,j) in Pflaumen- Specksoße ^(4,a1,j) und Kartoffeln	Sahnegulasch ^(a1,g) (vom Schwein) mit Kartoffelpüree ^(g)	Quorn- Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) ,  Sauerkraut ^(a1,g,i) und Kartoffelpüree ^(g)

Besuchen Sie uns auf unserer Website unter www.stadtkueche-hettstedt.de, E-Mail: bestellung@stadtkueche-hettstedt.de

Alle Preise verstehen sich als Endpreis inkl MwSt. und Anlieferung. Es gelten die AGB's der Stadtküche Hettstedt GmbH, diese liegen in der Geschäftsstelle zur Kenntnisnahme aus.

*Samstag/ Sonntag und an gesetzlichen Feiertagen erheben wir einen Aufschlag von 1,50€ pro Essen (auf den Wochenpreis). Marktbedingte Änderungen und Druckfehler vorbehalten

Bitte beachten Sie, dass Ab- & Umbestellungen am Vortag (Montag - Donnerstag) bis 14:00 und Freitag bis 13:00 Uhr und im Ausnahmefall (wg. Krankheit) am Liefertag (Montag - Freitag) bis 07:00 Uhr möglich sind. Samstag, Sonntag und an gesetzlichen Feiertag keine Bestellannahme!