

	A	B	V
DO 01.05.	<h1>Tag der Arbeit</h1>		
FR 02.05.	Fadennudelsuppe (a1,c,i) mit Geflügelfleischeinlage und Vanillepudding ^(3,9) (mit Vanillegeschmack)	Fischfilet „Müllerin Art“ (Hoki) (a1,d,g,j) mit Petersiliensoße ^(a1) und Reis, Vanillepudding ^(3,9) (mit Vanillegeschmack)	Grießbrei (3,a1,g) mit Vanillegeschmack und Kirschen
MO 05.05.	Eierstichsuppe (a1,c,g,i) mit Suppengemüse, Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding ⁽³⁾	Würstchengulasch (1,2,3,4,6,7,a1,i,j) und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ dazu Wackelpudding ⁽³⁾	Mini- Germknödel „Schwarz & weiß“ (zweifärbig mit Schokolade) (a1,g) und Vanillesoße ^(3,9) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
DI 06.05.	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 07.05.	Kartoffelsuppe (1,2,3,4,6,7,a1,g,i) mit Schmand und Bockwurstwürfeln dazu Obst	Hähnchen-Cordon-Bleu (2,3,4,6,a1,c,g,i) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Pizza „Vegetaria“ (2,a1,c,g) mit Champignons, Paprika, Mais und Käse überbacken
DO 08.05.	Schokopudding- Suppe (9) mit Zwieback ^(a1,a3,g,i)	Jägerschmaus (a1,i) (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Möhren-Rohkost	Vegetarisches Schnitzel (a1,a4,c,g) (aus Magermilch und Weizenmehl) mit Letschosoße ^(a1) und Kartoffeln
FR 09.05.	Grüne Bohnensuppe (a1) mit Rindfleisch dazu Monsterbacke ⁽⁹⁾	Jumbo-Fischstäbchen (a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Püree ⁽⁹⁾ und Monsterbacke ⁽⁹⁾	Blumenkohl in Soße (a1,g,i) mit Salzkartoffeln, dazu Monsterbacke ⁽⁹⁾
MO 12.05.	Geflügelfleischklößchensuppe (a1,c,j,i) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse	Spirelli (a1,c) und Tomatensoße ^(a1) mit Würstchenwürfeln ^(f,1,2,3,4,6,7,j)	Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ (a1,g) mit buntem Gemüsefrikassee ^(a1,a3,g,i) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
DI 13.05.	Milchreis (9) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Eieromelette (c,g) mit Spinat ^(a1) und Kartoffeln, dazu Apfelmus	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung (a1,c,g) und fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße ^(a1) , dazu Apfelmus
MI 14.05.	Buntes Hühnerfrikassee (a1,a3,i) mit Kartoffeln dazu Obst	Gehacktesstippe (5,a1) mit Paprika, Gewürzgurkenwürfel ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ dazu Obst	Blumenkohl- Käse-Knusperstern (a1,c,g,i) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln
DO 15.05.	Spargelcremesuppe (a1,g) mit Geflügelfleischklößchen dazu Mischbrot ^(a1,a2) Saison	Königsberger Klopse (a1,c,j) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, Rote Bete ⁽⁵⁾	Bunte Nudeln (a1,c) mit Broccoli- Soße (a1,g,i) Rote Bete ⁽⁵⁾
FR 16.05.	Linsensuppe (a1,i) mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Fruchtojoghurt ⁽⁹⁾	Chicken Nuggets (2,a1,i) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Pikanter Kräuterquark (9) mit Kartoffeln und Fruchtojoghurt ⁽⁹⁾

	A	B	V
MO 19.05.	Buchstabennudelsuppe (a1,c,i) mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Pudding ^(3,9) mit Vanillegeschmack	Nudeln (a1,c) mit Käse- Schinken-Soße ^(2,4,6,7,a1,g) (mit Kochschinken und Erbsen), dazu Pudding ^(3,9) mit Vanillegeschmack	Eipatty (6,9,j) mit Spinat (a1,i) und Salzkartoffeln
DI 20.05.	Eierkuchen (a1,c,g) mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne (a1,i) mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ dazu Apfelmus	Käsespätzle (a1,c,g) mit Röstzwiebeln dazu Apfelmus
MI 21.05.	Erbsensuppe mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6,i) dazu Obst	Geflügel-Dinos (2,a1,a2,c,j) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln	Vegetarische Lasagnesuppe (9) Nudeln ^(a1,c) mit vegetarischer Bolognese ^(a1,a3,i) Paprika und Creme Fraiche ⁽⁹⁾ und Obst
DO 22.05.	Würzige Gyrossuppe (a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Geflügelfleischklößchen (a1,g) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Nudeln ^(a1,c) dazu Rotkohl- Rohkost	Kaiserschmarrn (a1,c,g) (Süßspeise aus Pfannkuchenteig) mit Vanillesoße ⁽⁹⁾ (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
FR 23.05.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) Fruchtzweig ⁽⁹⁾	Fischburger (a1,c,d,g,j,k) mit Dill-Senf-Soße ^(a1,i) und Kartoffeln und Fruchtzweig ⁽⁹⁾	Vollkornnudeln (a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Fruchtzweig ⁽⁹⁾
MO 26.05.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ (a1,i) mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,j)	Currywurstgulasch (1,2,3,4,6,a1,i,j) mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾	Blumenkohlröschen in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) , Kartoffeln
DI 27.05.	Nudelsuppe (a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch und Mehrkorn-Brot ^(a1,a2)	Chicken Nuggets (2,a1,i) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Milchnudeln (3,a1,c,g) mit Apfelmus
MI 28.05.	Grießbrei (a1,g) mit Kirschkompott	Hähnchenbruststreifen in heller Soße (a1,g) mit Erbsen und Nudeln ^(a1,c) mit Kirschkompott	Karottenbratung (a1,c,i,k) mit Dillsöße ^(a1) und Naturreis (Vollkorn)
DO 29.05.	<h1>Christi Himmelfahrt</h1>		
FR 30.05.		Backfischfilet (a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Reis und Fruchtojoghurt ⁽⁹⁾	Ravioli (a1,c,g) gefüllt mit Käse und Spinat und Schnittlauchsoße ^(a1) , dazu Fruchtojoghurt ⁽⁹⁾

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 Queenstandnüsse*, (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
01.05.2025 - 02.05.2025					
DO	Tag der Arbeit				
FR					
05.05.2025 - 09.05.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
12.05.2025 - 16.05.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
19.05.2025 - 23.05.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
26.05.2025 - 30.05.2025					
MO					
DI					
MI					
DO	Christi Himmelfahrt				
FR	Ferien				

Unser Salatangebot

Mo	Salat „Egg & Cheese“ ^(c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse und Ei, mit Joghurdressing	4,99 €
Di	Pasta-Salat ^(a1,g,c,i,j) Nudeln mit getrockneten Tomaten und Mozzarellabällchen auf einer bunten Salatmischung (Eisberg, Frisee, Endivie, Radicchio) dazu Honig- Senf- Dressing	4,99 €
Mi	Salat Provencal ^(2,4,6,c,i,j) frischer Blattsalat mit Tomaten, Ruccola, in Bacon gebratener grüner Spargel, dazu Frenchdressing wieder da	4,99 €
Do	Chefsalat ^(2,4,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken- Käse, mit Joghurdressing	4,99 €
Fr	Amerikanischer Salat ^(2,a1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchen-nuggets, mit French- Dressing	4,99 €
Ihre Salatvorbestellungen können Sie wie gewohnt auf dem beiliegenden Bestellzettel vornehmen.		

Unsere Kaltgerichte

Mo	Panierte Hähnchenbrust ^(3,4,a1,c) dazu Kartoffelsalat „Essig & Öl“ und Garnitur	4,99 €
Di	Baguette „Schnitzel“ ^(3,a1,c,g,j) mit Schweineschnitzel, Remoulade, Salat, Tomate und Gurke	4,99 €
Mi	Milchreis ^(g) mit Pfirsich- Mango- Soße	4,99 €
Do	Baguette „Chicken“ ^(a1,g) gebratene Hähnchenbrust mit Currybutter und Garnitur	4,99 €
Fr	Hausgemachter Pizzasnack „Salami“ ^(1,2,3,4,7,a1,g) herzhaft belegt mit Paprika, Mais, würziger Salami, Tomatensoße, italienischen Kräutern und mit Käse überbacken wieder da	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

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. Mai 2025



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

