

	A	B	V
MO 02.06.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,j) mit Rindfleisch, dazu ein Berliner ^(a1,c,g)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(2,3,4,6,7) dazu ein Berliner ^(a1,c,g) Lieblingessen	Veganer Schichtkohl ^(a1,a3,f) (aus Soja und Weizen), mit Kartoffeln, dazu ein Berliner ^(a1,c,g)
DI 03.06.	Karotten-Süßkartoffel-Suppe ^(a1) mit Ingwer, dazu Dinkel-Vollkorn- Brot ^(a1,Dinkel)	Königsberger Klopse ^(a1) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, Rote Bete ⁽⁵⁾	Tortellini „Verdura“ ^(a1,g) mit Tomaten- Gemüse- Füllung, Spinatsoße ^(a1) und Rote Bete ⁽⁵⁾
MI 04.06.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , und Obst	Vegetarisches Hühnerfrikassee ^(a1,g) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse, dazu Reis
DO 05.06.	Graupensuppe ^(a3,i,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 06.06.	Tomatensuppe mit Ebly ^(a1) (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, dazu Monte- Pudding ^(a,h2)	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Püree ^(g) , Monte- Pudding ^(a,h2)	Reisnudelpfanne ^(a1) mit Ei ^(c) , Gemüse und Rahmsoße ^(a1,g) und Monte- Pudding ^(a,h2)
MO 09.06.	Pfingstmontag		
DI 10.06.	Reissuppe ^(c) mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Vanille-Schoko-Pud- ding ^(3,g) (mit Vanillegeschmack)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(2,3,4,6,7)	Kartoffeltaschen „Frischkäse- Kräuter“ ^(a1,g) mit cremiger Spinat- Käse- Soße ^(a1,g)
MI 11.06.	Milchreis ^(g) mit Zucker und Zimt dazu Apfelmus	Schweineschnitzel ^(a1,c) Erbsengemüse ^(a1) mit Soße ^(a1) und Kartoffeln, dazu Apfelmus	Süßkartoffelcurry ^(a1,g,i) und Reis dazu Apfelmus
DO 12.06.	Kesselgulaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,j) und Erdbeerkompott	NEU Hähnchen in Honig- Senf- Dillsoße ^(a1,g,i) mit Nudeln ^(a1,c) dazu Erdbeerkompott	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Erdbeerkompott
FR 13.06.	Grüner Erbseneintopf ^(a1,i) mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6) und Obst	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Möhrengemüse ^(a1) , Geflügelsoße ^(a1) und Salzkartoffeln	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse- Bolognese ^(a1,i) und Obst

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

	A	B	V
MO 16.06.	Soljanka „Ukrainische Art“ ^(2,3,4,6,7,a1) mit Geflügelwurst und Bäckbrötchen ^(a1,a2)	Bauerngulasch ^(2,3,4,6,7,a1) mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, Kartoffelpüree ^(g) und Obst	Gemüse-Köttbullar ^(c) (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^(a1) und Vollkornnudeln ^(a1)
DI 17.06.	Nudelsuppe ^(a1,i) mit buntem Gemüse, Geflügelfleisch und Vollkornnudeln, Mischbrot ^(a1,a2)	Rostbratwurst „Nürnberger Art“ ^(6,7,g) mit Soße ^(a1,i) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Vegetarischer Auflauf ^(a1,a3,f,g,i) „Lasagne Art“ mit Sojabolognese (Sojaeiweis), Creme Fraiche, gratiniert mit Käse und Bohnensalat wieder da
MI 18.06.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Heidelbeersoße ^(g)	„Rouladentopf“ ^(2,4,5,6,7,a1,i) (zartes Rindfleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) mit Kartoffelpüree ^(g) Weißkohl-Paprika-Rohkost	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost
DO 19.06.	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Chicken Nuggets ^(2,a1,i) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	bio Nudeln ^(a1) mit Broccoli- Käse- Soße ^(a1,g)
FR 20.06.	Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,3,4,6,7,i) und Joghurt Fruchtzwerg ^(g)	Backfischfilet ^(a1,d) mit Gurken-Remouladen- Soße ^(7,a1,c,g,i) (kalt) und Kartoffeln	Bunte Nudelpfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Joghurt Fruchtzwerg ^(g)
MO 23.06.	Altmärkische Hochzeitssuppe ^(c) mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(a1,c) , (Schwein und Rind), Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit feinem Gemüse und Kartoffeln, Obst	Vegetarische Frühlingsrollen ^(a1,i,j) mit Chinagemüse in Sojasauce und Reis
DI 24.06.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Mehrkorn-Brot ^(a1,a2)	Panierte Jagdwurstscheibe ^(2,4,6,a1,i) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) dazu bunter Salat- Mix	Asiatische Reisnudelpfanne ^(a1,c,i) mit Gemüse, Ei und süß- saurer Soße ^(5,a1,i) dazu bunter Salat- Mix
MI 25.06.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit warmen Birnenkompott	Sahnegulasch ^(a1,g) (vom Schwein) mit Kartoffelpüree ^(g) und Obst	Quorn- Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1,i) und Kartoffelpüree ^(g)
DO 26.06.	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(2,3,4,6,7) hausgemachte Pfirsichpuddingcreme ^(g) NEU	Fischfilet „Müllerin Art“ (Hoki) ^(a1,d,g,i) mit Petersiliensoße ^(a1) und Reis, hausgemachte Pfirsichpuddingcreme ^(g) NEU	Buntes Eierragout ^(a1,c) und Kartoffeln, und hausgemachte Pfirsichpuddingcreme ^(g) NEU
FR 27.06.	Fadennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleischinlage und Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Schweinebraten mit Soße ^(a1,i) , grünen Bohnen ^(a1) und Salzkartoffeln	Grießbrei ^(3,a1,g) mit Vanillegeschmack und Kirschen
MO 30.06.	Eierstichsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse, Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding ⁽³⁾	Würstchengulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i,j) und Kartoffelpüree ^(g) dazu Wackelpudding ⁽³⁾	2 Marillenknödel mit Aprikosenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)

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	
02.06.2025 - 06.06.2025						
MO						
DI						
MI						
DO						
FR						
09.06.2025 - 13.06.2025						
MO	Pfingstmontag					
DI						
MI						
DO						
FR						
16.06.2025 - 20.06.2025						
MO						
DI						
MI						
DO						
FR						
23.06.2025 - 27.06.2025						
MO						
DI						
MI						
DO						
FR						
30.06.2025						
MO	F	e	r	i	e	n

Unser Salatangebot

Mo	Chefsalat ^(2,4,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken- Käse, mit Joghurdressing	4,99 €
Di	Salat „Rapunzel“ ^(2,4,6,c,g,i,j) marinierte Champignons, Tomate, Lachsschinkenwürfeln und Paprika auf Feld- und Eisbergsalat mit Frenchdressing	4,99 €
Mi	„Sommersalat“ Mozzarella ^(2,4,6,c,g,i,j) Salatmix mit Sonnenblumen-, Kürbis- und Pinienkernen, Rucola, Tomate, Nektarine, Schinkenspeck mit Joghurdressing	4,99 €
Do	Römersalat mit Zitronen- Hähnchen ^(c,i,j) frischer Römersalat, Eisbergsalat, Rote Bete, Tomatenkirschen, Paprika, Mais mit Honig- Senf- Dressing	4,99 €
Fr	Amerikanischer Salat ^(2,a1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets, mit French- Dressing	4,99 €
Ihre Salatvorbestellungen können Sie wie gewohnt auf dem beiliegenden Bestellzettel vornehmen.		

Unsere Kaltgerichte

Mo	Fischstäbchen mit Kartoffelsalat mit „Essig & Öl“ Zitronenecke und Garnitur ^(3,4,a1,d)	4,99 €
Di	Ei- Baguette ^(4,5,a1,c,g,j) mit Eischeiben, Senfbutter und Gewürzgurke	4,99 €
Mi	„American Pancake“ ^{(4)(a1,c,g)} Pfannkuchen mit Schokosoße	4,99 €
Do	Baguette „Chicken Nuggets“ ^(2,7,a1,j) mit Tomate, Salat und Gewürzketchup	4,99 €
Fr	Dönerteller mit Nudeln ^(2,4,7,a1,c,g,h1) Pesto- Nudeln mit mariniertem Kebab- Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki, frischen Zwiebeln	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. - 30. Juni 2025



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

