



Onlinebestellung per
Web-Bestell-App
Hier finden Sie unsere Bestell-App
Essen online bestellen unter:
bestellung-stadtkueche-hettstedt.de/mobil



FRISCHEBAR

Kaltgerichte Mo. - Fr. 6,20 €		Salat Mo. - Fr. 6,20 €	
Montag	Fischstäbchen mit Kartoffelsalat mit „Essig & Öl“ Zitronenecke und Garnitur ^(3,4,a1,d)	Montag	Chefsalat ^(2,4,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken-Käse, mit Joghurt dressing
Dienstag	Ei- Baguette ^(4,5,a1,c,g,i) mit Eischeiben, Senfbutter und Gewürzgurke	Dienstag	Salat „Rapunzel“ ^(2,4,6,c,g,i,j) marinierte Champignons, Tomate, Lachsschinkenwürfeln und Paprika auf Feld- und Eisbergsalat mit Frenchdressing
Mittwoch	„American Pancake“ ^(4,a1,c,g) Pfannkuchen mit Schokosoße	Mittwoch	„Sommersalat“ Mozzarella ^(2,4,6,c,g,i,j) Salatmix mit Sonnenblumen-, Kürbis- und Pinienkernen, Rucola, Tomate, Nektarine, Schinkenspeck mit Joghurt dressing
Donnerstag	Baguette „Chicken Nuggets“ ^(2,7,a1,i) mit Tomate, Salat und Gewürzketchup	Donnerstag	Römersalat mit Zitronen- Hähnchen ^(c,i,j) frischer Römersalat, Eisbergsalat, Rote Bete, Tomatenkirschen, Paprika, Mais mit Honig- Senf- Dressing
Freitag	Dönerteller mit Nudeln ^(2,4,7,a1,c,g,h1) Pesto- Nudeln mit mariniertem Kebab-Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki, frischen Zwiebeln	Freitag	Amerikanischer Salat ^(2,a1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets, mit French- Dressing

Ihre Salat und Kaltgerichtbestellungen können Sie wie gewohnt auf dem beiliegenden Bestellzettel vornehmen.
+++ nicht an Wochenenden und Feiertagen +++

6er-Tüte Berliner
je 2,60 €
Jetzt täglich lieferbar.

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 €* /
So 01.06.	/	Kasselerbraten ^(2,4,6) mit Soße ^(a1,j) , Wirsinggemüse ^(a1) und Kartoffeln	Rindergulasch ^(a1) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln	/	/
Mo 02.06.	Sternchnudelsuppe ^(a1,c,i) 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)	Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“ ^(2,3,4,6,a1,c,g,i) mit Bohnengemüse ^(a1) , Soße ^(a1) und Kartoffeln	Sternchnudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch	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⁾	Gebratenes Schweinesteak mit Creme-Champignons ^(a1,a3,g) , Bratkartoffeln ^(2,4,6) und Rote Bete ⁽⁵⁾	Karotten-Süßkartoffel-Suppe ^(a1) mit Ingwer	BIO 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	Marinierter Bismarckhering in Apfel- Gurken- Soße ^(5,7,d,g) und Dampfkartoffeln	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1)	Vegetarisches Hühnerfrikassee ^(a1,g) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse, dazu Reis
Aktionsmenü: Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise^(c,g,i), gebratenem Schweineschnitzel^(a1,c) und Salzkartoffeln (10,90€)					
Do 05.06.	Graupensuppe ^(a3,i,j) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) dazu hausgemachte Quarkspeise ⁽⁹⁾	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) dazu hausgemachte Quarkspeise ⁽⁹⁾	Rib-Steak „Smoky Barbecue“ ^(2,a1,a3,j) (Schweinehacksteak), Rahmporree ^(a1,g) Soße ^(a1) und Kartoffeln	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c)	Pancakes ^(a1,c,g) (Eierpfannkuchen nach amerikanischer Art) mit Erdbeersoße
Fr 06.06.	Tomatensuppe mit Eibly ^(a1) (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, dazu Schoko-Pudding ⁽⁹⁾	Gebratenes Seelachsfilet ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Püree ⁽⁹⁾ , Schoko-Pudding ⁽⁹⁾	Gebratenes Rippchen vom Schwein auf Bayrisch-Kraut ^(a1) mit Soße ^(a1,j) und Salzkartoffeln	Tomatensuppe mit Eibly ^(a1) (zarter Sonnenweizen) und Kräutern	Reisnudelpfanne ^(a1) mit Ei ^(c) , Gemüse und Rahmsoße ^(a1,g) und Schoko-Pudding ⁽⁹⁾
Sa 07.06.	Gelber Bohneneintopf ^(a1) mit Kartoffel- und Rindfleischeinlage und Fruchtojoghurt ⁽⁹⁾	Gebratene Hähnchenbrust naturell auf einer Gemüse-Pfanne ⁽⁶⁾ mit Kartoffeln und Fruchtojoghurt ⁽⁹⁾	/	/	/
So 08.06.	/	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Blumenkohlgemüse und Kartoffeln	Schweinegulasch „Szegediner Art“ ^(a1) mit Knödeln ^(a1,c,g) dazu Vanillequark ^(3,g)	/	/
Mo 09.06.	/	Putengeschnetzeltes ^(a1,i) „Esterhazy Art“ mit Gemüsejulienne und feinen Eiernudeln ^(a1,c) Waldmeisterpuddung mit Vanillesoße ^(3,g)	Deftige Schweineroulade „Jäger Art“ mit Rahmpilzen ^(a1,a3,i,j) , pikanter Soße und Kartoffelklößen	Pfingstmontag	
Di 10.06.	Reissuppe ⁽⁶⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Vanille-Schoko-Pudding ^(3,g) (mit Vanillegeschmack)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(2,3,4,6,7)	Schlachteplatte ^(1,2,4,6,j) (Rotwurst, Leberwurst und Knacker) auf Fasskraut ⁽⁶⁾ und Kartoffeln	Reissuppe ⁽⁶⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse	Kartoffeltaschen „Frischkäse- Kräuter“ ^(4,g) mit cremiger Spinat- Käse- Soße ^(a1,g)
Mi 11.06.	Milchreis ⁽⁹⁾ mit Zucker und Zimt dazu Apfelmus	Schweineschnitzel ^(a1,c) , Erbsengemüse ^(a1) mit Soße ^(a1) und Kartoffeln, dazu Apfelmus	Schweinebraten mit Senfkruste ⁽⁴⁾ , Kaisergemüse (naturell), Soße ^(a1) und Salzkartoffeln	Milchreis ⁽⁹⁾ mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus	Süßkartoffelcurry ^(a1,g,i) und BIO Reis dazu Apfelmus
Do 12.06.	Kesselgulaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseinlage ^(a1,a3,j) und Erdbeerkompott	Hähnchen in Honig- Senf- Dillsoße ^(a1,g,j) mit Nudeln ^(a1,c) dazu Erdbeerkompott	Wildgulasch mit Rotweinsoße ^(a1,i) mit Waldpilzen und Spätzle ^(a1,c)	Hähnchen in Honig- Senf- Dillsoße ^(a1,g,j) mit Nudeln ^(a1,c)	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Erdbeerkompott
Fr 13.06.	Grüner Erbseneintopf ^(a1,i) mit KasselerSuppenfleisch ^(2,4,6) und Obst	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Möhrengemüse ^(a1) , Geflügelsoße ^(a1) und Salzkartoffeln	Gedünstete Seelachsfilet ⁽⁴⁾ auf Gemüsebett ⁽⁶⁾ , Meerrettich-Sahnesoße ^(2,a1,g,i) mit Kartoffeln	Grüner Erbseneintopf ^(a1,i) mit KasselerSuppenfleisch ^(2,4,6)	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,j) und Obst
Sa 14.06.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Kasseler ^(2,4,6) und Fruchtojoghurt ⁽⁹⁾	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,j) und Kartoffeln, Fruchtojoghurt ⁽⁹⁾	/	/	/
So 15.06.	/	Schweine- Kräuterbraten „Thüringer Art“ mit Soße ^(a1) , Butterbohnen ^(a1,g) und Kartoffeln	Kohlroulade ^(a1) mit Soße ^(a1,j) und Kartoffeln, Mango-Joghurt ⁽⁹⁾	/	/

*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!

Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr!



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. Juni 2025



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



Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.

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.

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

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!

Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr!

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

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 €* 	
Mo 16.06.	Soljanka „Ukrainische Art“ ^(2,3,4,6,7,a1) mit Geflügelwurst und Bäckerbrötchen ^(a1,a2)	Bauerngulasch ^(2,3,4,6,7,a1) mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, Kartoffelpüree ^g und Obst	Paniertes Schweineschnitzel „Ungarische Art“ ^(a1,c) mit Letschosoße ^(a1) und Kartoffelspalten	Bauerngulasch ^(2,3,4,6,7,a1) mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, Kartoffelpüree ^g	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 ^(k1,6,7,a1) mit Soße ^(a1,j) , Sauerkraut ^u und Kartoffeln	Paprikagulasch „Halb&Halb“ ^(a1) (Schweine- und Rindfleisch) mit böhmischen Knödeln ^(a1,c,g) und Bohnensalat	Nudelsuppe ^(a1,i) mit buntem Gemüse, Geflügelfleisch und Vollkornnudeln	Vegetarischer Auflauf ^(a1,a3,f,g,i) „Lasagne Art“ mit Sojabolognese (Sojaiweis), Creme Fraiche, gratiniert wieder da mit Käse und Bohnensalat	
Mi 18.06.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Heidelbeersoße ^g	„Rouladentopf“ ^(2,4,5,6,7,a1,j) (zartes Rindfleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) mit Kartoffelpüree ^g , Weißkohl-Paprika-Rohkost	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Schwarzwurzeln) ^(a1) und Kartoffeln	„Rouladentopf“ ^(2,4,5,6,7,a1,j) (zartes Rindfleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) mit Kartoffelpüree ^g	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost	
Aktionsmenü: Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise ^(c,g,i) , gebratenem Schweineschnitzel ^(a1,c) und Salzkartoffeln (10,90€)						
Do 19.06.	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Hackrolle ^(a1,c,i) mit Soße ^(a1,j) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Gebratenes 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 20.06.	Kartoffelsuppe ^(a1,j) mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,3,4,6,7,j) und Fruchtyoghurt ^g	Backfischilet ^(a1,d) mit Gurken- Remouladen- Soße ^(7,a1,c,g,j) (kalt) und Kartoffeln	Rindfleisch in Meerrettichsoße ^(2,a1,g,i) und Kartoffelklößen	Kartoffelsuppe ^(a1,j) mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,3,4,6,7,j)	Bunte Nudelpfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Fruchtyoghurt ^g	
Sa 21.06.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch und Panna-Cotta-Pudding mit Sahne ^g	2 kleine Gehacktesklößchen (Schwein) ^(a1,c,j) mit Pfeffersoße ^(a1,j) , Kohlrabigemüse ^(a1) und Kartoffeln	/			
So 22.06.	/			Kasselerbraten ^(2,4,6) in Soße ^(a1,j) mit Sommergemüse ^(a1) und Kartoffeln	/	
Mo 23.06.	Altmärkische Hochzeitssuppe ^(f) 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	Pilzpfanne ^(2,4,6,a1,a3,g,i) „Badische Art“ mit Spätzle ^(a1,c) und Obst	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit feinem Gemüse und Kartoffeln	Vegetarische Frühlingsrollen ^(a1,f,i,j) mit Chinagemüse in Sojasauce ^(a1,f) und Reis	
Di 24.06.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Mehrkorn-Brot ^(a1,a2)	Panierte Jagdwurstscheibe ^(2,4,6,a1,j) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) dazu bunter Salat- Mix	Eisbeinfleisch ^(2,4,6) auf „Fasskraut“ (Sauerkraut ^u) und Erbsenpüree ^g	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch	Asiatische Reisnudelpfanne ^(a1,c,i) mit Gemüse, Ei und süß- saurer Soße ^(5,a1,f) dazu bunter Salat- Mix	
Mi 25.06.	Quarkkeulen ^(a1,c,g) mit warmen Birnenkompott	Sahnegulasch ^(a1,g) (vom Schwein) mit Kartoffelpüree ^g und Obst	Wirsingkohlroulade mit Schweinefleischfüllung ^(a1,g,j) in Pflaumen- Specksoße ^(2,4,6,a1,j) und Kartoffeln	Sahnegulasch ^(a1,g) (vom Schwein) mit Kartoffelpüree ^g	Quorn- Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1,j) und Kartoffelpüree ^g	
Do 26.06.	Weißer Bohnensuppe ^(a1) mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i) und hausgemachte Pfirsichpuddingcreme ^g NEU	Fischilet „Müllerin Art“ (Hoki) ^(a1,d,g,j) mit Petersiliensoße ^(a1) und Reis, hausgemachte Pfirsichpuddingcreme ^g NEU	Hähnchenbrustfilet „Florentiner Art“ Hähnchenbrust in Blattspinat-Sahnesoße ^(a1,g) und Bandnudeln ^(a1,c)	Weißer Bohnensuppe ^(a1) mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i)	Buntes Eierragout ^(a1,c) und Kartoffeln, und hausgemachte Pfirsichpuddingcreme ^g NEU	
Fr 27.06.	Fadennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleischeinlage und Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Schweinebraten mit Soße ^(a1,j) , grünen Bohnen ^(a1) und Salzkartoffeln	Heringsfilet „Matjes Art“ in Apfel- Gurken- Soße ^(4,5,7,d,g) und Dampfkartoffeln	Fadennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleischeinlage	Grießbrei ^(3,a1,g) mit Vanillegeschmack und Kirschen	
Sa 28.06.	Wirsingkohleintopf ^(a1) mit Schweinefleisch dazu Fruchtyoghurt ^g	Paprikaschote ^(a1,c,i) (gefüllt mit Hackfleisch) mit Bratensoße ^(a1) , Kartoffeln und Fruchtyoghurt ^g	/			
So 29.06.	/			„Mutzenbraten“ (vom Schwein) mit Biersoße ^(a1) , Bayerisch Kraut ^(a1) und Kartoffeln	/	
Mo 30.06.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse, Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding ^g	Würstchengulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i,j) und Kartoffelpüree ^g dazu Wackelpudding ^g	Paniertes Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Karotten „Rustica“, Soße ^(a1) und Kartoffeln	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse, Geflügelfleisch	3 Marillknödel mit Aprikosenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(5,g) (Puddingssoße mit Vanillegeschmack)	