

	A	B	V
DI 01.07.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Hörnchenpasta ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) mit Apfelmus	Bunte Reispfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Apfelmus
MI 02.07.	Herzhafte Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,a1,g,j) mit Schmand und Bockwürstwürfeln dazu Obst	Geflügelschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Rote Linsen-Bolognese ^(a1,j) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Obst
DO 03.07.	Vanillepuddingsuppe ^(3,g) mit knusprigen Zwieback ^(a1,a3,g,f)	Jägerschmaus ^(a1,j) (Schweinehack-Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und frischer Gurkensalat	Vegane Klopse „Königsberger Art“ ^(a1,c,f,j) (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße ^(a1) und Kartoffeln
FR 04.07.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch dazu Monsterbacke ^(g)	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Püree ^(g) und Monsterbacke ^(g)	Blumenkohl in Soße ^(a1,g,j) mit Salzkartoffeln, dazu Monsterbacke ^(g)
MO 07.07.		Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwürstteinlage ^(2,3,4,6,7) Nachtisch ^(g)	
DI 08.07.	Nudelsuppe ^(a1,c,j) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch und Nachtisch ^(g)		
MI 09.07.		Bauerngulasch ^(2,3,4,6,7,a1) mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, Kartoffelpüree ^(g) und Nachtisch ^(g)	
DO 10.07.		Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,j) mit feinem Gemüse und Kartoffeln, Nachtisch ^(g)	
FR 11.07.		Zarter Hähnchengulasch ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) und Nachtisch ^(g)	

Aufgrund von Modernisierungsarbeiten bieten wir nur eine Menülinie an. Wir bitten um Verständnis.



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 14.07.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c,j) mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Pudding ^(g) mit Vanillegeschmack	Pasta ^(a1,c) mit Käse- Schinken-Soße ^(2,4,6,7,a1,g) (mit Kochschinken und Erbsen), dazu Pudding ^(g) mit Vanillegeschmack	Eipatty ^(c,g,j) mit Spinat ^(a1,j) und Salzkartoffeln
DI 15.07.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	„Tex-Mex“ (Hackfleischpfanne Mexikanische Art) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Mais dazu Kartoffelpüree ^(g) und Apfelmus	Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstzwiebeln dazu Apfelmus
MI 16.07.	Erbsensuppe mit Kesselsuppenfleisch ^(2,4,6,j) dazu Obst	Chicken Nuggets ^(2,a1,j) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln	Herzhafte Veggie- Bolognese ^(a1,a3,f,j) (aus Sojaweiß) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Obst
DO 17.07.	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 frischer Rotkohl- Rohkost	Schoko- Grießbrei ^(a1,g) mit warmen Birnenkompott
FR 18.07.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,j) Fruchtzwerg ^(g)	Fischburger ^(a1,c,d,g,j,k) mit Dill-Senf-Soße ^(a1,j) und Kartoffeln und Fruchtzwerg ^(g)	Vollkorn- Pasta ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Fruchtzwerg ^(g)
MO 21.07.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ ^(a1,j) 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 ^(g)	Blumenkohl in Tomaten-Hollandaise ^(a1,c,g,j) und gebratenen Pesto-Gnocchi ^(4,a1,c,g)
DI 22.07.	Nudelsuppe ^(a1,c,j) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch und Mehrkorn-Brot ^(a1,a2)	Dinos aus zartem Hähnchenfleisch ^(2,a1,a2,c,j) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Nudel-Spinat-Auflauf ^(a1,c,g) zarter Blattspinat mit Nudeln und Käse überbacken
MI 23.07.	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompott	Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße ^(a1,g) und Nudeln ^(a1,c) mit Kirschkompott	Veggie- Gemüseschnitzel ^(a1,c) (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße ^(a1) , Naturreis (Vollkorn)
DO 24.07.	Linsensuppe ^(a1,j) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) und Monsterbacke ^(g)	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,j) und Kartoffeln, dazu frischer Gurkensalat	Asia-Gemüsepfanne ^(a1,f) süß- sauer mit Vollkornnudeln ^(a1) und dazu frischer Gurkensalat
FR 25.07.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Obst	Backfischfilet ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Reis und Obst	Pasta ^(a1,c) mit aromatischer Tomaten-Paprika- Soße ^(a1) und Obst
MO 28.07.	Tomatensuppe mit Reismudeln ^(a1,c) und Kräutern, Obst	Gehacktesklößchen ^(a1,c,j) mit Bratensoße ^(a1,j) , Spinat ^(a1) , und Salzkartoffeln	Veganer Schichtkohl ^(a1,a3,f) (aus Soja und Weizen), mit Kartoffeln und dazu Obst
DI 29.07.	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnerchen ^(a1,j,g) dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3)	Königsberger Klopse ^(a1) (Geflügel) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, Rote Bete ⁽⁵⁾	Tortellini „Verdura“ ^(a1,g) mit Tomaten- Gemüse- Füllung, Spinatsoße ^(a1) und Rote Bete ⁽⁵⁾
MI 30.07.	Hefeklöße ^(a1,g,c) 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 31.07.	Graupensuppe ^(a3,j) mit Hühnerfleisch dazu hausgemachte Vanillepudding-creme ^(g)	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) dazu hausgemachte Vanillepudding-creme ^(g)	Pancakes „American Style“ ^(a1,c,g) mit fruchtigem Apfelkompott

BESTELLSCHEIN

Jetzt den Online-Bestelldienst nutzen! Die Zugangsdaten erhalten Sie über unsere Bestellanfrage.

Schule:
 Kita:
 Vorname:
 Name:
 Klasse:
 Gruppe:
 Kdn.-Nr.
 Ort der Ferienbetreuung

Tag	A	B	V	K	S
01.07.2025 - 04.07.2025					
DI	F	F	F	F	F
MI	F	F	F	F	F
DO	F	F	F	F	F
FR	F	F	F	F	F
07.07.2025 - 11.07.2025					
MO	F	F	F	F	F
DI	F	F	F	F	F
MI	F	F	F	F	F
DO	F	F	F	F	F
FR	F	F	F	F	F
14.07.2025 - 18.07.2025					
MO	F	F	F	F	F
DI	F	F	F	F	F
MI	F	F	F	F	F
DO	F	F	F	F	F
FR	F	F	F	F	F
21.07.2025 - 25.07.2025					
MO	F	F	F	F	F
DI	F	F	F	F	F
MI	F	F	F	F	F
DO	F	F	F	F	F
FR	F	F	F	F	F
28.07.2025 - 31.07.2025					
MO	F	F	F	F	F
DI	F	F	F	F	F
MI	F	F	F	F	F
DO	F	F	F	F	F

Unser Salatangebot

Mo	Pikanter Schichtsalat Eisbergsalat, Mais, Ananas, Kochschinken ^(2,4,6,f) , Selleriestreifen ^(7,i) , Porree, Ei ^c und mit Joghurdressing ^(c,g,i,j)	4,99 €
Di	Salat „Vier- Jahreszeiten“ Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, gebratene Putenbruststreifen, Dill, mit Kräuter dressing ^(c,g,i,j)	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	Salat „Egg & Cheese“ ^(c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse und Ei, mit Joghurdressing	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	Gebratene Boulette dazu Kartoffelsalat mit „Essig & Öl“ und Garnitur ^(3,4,a1,c)	4,99 €
Di	Baguette „Barbecue“ ^(2,4,5,a1,a3,j) gefüllt mit gebratenem Rib- Steak, Salat, Gewürzgurke und Barbecue- Sauce	4,99 €
Mi	„Süße Allerlei aus verschieden gefüllten Eierkuchen“ ^(a1,c,g) (mit Himbeer- Panna- Cotta- Füllung, Apfelfüllung und Heidelbeerfüllung) dazu Vanillesoße (Puddingsoße mit Vanillegeschmack) ^(3,9)	4,99 €
Do	Baguette „Schnitzel“ ^(3,a1,c,g,j) mit Schweineschnitzel, Remoulade, Salat, Tomate und Gurke	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. Juli 2025



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

