

	A	B	V
FR 01.08.	Sternennudelsuppe ^(a1,c,j) mit Rindfleisch, und Monte-Pudding ^(g,h,j2)	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, Monte-Pudding ^(g,h,j2)	
MO 04.08.	Reissuppe ^(j) mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot ^(a1,a2,a3)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(2,3,4,6,7)	
DI 05.08.	Milchreis ^(g) mit Zucker und Zimt dazu Apfelmus	Schweineschnitzel ^(a1,c) Erbsengemüse ^(a1) mit Soße ^(a1) und Kartoffeln, dazu Apfelmus	
MI 06.08.	Nudelsuppe ^(a1,c,j) mit Eierstich und Gemüseeinlage mit Erdbeerkompott	Würzige Gehacktesstippe ^(a1,a2) mit Paprika- und Gewürzgurkenwürfel ^(g) und Kartoffelpüree ^(g) dazu Erdbeerkompott	
DO 07.08.	Grüner Erbseneintopf ^(a1,j) mit KasselerSuppenfleisch ^(2,4,6) und frisches Obst	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Möhrengemüse ^(a1) , Geflügelsoße ^(a1) und Salzkartoffeln	
FR 08.08.	Kesselgulaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,j) und Monsterbacke ^(g)		1 Germknödel mit Pflaumenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(a1,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
MO 11.08.	Soljanka „Ukrainische Art“ ^(2,3,4,6,7,a1) mit Geflügelwurst und Bäckerbrötchen ^(a1,a2)	Würstchengulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,j) mit Nudeln ^(a1,c) und frisches Obst	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) dazu frisches Obst
DI 12.08.	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,j) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2)	Chicken Nuggets ^(2,a1,j) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Bunte Nudelpanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) dazu Bohnensalat
MI 13.08.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Heidelbeersoße ^(g)	Schichtkohl mit Schweinefleisch ^(a1) und Kartoffeln, dazu frischen Weißkohl-Paprika-Rohkost	Falafel-Kichererbsenbällchen ^(a1,j) (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^(a1) und Vollkornpasta ^(a1)
DO 14.08.	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	„Rouladentopf“ ^(2,4,5,6,7,a1,j) (zartes Rindfleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) mit Kartoffelpüree ^(g)	Nudeln ^(a1) mit Broccoli- Käse- Soße ^(a1,g)
FR 15.08.	Kartoffelsuppe ^(a1,j) mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,3,4,6,7,j) und Fruchtzweig ^(g)	Backfischfilet ^(a1,d) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(7,a1,c,g,j) (kalt) und Kartoffeln	Bunte Gnocchipanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) dazu Fruchtzweig ^(g)

	A	B	V
MO 18.08.	Altmärkische Hochzeitssuppe ^(j) mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(a1,c) (Schwein und Rind), Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Feines Hühnerfrikassee ^(a1,a3,j) mit Spargel, dazu Kartoffeln, Obst	Vegetarische Frühlingsrollen mit Chinagemüse in Sojasauce ^(a1,f) und Reisbeilage
DI 19.08.	Möhreneintopf ^(j) mit Hühnerfleisch, dazu Mehrkorn-Brot ^(a1,a2) NEU	Gebackene Jagdwurstscheibe ^(2,4,6,a1,j) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) dazu bunter Salat-Mix	Veganes Chilli sin Carne ^(a1) mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais dazu Vollkorn- Naturreis und bunter Salat- Mix
MI 20.08.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit warmen Bratapfelkompott	Sahnegulasch ^(a1,g) (vom Schwein) mit Kartoffelpüree ^(g) und frisches Obst	Quorn-Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) , Sauerkraut ^(a1,g,j) und Kartoffelpüree ^(g)
DO 21.08.	Spirelli ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) mit Geflügelwürstchenwürfeln ^(1,2,3,4,6,7,j) NEU	Fischfilet „Müllerin Art“ (Hoki) ^(a1,g,j) mit Petersiliensoße ^(a1) und Reis, hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Grüne Tortellini mit Gemüseeinlage ^(a1,c,g) und Käsesoße ^(a1,g) und hausgemachte Quarkspeise ^(g)
FR 22.08.	Fadennudelsuppe ^(a1,c,j) mit Geflügelfleischeinlage und Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Schweinebraten mit Soße ^(a1,j) , grünen Bohnen ^(a1) und Salzkartoffeln	Grießbrei ^(a1,g) mit Vanillegeschmack und Kirschen
MO 25.08.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,j) mit Suppengemüse, Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding ^(g)	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,j) mit Jagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln und Kartoffelpüree ^(g) dazu Wackelpudding ^(g)	Mini-Germknödel „schwarz & weiß“ (zweifarbige mit Schokolade) ^(a1,g) und Vanillesoße ^(a1,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
DI 26.08.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Hörnchenpasta ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , mit Apfelmus	Bunte Schupfnudelpfanne ^(a1,c) mit Zucchini, Möhren und Erbsen und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Apfelmus
MI 27.08.	Herzhafte Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,a1,g,j) mit Schmand und Bockwurstwürfeln dazu Obst	Gefülltes Hähnchen-Cordon-Bleu ^(2,3,4,6,a1,c,g,j) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Pizza „Vegetaria“ ^(2,a1,c,g) mit Champignons, Paprika, Mais und Käse überbacken
DO 28.08.	Schokoladenpudding-Suppe ^(g) mit knusprigen Zwieback ^(a1,a3,g,f)	Jägerschmaus ^(a1,j) (Schweinehack-Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und frischer Gurkensalat	Veggie-Schnitzel ^(a1,a4,c,g) (aus Magermilch und Weizeneiweiß) mit Letschosoße ^(a1) und Kartoffeln
FR 29.08.	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)

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*

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 Bestellanahme.

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

Tag	A	B	V	K	S
01.08.2025					
FR	F	F	F	F	F
04.08.2025 - 08.08.2025					
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
11.08.2025 - 15.08.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
18.08.2025 - 22.08.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
25.08.2025 - 29.08.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					

Unser Salatangebot

Mo	Bunter Salat mit Thunfisch ^(d,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, rote Zwiebel, Thunfisch, Dill, mit Kräuter dressing	4,99 €
Di	Amerikanischer Salat ^(2,a1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets, mit French-Dressing	4,99 €
Mi	Chefsalat ^(2,4,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse, mit Joghurt dressing	4,99 €
Do	Bunter Salat mit Tomate & Mozzarella ^(1,3,5,g,i) Tomatenscheiben, Mozzarellascheiben, Endiviensalat, Radicchio, Weißkohl, Karotten, mit Balsamicodressing	4,99 €
Fr	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 €
Ihre Salatvorbestellungen können Sie wie gewohnt auf dem beiliegenden Bestellzettel vornehmen.		

Unsere Kaltgerichte

Mo	Hähnchenschnitzel mit Kartoffelsalat „Essig & Öl“ und Garnitur ^(3,4,a1,c)	4,99 €
Di	Gegrilltes Putensteak ^(7,a1,j) mit Curry-Ketchup im Baguettebrötchen mit Garnitur	4,99 €
Mi	„American Pancake“ ^(a1,c,g) Pfannkuchen mit Kirsch-Fruchtsoße	4,99 €
Do	Baguette „Spezial“ ^(1,2,3,4,5,7,a1,g) mit Salami, Tomatenbutter, Gewürzgurke und Garnitur	4,99 €
Fr	Dürüm (Weizentortillia) ^(2,3,7,a1,c,g) Wrap gefüllt mit mariniertem Kebab-Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki und 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. - 31. August 2025



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

