

	A	B	V
MO 01.09.	Geflügeleischklößchensuppe ^(a1,c,j) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse	Spirelli ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) mit Würstchenwürfeln ^(1,2,3,4,6,7)	Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ ^(a1) mit buntem Gemüsefrikassee ^(a1,a3,g,j) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
DI 02.09.	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelsmus	Eieromelette ^(c,g) mit Spinat ^(a1) und Kartoffeln, dazu Apfelsmus	Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung ^(a1,c,g) und fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße ^(a1) , dazu Apfelsmus
MI 03.09.	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit Kartoffeln dazu frisches Obst NEU	Gehacktesstippe ^(a1) mit Paprika, Gewürzgurkenwürfel ^(a1) und Kartoffelpüree ^(a1) dazu frisches Obst	Blumenkohl-Käse-Knusperstern ^(a1,c,g) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln
DO 04.09.	Deftiger Wirsingkohleintopf ^(a1) mit Schweinefleisch dazu Mischbrot ^(a1,a2)	Königsberger Klopse ^(a1,c,j) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, Rote Bete ^(a1)	Bunte Pasta ^(a1,c) mit Broccoli-Soße ^(a1,g,i) , Rote Bete ^(a1)
FR 05.09.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Fruchtojoghurt ^(g)	Zarter Hähnchengulasch ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) und Fruchtojoghurt ^(g)	Pikanter Kräuterquark ^(g) mit Kartoffeln und Fruchtojoghurt ^(g)
MO 08.09.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Pudding ^(a1) mit Vanillegeschmack	Pasta ^(a1,c) mit Käse-Schinken-Soße ^(a1,2,4,6,7,a1,g) (Kochschinken und Erbsen) dazu Pudding ^(a1) mit Vanillegeschmack	Eipatty ^(c,g,i) mit Spinat ^(a1,i) und Salzkartoffeln
DI 09.09.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelsmus	Schmorgurkenpfanne ^(a1,i) mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree ^(a1) dazu Apfelsmus	Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstzwiebeln dazu Apfelsmus
MI 10.09.	Erbsensuppe mit KasselerSuppenfleisch ^(2,4,6,i) dazu frisches Obst	Chicken Nuggets ^(a1,i) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln	Vegetarische Lasagnesuppe mit Nudeln ^(a1,c) , vegetarischer Bolognese ^(a1,a3,i,f) , Paprika und Creme Fraiche ^(g) und frisches Obst
DO 11.09.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne dazu Fruchtzwerg ^(g)	Geflügelfleischklößchen ^(a1,g) und Nudeln ^(a1,c) und Fruchtzwerg ^(g)	Kaiserschmarrn ^(a1,c,g) (Süßspeise aus Pfannkuchenteig) mit Vanillesoße ^(g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
FR 12.09.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Fischburger ^(a1,c,d,g,j,k) mit Dill-Senf-Soße ^(a1,i) , Kartoffeln und frischer Rotkohlrohkost	Vollkorn-Pasta ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) , und frischer Rotkohlrohkost

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 worden. 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
 * = oder Erzeugnisse

	A	B	V
MO 15.09.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ ^(a1,i) mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i)	Currywurstgulasch ^(1,2,3,4,6,a1,i,j) mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ^(g)	Blumenkohlrösten in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) , Kartoffeln
DI 16.09.	Lasagne al forno (mit Schweinehackfleisch) mit Creme Fraiche und gratiniert mit Käse ^(a1,c,g) NEU	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,i) und Kartoffeln, dazu frischer Gurkensalat	Quorn-Gulasch ^(a1,c) (aus Mycoprotein) mit Vollkornnudeln ^(a1) und dazu frischer Gurkensalat
MI 17.09.	Grießbrei ^(a1,g) mit heißer Kirschoße	Hähnchenbruststreifen in heller Soße ^(a1,g) mit Erbsen und Nudeln ^(a1,c) mit Obst	Karottenbratling ^(a1,c,i,k) mit Dillsöße ^(a1) und Naturreis (Vollkorn)
DO 18.09.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch und Mehrkorn-Brot ^(a1,a2)	Geflügelndinso ^(a1,2,a1,a2,i) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Milchnudeln ^(a1,c,g) mit Apfelsmus
FR 19.09.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, frisches Obst	Backfischfilet ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Reis	Ravioli ^(a1,c,g) gefüllt mit Käse und Spinat und Schnittlauchsoße ^(a1) , dazu frisches Obst
MO 22.09.	Tomatensuppe mit Eibyl ^(a1) (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, Obst	Geflügelboulette ^(a1,c,i,j) mit Spinat ^(a1) , Bratensoße ^(a1,i) und Salzkartoffeln	Veganer Schichtkohl ^(a1,a3,i) (aus Soja und Weizen) mit Kartoffeln, Obst
DI 23.09.	Karotten-Süßkartoffel-Suppe ^(a1) mit Ingwer, dazu Dinkel-Vollkornbrot ^(a1,Dinkel)	Königsberger Klopse ^(a1) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, Rote Bete ^(a1)	Tortellini „Verdura“ ^(a1,g) mit Tomaten-Gemüse-Füllung, Spinatsoße ^(a1) und Rote Bete ^(a1)
MI 23.09.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Pflaumensoße Saison	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) und frisches Obst	Vegetarisches Hühnerfrikassee ^(a1,g) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse, dazu Reis
DO 24.09.	Graupensuppe ^(a3,i,j) mit Hühnerfleisch dazu hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) dazu hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Pancakes „American Style“ ^(a1,c,g) mit fruchtiger Erdbeersoße
FR 25.09.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch, und Monte-Pudding ^(g,h2)	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,i) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, Monte-Pudding ^(g,h2)	Reisnudelpfanne ^(a1) mit Ei ^(c) , Gemüse und Rahmsoße ^(a1,g) und Monte-Pudding ^(g,h2)
MO 29.09.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot ^(a1,a2,a3)	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)
DI 30.09.	Milchreis ^(g) mit Zucker und Zimt dazu Apfelsmus	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Erbsengemüse ^(a1) , Soße ^(a1) und Kartoffeln, dazu Apfelsmus	Süßkartoffelcurry ^(a1,g,i) und Reis dazu Apfelsmus

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
01.09.2025 - 05.09.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
08.09.2025 - 12.09.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
15.09.2025 - 19.09.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
22.09.2025 - 26.09.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
29.09.2025 - 30.09.2025					
MO					
DI					

Unser Salatangebot

Mo	Salat „Kebab“ ^(2,7,g,k) Weißkohlsalat, Gurke, rote Zwiebel, Paprika, Tomate, Hähnchenkebab und Zaziki	4,99 €
Di	Bayrischer Salat ^(1,2,4,6,g,i,j) Rostbratwürstchen „Nürnberger Art“ auf einer Salatmischung (Eisbergsalat, Radieschen, Rettich, Gurken) und Weißkohlsalat, Tomaten, Garnitur dazu Honig-Senf-Dressing ^(6,g,i,j)	4,99 €
Mi	Chefsalat ^(2,4,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse, mit Joghurdressing	4,99 €
Do	Amerikanischer Salat ^(2,a1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets, mit French-Dressing	4,99 €
Fr	Griechischer Salat ^(6,g,i,j,geschwärtzt) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Oliven, rote Zwiebel, Balkankäse, mit Kräuterdressing	4,99 €
Ihre Salatvorbestellungen können Sie wie gewohnt auf dem beiliegenden Bestellzettel vornehmen.		

Unsere Kaltgerichte

Mo	Mini-Wiener Würstchen mit Senf dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur ^(1,2,3,4,6,7,i,j)	4,99 €
Di	Baguette „Chicken Nuggets“ ^(2,7,a1,j) mit Tomate, Salat und Gewürzketchup	4,99 €
Mi	Milchreis [®] mit Kirschoße	4,99 €
Do	Baguette „Hot Dog“ ^(1,2,3,4,5,6,7,a1,j) mit Würstchen, Ketchup, Senf, Gewürzgurke und Röstzwiebeln	4,99 €
Fr	Cheeseburger ^(3,4,5,a1,a2,a3,c,g,i,k) Hamburgerbrötchen mit Sesam belegt mit Rindfleischpatty, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Barbecuesoße, Zwiebeln, Senf und Dressing	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. September 2025



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

