

	A	B	V
MI 01.10.	Nudelsuppe ^(a1,c,j) mit Eierstich und Gemüseeinlage mit Erdbeerkompott	Würzige Gekochtesstippe ^(5,a1) mit Paprika- und Gewürzgurkenwürfel ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ⁽⁶⁾ dazu Erdbeerkompott	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Erdbeerkompott
DO 02.10.	Grüner Erbseneintopf ^(a1,j) mit Kasseler Suppenfleisch ^(2,4,6) und frisches Obst	Gebatene Hähnchenbrust natur mit Geflügelsoße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Salzkartoffeln	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,i) und frisches Obst
FR 03.10.	Tag der deutschen Einheit		
MO 06.10.	Reissuppe ⁽⁴⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, frisches Obst	Würstchengulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,j) mit Nudeln ^(a1,c) und frisches Obst	Gemüse-Köttbullar ^(c) (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^(a1) und Vollkornnudeln ^(a1)
DI 07.10.	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,j) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2)	Rostbratwurst „Nürnberger Art“ mit Soße ^(a1,j) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Kartoffelgratin ^(a1,c,g,i) und Bohnensalat wieder da
MI 08.10.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Heidelbeersoße ⁽⁹⁾	„Rouladentopf“ ^{(4)(2,4,5,6,7,a1,j)} (zartes Rindfleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) mit Kartoffelpüree ⁽⁶⁾ Weißkohl-Paprika-Rohkost	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) dazu frischen Weißkohl-Paprika-Rohkost
DO 09.10.	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Chicken Nuggets ^(2,a1,j) mit Soße ^(a1,j) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Gemüse-Nudelpfanne ^(a1,c) (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) mit Rahmsoße ^(a1,g)
FR 10.10.	Kartoffelsuppe ^(a1,j) mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,3,4,6,7,j) und Fruchtzwerg ⁽⁹⁾	Backfischfilet ^(a1,d) mit Gurken- Remouladen- Soße ^(7,a1,c,g,j) (kalt) und Kartoffeln	Quorn- Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1,j) und Kartoffelpüree ⁽⁶⁾
MO 13.10.	Altmärkische Hochzeitssuppe ⁽¹⁾ mit Eierstich ⁽⁹⁾ und Fleischklößchen ^(a1,c) (Schwein und Rind) Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,j) mit feinem Gemüse und Kartoffeln, Obst	Vegetarische Frühlingsrollen ^(a1,f,j) mit Chinagemüse in Sojasauce ^(a1,f) und Reisbeilage
DI 14.10.	Möhreneintopf ^(a1) mit Geflügelfleisch, dazu Mehrkorn-Brot ^(a1,a2)	Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe ^(2,4,a1) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) dazu bunter Salat- Mix NEU	Reisnudelpfanne ^(a1,c,i) mit Gemüse, Ei und süß- saurer Soße ^(5,a1,f,i) dazu bunter Salat- Mix
MI 15.10.	Quarkkeulen ^(a1,c,g) mit warmen Birnenkompott	Schweinegulasch ^(a1) mit Leipziger Allerlei ^(a1) und Kartoffelpüree ⁽⁶⁾	Nudeln ^(a1) mit Broccoli- Käse- Soße ^(a1,g)
DO 16.10.	Spirelli ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) mit Geflügelwürstchenwürfeln ^(1,2,3,4,6,7,j) hausgemachte Schokopuddingcreme ⁽⁹⁾ NEU	Fischfilet „Müllerin Art“ (Hoki) ^(a1,d,g) mit Petersiliensoße ^(a1) und Reis, hausgemachte Schokopuddingcreme ⁽⁹⁾	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g) und Käsesoße ^(a1,g) und hausgemachte Schokopuddingcreme ⁽⁹⁾
FR 17.10.	Fadennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleischeinlage und Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Schweinebraten mit Soße ^(a1,j) , grünen Bohnen ^(a1) und Salzkartoffeln	Grießbrei ^(3,a1,g) mit Vanillegeschmack und Kirschen

	A	B	V
MO 20.10.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse, Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding ⁽³⁾	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,j) mit Geflügeljagdwurst- und Gewürz- gurkenwürfeln und Kartoffelpüree ⁽⁶⁾ dazu Wackelpudding ⁽³⁾	2 Marillenknödel mit Aprikosenfüllung ^(a1,c,g) und Vanille- soße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanille- geschmack)
DI 21.10.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelsmus	Hörnchenpasta ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , mit Apfelsmus	Bunte Reispfanne mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Apfelsmus
MI 22.10.	Herzhafte Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,a1,g,j) mit Schmand und Bockwurstwürfeln dazu Obst	Geflügelschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Rote Linsen-Bolognese ^(a1,i) mit Couscous ^(a1) und Obst
DO 23.10.	Vanillepuddingsuppe ^(3,g) mit knusprigen Zwieback ^(a1,a3,g,f)	Jägerschmaus ^(a1,i) (Schweinehack- Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) dazu Monsterbacke ⁽⁹⁾	Vegane Klopse „Königsberger Art“ ^(a1,c,f,i) (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße ^(a1) und Kartoffeln
FR 24.10.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Jumbo-Fischstäbchen mit Kräutersoße ^(a1) und Püree ⁽⁶⁾ und frischer Möhren-Rohkost	Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln, dazu frischer Möhren-Rohkost
MO 27.10.	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c,j,i) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse	Spirelli ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) mit Würstchenwürfeln ^(1,2,3,4,6,7,j)	Kartoffeltaschen „Frischkäse- Kräuter“ ⁽⁴⁾⁽⁹⁾ mit buntem Gemüsefrikassee ^(a1,a3,g,i) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
DI 28.10.	Milchreis ⁽⁹⁾ mit Zucker, Zimt und Apfelsmus	Königsberger Klopse ^(a1,c,j) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, Apfelsmus	Überbackene Tortellini Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g) überbacken mit herzhaftem Käse ⁽⁹⁾ dazu Apfelsmus
MI 29.10.	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit Kartoffeln dazu frisches Obst NEU	Gekochtesstippe ^(5,a1) mit Paprika, Gewürzgurkenwürfel ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ⁽⁶⁾ dazu frisches Obst	Blumenkohl- Käse- Knusperstern ^(a1,c,g,i) mit Sauce- Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln
DO 30.10.	„Brodelnder Hexeneintopf“ Möhren-Kürbis-Suppe ^(a1,g) und Croutons ^(a1) , dazu Fruchtjoghurt ⁽⁹⁾	Augäpfel in Senfränke mit Wurzelwichten Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,j) und Kartoffeln, dazu Fruchtjoghurt ⁽⁹⁾	Würmer in Hexenbaumsöße Gabelspaghetti ^(a1,c) mit Broccoli- Soße ^(a1,g,i) dazu Fruchtjoghurt ⁽⁹⁾
FR 31.10.	Reformationstag		

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.

Kenzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: (1 - Geschmacksverstärker; (2 - Antioxidationsmittel; (3 - Farbstoff; (4 - Konservierungsmittel; (5 - mit Süßungsmittel; (6 - mit Phosphat; (7 - mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (8 - natürliche Aromen

Kenzeichnungspflichtige 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

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	
01.10.2025 - 03.10.2025						
MI						
DO						
FR	Tag der deutschen Einheit					
06.10.2025 - 10.10.2025						
MO						
DI						
MI						
DO						
FR						
13.10.2025 - 17.10.2025						
MO	F	e	r	i	e	n
DI	F	e	r	i	e	n
MI	F	e	r	i	e	n
DO	F	e	r	i	e	n
FR	F	e	r	i	e	n
20.10.2025 - 24.10.2025						
MO	F	e	r	i	e	n
DI	F	e	r	i	e	n
MI	F	e	r	i	e	n
DO	F	e	r	i	e	n
FR	F	e	r	i	e	n
27.10.2025 - 31.10.2025						
MO						
DI						
MI						
DO						
FR						
FR	Reformationstag					

Unser Salatangebot

Mo	Salat „Egg & Cheese“ ^(c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse und Ei, mit Joghurdressing	4,99 €
Di	Salat „Vier- Jahreszeiten“ Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, gebratene Putenbruststreifen, Dill, mit Kräuterdressing ^(c,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	Herbstsalat ^(2,4,6,c,g,i,j,h) Marinierter Spitzkohlsalat mit Äpfeln, Walnüssen und gebratenen Bacon auf Salatvariation mit Honig- Senf- Dressing	4,99 €

Ihre Salatvorbestellungen können Sie wie gewohnt auf dem beiliegenden Bestellzettel vornehmen.

Unsere Kaltgerichte

Mo	Fischstäbchen mit Kartoffelsalat Zitronenecke und Garnitur ^(4,a1,d,j)	4,99 €
Di	Baguette „Pulled Pork“ ^(2,7,a1,j) gefüllt mit mariniertem Schweinefleisch, Weißkrautsalat und Barbecue- Sauce	4,99 €
Mi	„Süße Allerlei aus verschieden gefüllten Eierkuchen“ ^(9,1,c,g) (mit Himbeer- Panna- Cotta- Füllung, Apfelfüllung und Heidelbeerfüllung) dazu Vanillesoße (Puddingsoße mit Vanillegeschmack) ^(9,9)	4,99 €
Do	Baguette „Schnitzel“ ^(3,a1,c,g,j) mit Schweineschnitzel, Remoulade, Salat, Tomate und Gurke	4,99 €
Fr	„Geflügeldöner“ ^(2,7,a1,c,g,k,m) Fladenbrot gefüllt mit mariniertem Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut mit einer Joghurt- Knoblauchsoße 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. Oktober 2025



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

