

	A	B	V
MO 01.12.	<b>Reissuppe<sup>el</sup></b> mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot <sup>el,a1,a2,a3</sup>	<b>Würstchengulasch<sup>1,2,3,4,6,7,a1,i,j</sup></b> mit Nudeln <sup>a1,c</sup>	<b>Falafel-Kichererbsenbällchen<sup>a1,i,j</sup></b> (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße <sup>a1</sup> und Vollkornpasta <sup>a1</sup>
DI 02.12.	<b>Muschelnudelsuppe<sup>a1,c,i</sup></b> mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Obst	<b>Hörnchenpasta<sup>a1,c</sup></b> mit Sauce Bolognese <sup>a1</sup> und frisches Obst	<b>Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung<sup>a1,c,g</sup></b> und fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße <sup>a1</sup> , dazu Obst
MI 03.12.	<b>Hefeklöße<sup>a1,c,g</sup></b> mit Kirsch-Zimt-Soße	<b>Schichtkohl</b> mit Schweinefleisch <sup>a1</sup> und Kartoffelpüree <sup>g</sup> , dazu frischen Möhren-Rohkost	<b>Bunte Nudeln<sup>a1,c</sup></b> mit Tomatensoße <sup>a1</sup> dazu frischen Möhren-Rohkost
DO 04.12.	<b>Lasagnesuppe<sup>a1,c,g</sup></b> mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, Vollkornbrot <sup>a1,a2,a3</sup> mit Sonnenblumenkernen	<b>Chicken Nuggets<sup>2,a1,i</sup></b> mit Soße <sup>a1</sup> , Mischgemüse <sup>a1</sup> und Kartoffeln	<b>Gemüse-Gnocchipfanne<sup>a1,c</sup></b> mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße <sup>a1,g</sup>
FR 05.12.	<b>Kartoffelsuppe<sup>a1,i,j</sup></b> mit Jagdwurstwürfel <sup>1,2,3,4,6,7,j</sup> , dazu einen Weihnachtsmann	<b>Backfischfilet<sup>a1,d</sup></b> mit Gurken-Remouladen-Soße <sup>7,a1,c,g,j</sup> , dazu einen Weihnachtsmann	<b>Quorn-Bratwurst<sup>c</sup></b> (aus Mycoprotein) mit Soße <sup>a1</sup> , (kalt) <b>Sauerkraut<sup>a1,g,i</sup></b> und Kartoffelpüree <sup>g</sup> , dazu einen Weihnachtsmann
MO 08.12.	<b>Altmärkische Hochzeitssuppe<sup>l</sup></b> mit Eierstich <sup>c,g</sup> und Fleischklößchen <sup>a1,c</sup> (Schwein und Rind) Vollkornbrot <sup>a1,a2,a3</sup> mit Sonnenblumenkernen	<b>Feines Hühnerfrikassee<sup>a1,a3,j</sup></b> mit Kapern, dazu Reis, Obst	<b>Vegetarische Frühlingsrollen<sup>a1,f,i,j</sup></b> mit Chinagemüse in Sojasauce <sup>a1,f</sup> und Reisbeilage
DI 09.12.	<b>Möhreneintopf<sup>a1</sup></b> mit Schweinefleisch, dazu Mehrkorn-Brot <sup>a1,a2</sup>	<b>Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe<sup>2,4,a1</sup></b> mit Gabelspaghetti <sup>a1,c</sup> und Tomatensoße <sup>a1</sup> dazu bunter Salat-Mix	<b>Veganes Chili sin Carne<sup>a1</sup></b> mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais dazu Vollkorn-Naturreis und bunter Salat-Mix
MI 10.12.	<b>Quarkkeulen<sup>a1,c,g</sup></b> mit warmen Bratapfelkompott	<b>Schweinegulasch<sup>a1</sup></b> mit Leipziger Allerlei <sup>a1</sup> und Kartoffelpüree <sup>g</sup>	<b>Nudeln<sup>a1</sup></b> mit Broccoli-Käse-Soße <sup>a1,g</sup>
DO 11.12.	<b>Farfalle<sup>a1,c</sup></b> und Tomatensoße <sup>a1</sup> mit Geflügeljagdwurstwürfel <sup>1,2,3,4,6,7,j</sup> , hausgemachte Puddingcreme <sup>g</sup> <b>NEU</b> „Schoko-Birne“	<b>Fischfilet „Müllerin Art“ (Hoki)<sup>a1,d,g,j</sup></b> mit Petersiliensoße <sup>a1</sup> und Kartoffeln, hausgemachte Puddingcreme <sup>g</sup> „Schoko-Birne“	<b>Pikanter Kräuterquark<sup>g</sup></b> mit Kartoffeln und hausgemachte Puddingcreme <sup>g</sup> „Schoko-Birne“
FR 12.12.	<b>Fadennudelsuppe<sup>a1,c,i</sup></b> mit Geflügelfleischeinlage und Roggenvollkornbrot <sup>a1,a2</sup>	<b>Schweinebraten</b> mit Soße <sup>a1,i,j</sup> , grünen Bohnen <sup>a1</sup> und Salzkartoffeln	<b>Grießbrei<sup>3,a1,g</sup></b> mit Vanillegeschmack und Erdbeeren
<b>Mehr Transparenz für Sie durch Informationen</b> 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. <b>Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:</b> (1 - Geschmacksverstärker; (2 - Antioxidationsmittel; (3 - Farbstoff; (4 - Konservierungs-mittel; (5 - mit Süßungsmittel; (6 - mit Phosphat; (7 - mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (8 - natürliche Aromen <b>Kennzeichnungspflichtige Allergene:</b> (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* <b>Weitere Inhaltskennzeichnungen:</b> : enthält Schweinefleisch  : enthält Geflügelfleisch  : enthält Fisch : vegan (ohne Tierprodukte)  : besonders geeignet für Krippenkinder			

	A	B	V
MO 15.12.	<b>Eierstichsuppe</b> <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Suppengemüse, Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding <sup>3</sup>	<b>Bauerngulasch</b> <sup>(1,2,3,4,6,7,a1,j)</sup> mit Jagdwurst- und Gewürzgurken- würfeln und Kartoffelpüree <sup>g</sup> dazu Wackelpudding <sup>3</sup>	<b>Mini-Germknödel „schwarz &amp; weiß“</b> (zweifärbig mit Schokolade) <sup>a1,g</sup> und Vanillesoße <sup>3,g</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
DI 16.12.	<b>Eierkuchen</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit Apfelmus	<b>Hörnchenpasta</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Sauce Bolognese <sup>a1</sup> , mit Apfelmus	<b>Bunte Schupfnudelpfanne</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Zucchini, Möhren und Erbsen und Rahmsoße <sup>a1,g</sup> , dazu Apfelmus
MI 17.12.	<b>Herzhafte Kartoffelsuppe</b> <sup>(1,2,3,4,6,7,a1,g,i)</sup> mit Schmand und Bockwurstwürfeln dazu Obst	<b>Gefülltes Hähnchen- Cordon-Bleu</b> <sup>(2,3,4,6,a1,c,g,i)</sup> mit Soße <sup>a1</sup> , Möhrengemüse <sup>a1</sup> und Kartoffeln	<b>Pizza „Vegetaria“</b> <sup>(2,a1,c,g)</sup> mit Champignons, Paprika, Mais und Käse überbacken
DO 18.12.	<b>Schokoladenpudding-Suppe</b> <sup>g</sup> mit knusprigen Zwieback <sup>(a1,a3,g,f)</sup>	<b>Jägerschmaus</b> <sup>(a1,j)</sup> (Schweinehack- Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> dazu Monsterbacke <sup>g</sup>	<b>Vegetarisches Schnitzel</b> <sup>(a1,a4,c,g)</sup> (aus Magermilch und Weizeneiweiß) mit Letschosoße <sup>a1</sup> und Kartoffeln
FR 19.12.	<b>Grüne Bohnensuppe</b> <sup>(a1)</sup> mit Rindfleisch dazu Obst	<b>Jumbo-Fischstäbchen</b> <sup>(a1,d)</sup> mit Kräutersoße <sup>a1</sup> und Püree <sup>g</sup> und Obst	<b>Blumenkohl in Soße</b> <sup>(a1,g,i)</sup> mit Salzkartoffeln, dazu Obst
MO 22.12.	<b>Geflügelfleischklößchensuppe</b> <sup>(a1,c,i,j)</sup> mit Vollkornnudeln <sup>a1</sup> und Gemüse	<b>Spirelli</b> <sup>(a1,c)</sup> und Tomatensoße <sup>a1</sup> mit Würstchenwürfeln <sup>(1,2,3,4,6,7,j)</sup>	
DI 23.12.	<b>Milchreis</b> <sup>g</sup> mit Zucker, Zimt und Apfelmus	<b>Eieromelette</b> <sup>(c,g)</sup> mit Spinat <sup>a1</sup> und Kartoffeln, dazu Apfelmus	
MI 24.12.		<b>1 Paar Wiener Würstchen</b> <sup>(2,4,6,i,j)</sup> mit hausgemachtem Speck- Kartoffelsalat <sup>(2,4,5,6,j)</sup> (warm) und Rote Grütze mit Sahnehaube <sup>3,g</sup>	<b>Heiligabend</b>
DO 25.12.	<div><div>Festliche Stimmung macht sich breit. Wir wünschen allen eine frohe Weihnachtszeit!</div><div></div><div><b>1.Weihnachtsfeiertag</b> <b>2.Weihnachtsfeiertag</b></div></div>		
FR 26.12.			
MO 29.12.	<b>Buchstabennudelsuppe</b> <sup>(a1,c,i)</sup> mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Pudding <sup>3,g</sup> mit Vanillegeschmack	<b>Pasta</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Käse-Schinken- Soße <sup>(2,4,6,7,a1,g)</sup> (Kochschinken und Erbsen) dazu Pudding <sup>3,g</sup> mit Vanillegeschmack	
DI 30.12.	<b>Würzige Gyrossuppe</b> <sup>(a1,g)</sup> mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne dazu Fruchtzwerg <sup>g</sup>	<b>Geflügelfleischklößchen</b> <sup>(a1)</sup> in fruchtiger Tomatensoße <sup>a1</sup> und Nudeln <sup>(a1,c)</sup> und Fruchtzwerg <sup>g</sup>	
MI 31.12.		<b>Schmorgurkenpfanne</b> <sup>(a1,j)</sup> mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree <sup>g</sup> dazu Apfelmus	<b>Silvester</b>

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	
01.12.2025 - 05.12.2025						
MO						
DI						
MI						
DO						
FR						
08.12.2025 - 12.12.2025						
MO						
DI						
MI						
DO						
FR						
15.12.2025 - 19.12.2025						
MO						
DI						
MI						
DO						
FR						
22.12.2025 - 26.12.2025						
MO	F	e	r	i	e	n
DI	F	e	r	i	e	n
MI	Heiligabend					
DO	1. Weihnachtsfeiertag					
FR	2. Weihnachtsfeiertag					
29.12.2025 - 31.12.2025						
MO	F	e	r	i	e	n
DI	F	e	r	i	e	n
MI	Silvester					



# Unser Salatangebot

Mo	<b>Pikanter Schichtsalat</b> <sup>(2,4,5,6,c,g,i,j)</sup> Eisbergsalat, Mais, Ananas, Kochschinken, Selleriestreifen, Porree, Ei und mit Joghurdressing	4,99 €
Di	<b>Amerikanischer Salat</b> <sup>(2,a1,c,g,i,j)</sup> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchen-nuggets, mit French-Dressing	4,99 €
Mi	<b>Salat „Rapunzel“</b> <sup>(2,4,6,c,g,i,j)</sup> marinierte Champignons mit Basalmico, Tomate, Lachsschinkenwürfeln und Paprika auf Feld- und Eisbergsalat mit Frenchdressing	4,99 €
Do	<b>Chefsalat</b> <sup>(2,4,6,c,g,i,j)</sup> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse, mit Joghurdressing	4,99 €
Fr	<b>Salat „Egg &amp; Cheese“</b> <sup>(c,g,i,j)</sup> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse und Ei, mit Joghurdressing	4,99 €

Ihre Salatvorbestellungen können Sie wie gewohnt auf dem beiliegenden Bestellzettel vornehmen.  
**Vom 20.12.25-06.01.26 keine Salate bestellbar!**

# Unsere Kaltgerichte

Mo	<b>Gebratene Geflügelboulette</b> <sup>(4,a1,c,i,j)</sup> dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur	4,99 €
Di	<b>Hot-Dog-Wrap</b> <sup>(1,2,3,4,5,6,7,a1,c,g,j)</sup> Weizentortilla mit frischem Salatmix, Hot-Dog-Wurstchen, Röstzwiebeln, Gewürzgurke und Hot-Dog-Sauce	4,99 €
Mi	<b>Milchreis</b> <sup>(g)</sup> mit Pfirsich-Mango-Soße	4,99 €
Do	<b>Ei-Baguette</b> <sup>(4,5,a1,c,g,j)</sup> mit Eischeiben, Senfbutter und Gewürzgurke	4,99 €
Fr	<b>„Geflügeldöner“</b> <sup>(2,7,a1,c,g,k,m)</sup> Fladenbrot gefüllt mit mariniertem Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut mit einer Joghurt-Knoblauchsauce und frischen Zwiebeln	4,99 €

Ihre Kaltgerichte können Sie wie gewohnt auf dem beiliegenden Bestellzettel vermerken.  
**Vom 20.12.25-06.01.26 keine Kaltgerichte bestellbar!**



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](http://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. Dezember 2025



Adolph-Kolping-Str. 1  
06333 Hettstedt-Walbeck  
[www.stadt kueche-hettstedt.de](http://www.stadt kueche-hettstedt.de)  
[bestellung@stadt kueche-hettstedt.de](mailto:bestellung@stadt kueche-hettstedt.de)

