



Onlinebestellung per  
Web-Bestell-App  
Hier finden Sie unsere Bestell-App  
Essen online bestellen unter:  
[bestellung-stadtkueche-hettstedt.de/mobil](http://bestellung-stadtkueche-hettstedt.de/mobil)



Datum	Menü - A Mo. - Fr. 5,75 €*	Menü - B Mo. - Fr. 6,00 €*	Menü - C Mo. - Fr. 6,60 €*	Das Kleine Mo. - Fr. 5,75 €*	Vegetarisch Mo. - Fr. 6,25 €*
Mo 01.12.	<b>Reissuppe<sup>a1</sup></b> mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot <sup>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>Paniertes Schweineschnitzel<sup>a1,c</sup></b> mit feiner Soße, Fingermöhren <sup>a1</sup> und Kartoffeln	<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</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>„Biergulasch Böhmischa Art“<sup>a1,a3</sup></b> mit Schweinefleisch und Knödeln <sup>a1,c,g</sup> , Bohnensalat	<b>Muschelnudelsuppe<sup>a1,c,i</sup></b> mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch	<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>Schweinebraten mit Zwiebeln<sup>a1,c</sup></b> Soße <sup>a1</sup> , Broccoli und Kartoffeln	<b>Schichtkohl</b> mit Schweinefleisch <sup>a1</sup> und Kartoffelpüree <sup>g</sup> ,	<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>Würzige Hähnchenkeule</b> mit Soße <sup>a1</sup> , Mischgemüse <sup>a1</sup> und Kartoffeln	<b>Heringsfilet „Matjes Art“</b> in Apfel-Gurken-Soße <sup>4,5,7,d,g</sup> und Dampfkartoffeln	<b>Lasagnesuppe<sup>a1,c,g</sup></b> mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln	<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</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> (kalt) und Kartoffeln, dazu einen Weihnachtsmann	<b>Rindfleisch</b> in Meerrettichsoße <sup>2,a1,g,l</sup> und Kartoffelklößen, dazu einen Weihnachtsmann	<b>Kartoffelsuppe<sup>a1,i</sup></b> mit Jagdwurstwürfel <sup>1,2,3,4,6,7,j</sup> , dazu einen Weihnachtsmann	<b>Quorn-Bratwurst<sup>10</sup></b> (aus Mycoprotein) mit Soße <sup>a1</sup> , <b>BIO Sauerkraut<sup>a1,g,i</sup></b> und Kartoffelpüree <sup>g</sup> , dazu einen Weihnachtsmann
Sa 06.12.	 <b>Graupensuppe<sup>a3,i,j</sup></b> mit Hühnerfleisch und Panna-Cotta-Pudding mit Sahne <sup>g</sup>	<b>2 kleine Gehacktesklößchen (Schwein)<sup>a1,c,j</sup></b> mit Pfeffersoße <sup>a1,j</sup> , Rosenkohl und Kartoffeln			
So 07.12.	<b>Einen schönen 2. Advent</b>	<b>Zartes Hähnchengeschnetzeltes<sup>a1</sup></b> mit Erbsengemüse <sup>a1</sup> und Kartoffeln	<b>Kasselerbraten<sup>2,4,6</sup></b> in herzhafter Soße <sup>a1,j</sup> mit Grünkohl <sup>a1,j</sup> und Kartoffeln		
Mo 08.12.	<b>Altmärkische Hochzeitssuppe<sup>10</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,i</sup></b> mit Kapern, dazu Reis, Obst	<b>Pilzpfanne<sup>2,4,6,a1,a3,g,i</sup> „Badische Art“</b> mit Spätzle <sup>a1,c</sup> und Obst	<b>Feines Hühnerfrikassee<sup>a1,a3,i</sup></b> mit Kapern und Reis	<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>Eisbeinfleisch<sup>2,4,6</sup></b> auf „Fasskraut“ (Sauerkraut <sup>g</sup> ) und Erbsenpüree <sup>g</sup>	<b>Möhreneintopf<sup>a1</sup></b> mit Schweinefleisch	<b>Veganes Chilli sin Carne<sup>a1</sup></b> mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais dazu Vollkorn-Naturreis und bunter Salat-Mix
Mi 10.12.	<b>Quarkkeulchen<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>Deftige Wirsingkohlroulade mit</b> Schweinefleischfüllung <sup>a1,g,j</sup> in Pflaumen-Specksoße <sup>2,4,6,a1,l</sup> und Kartoffeln	<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>Weiße Bohnensuppe</b> mit Rauchfleisch <sup>2,4,6,i</sup> und hausgemachte Puddingcreme <sup>g</sup> „Schoko-Birne“	<b>Fischfilet „Müllerin Art“ (Hoki)<sup>a1,d,g,j</sup></b> mit Petersilien- soße <sup>a1</sup> und Kartoffeln, hausgemachte Puddingcreme <sup>g</sup> „Schoko-Birne“	<b>Zarte Hähnchenstreifen „Florentiner Art“</b> in einer Blattspinat-Sahnesoße <sup>a1,g</sup> und Farfalle <sup>a1,c</sup>	<b>Weiße Bohnensuppe</b> mit Rauchfleisch <sup>2,4,6,i</sup>	<b>Pikanter Kräuterquark<sup>10</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,j</sup> , grünen Bohnen <sup>a1</sup> und Salzkartoffeln	<b>Gebratenes Schollenfilet<sup>a1,d</sup></b> mit Dill-Soße <sup>a1</sup> und Salzkartoffeln	<b>Fadennudelsuppe<sup>a1,c,i</sup></b> mit Geflügelfleischeinlage	<b>Grießbrei<sup>1,3,a1,g</sup></b> mit Vanillegeschmack und Erdbeeren
Sa 13.12.	<b>Weißkohleintopf<sup>a1</sup></b> mit Kasseleruppenfleisch <sup>2,4,6</sup> dazu Fruchtjoghurt <sup>g</sup>	<b>Gefüllte Paprikaschote<sup>a1,c,i</sup></b> mit würzigem Hackfleisch, Bratensoße <sup>a1</sup> und Kartoffeln und Fruchtjoghurt <sup>g</sup>			
So 14.12.	<b>Einen schönen 3. Advent</b>	<b>Deftiges Herz-Nieren-Ragout<sup>5,a1</sup></b> mit Kartoffelpüree <sup>g</sup> , dazu Schlesische Gurkenhäppchen <sup>3,j</sup>	<b>„Mutzenbraten“ (vom Schwein)</b> mit Biersoße <sup>a1</sup> , Bayerisch Kraut <sup>a1</sup> und Kartoffeln		
Mo 15.12.	<b>Eierstichsuppe<sup>a1,c,g,i</sup></b> mit Suppengemüse, Geflügelfleisch, dazu Wackelpudding <sup>3</sup>	<b>Bauerngulasch<sup>1,2,3,4,6,7,a1,j</sup></b> mit Jagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln und Kartoffelpüree <sup>g</sup> , dazu Wackelpudding <sup>3</sup>	<b>Paniertes Schweineschnitzel<sup>a1,c</sup></b> mit Soße <sup>a1</sup> , Karotten „Rustica“ und Kartoffeln	<b>Eierstichsuppe<sup>a1,c,g,i</sup></b> mit Suppengemüse, Geflügelfleisch	<b>Mini-Germknödel „schwarz &amp; weiß“</b> (zweifarbig mit Schokolade) <sup>a1,g</sup> und Vanillesoße <sup>3,g</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)

FRISCHEBAR					
Kaltgerichte		Salat Mo. - Fr. 6,20 €			
Montag	Gebratene Geflügel- boulette <sup>4,a1,c,l</sup> dazu Kartoffelsalat	Montag	Pikanter Schichtsalat <sup>2,4,5,6,c,g,i,j</sup> Eisbergsalat, Mais, Ananas, Kochschinken, Selleriestreifen, Porree, Ei und mit Joghurtdressing		
Dienstag	Hot-Dog-Wrap <sup>1,2,3,4,5,6,7,a1,c,g,j</sup> Wezentortilla mit frischem Salatmix, Hot-Dog-Würstchen, Rösti zwiebeln, Gewürzgurke und Hot-Dog-Sauce	Dienstag	Amerikanischer Salat <sup>2,a1,c,g,i,j</sup> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets, mit French-Dressing		
Mittwoch	Milchreis <sup>g</sup> mit Pfirsich-Mango-Soße	Mittwoch	Salat „Rapunzel“ <sup>4,2,4,6,c,g,i,j</sup> marinierte Champignons mit Basalmico, Tomate, Lachs-schinkenwürfeln und Paprika auf Feld- und Eisbergsalat mit Frenchdressing		
Donnerstag	Ei-Baguette <sup>4,5,a1,c,g,j</sup> mit Eischeiben, Senfbutter und Gewürzgurke	Donnerstag	Chefsalat <sup>2,4,6,c,g,i,j</sup> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse, mit Joghurtdressing		
Freitag	„Geflügeldöner“ <sup>2,7,a1,c,g,k,m</sup> Fladenbrot gefüllt mit mariniertem Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut mit einer Joghurt-Knoblauchsoße und frischen Zwiebeln	Freitag	Salat „Egg & Cheese“ <sup>4,c,g,i,j</sup> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse und Ei, mit Joghurtdressing		

**Vom 20.12.25-06.01.26 keine Kaltgerichte / Salate bestellbar!**  
Ihre Salat und Kaltgerichtbestellungen können Sie wie gewohnt auf dem beiliegenden Bestellzettel vornehmen.  
+++ nicht an Wochenenden und Feiertagen +++

**6er-Tüte Berliner**  
je 2,60 €  
Jetzt täglich lieferbar.

Tel.: 03476/3988591  
Fax.: 03476/3988593

# Speisekarte

1. - 31. Dezember 2025



## Heiliger Abend

### 1. Weihnachtsfeiertag

### 2. Weihnachtsfeiertag

WIR  
WÜNSCHEN  
EIN GLÜCKLICHES,  
GESUNDES UND  
ERFOLGREICHES  
NEUES JAHR!

Alle Preise verstehen sich als Endpreis inkl. MwSt. und Anlieferung.  
Es gelten die AGB's der Stadtküche Hettstedt GmbH, diese liegen in der Geschäftsstelle zur Kenntnisnahme aus.

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



Die als Bio  
ausgelobten Speise-  
komponenten und  
-zutaten sind zertifiziert durch  
Grünstempel DE-ÖKO-021.

### 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 „Allergen“ auseinander, um Ihnen die rezeptorisch verwendeten Allergene möglichst transparent in unseren Speiseplänen darzustellen. Die Produktion erfolgt mit großer Sorgfalt und nur mit rezeptiven 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 Süßungsmittel; (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\*  
\*= oder Erzeugnisse

= vegan

Datum	Menü - A Mo. - Fr. 5,75 €*	Menü - B Mo. - Fr. 6,00 €*	Menü - C Mo. - Fr. 6,60 €*	Das Kleine Mo. - Fr. 5,75 €*	Vegetarisch Mo. - Fr. 6,25 €*
Di 16.12.	Eierkuchen <sup>a1,c,g</sup> mit Apfelmus	Hörnchenpasta <sup>a1,c</sup> mit Sauce Bolognese <sup>a1</sup> , mit Apfelmus	wieder da Deftiger Knacker <sup>1,2,4,j</sup> auf Grünkohl <sup>a1,j</sup> und Kartoffelpüree <sup>g</sup>	Hörnchenpasta <sup>a1,c</sup> mit Sauce Bolognese <sup>a1</sup>	Bunte Schupfnudelpfanne <sup>a1,c</sup> mit Zucchini, Möhren und Erbsen und Rahmsoße <sup>a1,g</sup> , dazu Apfelmus
Mi 17.12.	Herzhafe Kartoffelsuppe <sup>1,2,3,4,6,7,a1,g,i</sup> mit Schmand und Bockwurstwürfeln dazu Obst	Gefülltes Hähnchen-Cordon-Bleu <sup>2,3,4,6,a1,c,g,i</sup> Möhrenkümmel mit Soße <sup>a1</sup> , Kartoffeln	Würzige Gyrosfanne mit Schweinefleisch <sup>a1</sup> mit Tomatenreis und Zaziki (Joghurt <sup>g</sup> mit Gurken und Knoblauch)	Herzhafe Kartoffelsuppe <sup>1,2,3,4,6,7,a1,g,i</sup> mit Schmand und Bockwurstwürfeln	Pizza „Vegetaria“ <sup>2,a1,c,g</sup> mit Champignons, Paprika, Mais und Käse überbacken
Do 18.12.	Schokoladenpudding-Suppe <sup>g</sup> mit knusprigen Zwieback <sup>a1,a3,g,f</sup>	Jägerschmaus <sup>a1,j</sup> (Schweinehack-Gemüsepflanze) mit Gabelspaghetti <sup>a1,c</sup> dazu Fruchtjoghurt <sup>g</sup>	„Schlemmerschnitzel“ Schweineschnitzel in holländischer Soße <sup>a1,c,g,i</sup> mit Tomaten und Käse <sup>g</sup> überbacken, dazu Rösti und Fruchtjoghurt <sup>g</sup>	Jägerschmaus <sup>a1,j</sup> (Schweinehack-Gemüsepflanze) mit Gabelspaghetti <sup>a1,c</sup>	Vegetarisches Schnitzel <sup>a1,a4,c,g</sup> (aus Magermilch und Weizeneiweiß) mit Letschossoße <sup>a1</sup> und Kartoffeln
Fr 19.12.	Grüne Bohnensuppe <sup>a1</sup> mit Rindfleisch dazu Obst	Jumbo-Fischstäbchen <sup>a1,d</sup> mit Kräutersoße <sup>a1</sup> und Püree <sup>g</sup> und Obst	Saftiges Schweinesteak mit Rahmchampignons <sup>a1,a3,g,i</sup> und Kartoffeln	Grüne Bohnensuppe <sup>a1</sup> mit Rindfleisch	Blumenkohl in Soße <sup>a1,g,i</sup> mit Salzkartoffeln, dazu Obst
Sa 20.12.	Nudelsuppe <sup>a1,c,i</sup> mit Geflügelfleisch und Gemüse, Steinofenbrot <sup>a1,a2</sup>	Schweinebraten mit Soße <sup>a1,j</sup> , mit Spargelgemüse <sup>c,g,i</sup> und Salzkartoffeln			
So 21.12.	Einen schönen 4. Advent	Schinken-Rührei <sup>2,4,c,g</sup> mit Spinat <sup>a1</sup> und Kartoffeln	Klassisches Schweineschnitzel <sup>a1,c</sup> mit Soße <sup>a1</sup> , Mischgemüse <sup>a1</sup> und Kartoffeln		
Mo 22.12.	Geflügelfleischklößchensuppe <sup>a1,c,j,i</sup> mit Vollkornnudeln <sup>a1</sup> und Gemüse	Spirelli <sup>a1,c</sup> und Tomatensoße <sup>a1</sup> mit Würstchenwürfeln <sup>1,2,3,4,6,7,j</sup>			
Di 23.12.	Milchreis <sup>g</sup> mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Eieromelette <sup>c,g</sup> mit Spinat <sup>a1</sup> und Kartoffeln, dazu Apfelmus			
Mi 24.12.	Weihnachtseintopf mit Gemüse, Nudeln <sup>a1,c</sup> , Eierstich <sup>c</sup> , Geflügelfleischklößchen <sup>a1</sup> Rote Grütze mit Sahnehaube <sup>3,g</sup>	1 Paar Wiener Würstchen <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>			
Do 25.12.	Festliche Stimmung macht sich breit. Wir wünschen allen eine frohe Weihnachtszeit! 	Weihnachtlicher Gulasch <sup>a1</sup> , „halb & halb“ mit Speckbohnen <sup>2,4,6,g</sup> und Rosmarinkartoffeln dazu Pana-Cotta-Pudding <sup>g</sup>	Sauerbraten in Soße <sup>a1</sup> , mit Apfelsaft und Kartoffelklößen dazu Pana-Cotta-Pudding <sup>g</sup>		
Fr 26.12.		Hirschgulasch in Preiselbeersoße <sup>a1</sup> , dazu Butterknöpfle <sup>a1,g</sup> und Nuss-Nougat-Pudding <sup>g,Haselnuss</sup>	Weihnachtliche Entenbrust in Orangen-Honig-Soße <sup>a1</sup> , mit Grünkohl <sup>a1,j</sup> und Klößen mit Semmelbutter <sup>a1,g</sup> Nuss-Nougat-Pudding <sup>g,Haselnuss</sup>		
Sa 27.12.	Deftige Erbsensuppe <sup>a1,i</sup> und Wiener Würstchen <sup>1,2,3,4,6,7,j</sup> Grießpudding mit Sahne <sup>a1,g</sup>	Gebratenes Putensteak mit Erbsengemüse <sup>a1</sup> , Soße <sup>a1</sup> und Kartoffeln			
So 28.12.		Boulette (Geflügel) <sup>a1,c,i,j</sup> , Soße <sup>a1,j</sup> mit gelben Bohnen <sup>a1</sup> und Kartoffeln	Zürcher Geschnetzeltes <sup>a1,g</sup> mit Käse und Champignons, dazu Rosmarinkartoffeln		
Mo 29.12.	Buchstabennudelsuppe <sup>a1,c,i</sup> mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Pudding <sup>3,g</sup> mit Vanillegeschmack	Pasta <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.	Würzige Gyrosuppe <sup>a1,g</sup> mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne dazu Fruchtjoghurt <sup>g</sup>	Geflügelfleischklößchen <sup>a1</sup> in fruchtiger Tomatensoße <sup>a1</sup> und Nudeln <sup>a1,c</sup> und Fruchtjoghurt <sup>g</sup>			
Mi 31.12.	Silvester	Schmorgurkenpfanne <sup>a1,j</sup> mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree <sup>g</sup> dazu Apfelmus	Hausgemachter Heringssalat <sup>2,3,4,5,6,7,c,g,i</sup> mit Wurstwürfeln, Ei, Zwiebeln, Gewürzgurken, dazu Brötchen <sup>a1</sup> (kalt)		

Besuchen Sie uns auf unserer Website unter [www.stadtueche-hettstedt.de](http://www.stadtueche-hettstedt.de), E-Mail: [bestellung@stadtueche-hettstedt.de](mailto:bestellung@stadtueche-hettstedt.de)

\*Samstag/ Sonntag und an gesetzlichen Feiertagen erheben wir einen Aufschlag von 1,50€ pro Essen (auf den Wochenpreis). Marktbedingte Änderungen und Druckfehler vorbehalten

Bitte beachten Sie, dass Ab- & Umbestellungen am Vortag (Montag - Donnerstag) bis 14:00 und Freitag bis 13:00 Uhr und im Ausnahmefall (wg. Krankheit) am Lieferstag (Montag - Freitag) bis 07:00 Uhr möglich sind. Samstag, Sonntag und an gesetzlichen Feiertag keine Bestellannahme!

Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr!