

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



Datum	Menü - A Mo. - Fr. 5,75 €* <div></div>	Menü - B Mo. - Fr. 6,00 €* <div></div>	Menü - C Mo. - Fr. 6,60 €* <div></div>	Das Kleine Mo. - Fr. 5,75 €* <div></div>	Vegetarisch Mo. - Fr. 6,25 €* <div></div>
Mo 01.12.	Reissuppe <sup>fi</sup> mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot <sup>a1,a2,a3</sup>	Würstchengulasch <sup>(1,2,3,4,6,7,a1,i,j)</sup> mit Nudeln <sup>a1,c</sup>	Paniertes Schweineschnitzel <sup>a1,c</sup> mit feiner Soße, Finger Möhrchen <sup>a1</sup> und Kartoffeln	Würstchengulasch <sup>(1,2,3,4,6,7,a1,i,j)</sup> mit Nudeln <sup>a1,c</sup>	Falafel-Kichererbsenbällchen <sup>a1,i</sup> (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße <sup>a1</sup> und Vollkornpasta <sup>a1</sup> <div></div>
Di 02.12.	Muschelnudelsuppe <sup>a1,c,i</sup> mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Obst	Hörnchenpasta <sup>a1,c</sup> mit Sauce Bolognese <sup>a1</sup> und frisches Obst	„Biergulasch Böhmisches Art“ <sup>a1,a3</sup> mit Schweinefleisch und Knödeln <sup>a1,c,g</sup> , Bohnensalat	Muschelnudelsuppe <sup>a1,c,i</sup> mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung <sup>a1,c,g</sup> und fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße <sup>a1</sup> , dazu Obst
Mi 03.12.	Hefeklöße <sup>a1,c,g</sup> mit Kirsch-Zimt-Soße	Schichtkohl mit Schweinefleisch <sup>a1</sup> und Kartoffelpüree <sup>g</sup> , dazu frischen Möhren-Rohkost	Schweinebraten mit Zwiebeln <sup>a1,c</sup> Soße <sup>a1</sup> , Broccoli und Kartoffeln	Schichtkohl mit Schweinefleisch <sup>a1</sup> und Kartoffelpüree <sup>g</sup> ,	Bunte Nudeln <sup>a1,c</sup> mit Tomatensoße <sup>a1</sup> dazu frischen Möhren-Rohkost
Do 04.12.	Lasagnesuppe <sup>a1,c,g</sup> mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln Vollkornbrot <sup>a1,a2,a3</sup> mit Sonnenblumenkernen	Würzige Hähnchenkeule mit Soße <sup>a1</sup> , Mischgemüse <sup>a1</sup> und Kartoffeln	Heringsfilet „Matjes Art“ in Apfel-Gurken-Soße <sup>(4,5,7,d,g)</sup> und Dampfkartoffeln	Lasagnesuppe <sup>a1,c,g</sup> mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln	Gemüse-Gnocchipfanne <sup>a1,c</sup> mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße <sup>a1,g</sup>
Fr 05.12.	Kartoffelsuppe <sup>a1,i</sup> mit Jagdwurstwürfel <sup>(1,2,3,4,6,7,j)</sup> , dazu einen Weihnachtsmann	Backfischfilet <sup>a1,d</sup> mit Gurken-Remouladen-Soße <sup>(7,a1,c,g,j)</sup> (kalt) und Kartoffeln, dazu einen Weihnachtsmann	Rindfleisch in Meerrettichsoße <sup>(2,a1,g,i)</sup> und Kartoffelklößen, dazu einen Weihnachtsmann	Kartoffelsuppe <sup>a1,i</sup> mit Jagdwurstwürfel <sup>(1,2,3,4,6,7,j)</sup> , dazu einen Weihnachtsmann	Quorn-Bratwurst <sup>(c)</sup> (aus Mycoprotein) mit Soße <sup>a1</sup> , Sauerkraut <sup>a1,g,i</sup> und Kartoffelpüree <sup>g</sup> , dazu einen Weihnachtsmann
Sa 06.12. <div></div>	Graupensuppe <sup>a3,i,j</sup> mit Hühnerfleisch und Panna-Cotta-Pudding mit Sahne <sup>g</sup>	2 kleine Gehacktesklößchen (Schwein) <sup>a1,c,j</sup> mit Pfeffersoße <sup>a1,i</sup> , Rosenkohl und Kartoffeln			
So 07.12.	Einen schönen 2. Advent	Zartes Hähnchengeschnetzeltes <sup>a1</sup> mit Erbsengemüse <sup>a1</sup> und Kartoffeln	Kasselerbraten <sup>(2,4,6)</sup> in herzhafter Soße <sup>a1,j</sup> mit Grünkohl <sup>a1,j</sup> und Kartoffeln		
Mo 08.12.	Altmarkische Hochzeitssuppe <sup>fi</sup> mit Eierstich <sup>(c,g)</sup> und Fleischklößchen <sup>a1,c</sup> , (Schwein und Rind) Vollkornbrot <sup>a1,a2,a3</sup> mit Sonnenblumenkernen	Feines Hühnerfrikassee <sup>a1,a3,i</sup> mit Kapern, dazu Reis, Obst	Pilzpfanne <sup>(2,4,6,a1,a3,g,i)</sup> „Badische Art“ mit Spätzle <sup>a1,c</sup> und Obst	Feines Hühnerfrikassee <sup>a1,a3,i</sup> mit Kapern und Reis	Vegetarische Frühlingsrollen <sup>a1,f,i,j</sup> mit Chinagemüse in Sojasauce <sup>a1,f</sup> und Reisbeilage <div></div>
Di 09.12.	Möhreneintopf <sup>a1</sup> mit Schweinefleisch, dazu Mehrkorn-Brot <sup>a1,a2</sup>	Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe <sup>(2,4,a1)</sup> mit Gabelspaghetti <sup>a1,c</sup> und Tomatensoße <sup>a1</sup> dazu bunter Salat-Mix	Eisbeinflleisch <sup>(2,4,6)</sup> auf „Fasskraut“ (Sauerkraut <sup>fi</sup> ) und Erbsenpüree <sup>g</sup>	Möhreneintopf <sup>a1</sup> mit Schweinefleisch	Veganes Chilli sin Carne <sup>a1</sup> mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais dazu Vollkorn-Naturreis und bunter Salat-Mix <div></div>
Mi 10.12.	Quarkkeulchen <sup>a1,c,g</sup> mit warmen Bratäpfelkompott	Schweinegulasch <sup>a1</sup> mit Leipziger Allerlei <sup>a1</sup> und Kartoffelpüree <sup>g</sup>	Deftige Wirsingkohlroulade mit Schweinefleischfüllung <sup>a1,g,j</sup> in Pflaumen-Specksoße <sup>(2,4,6,a1,j)</sup> und Kartoffeln	Schweinegulasch <sup>a1</sup> mit Leipziger Allerlei <sup>a1</sup> und Kartoffelpüree <sup>g</sup>	Nudeln <sup>a1</sup> mit Broccoli-Käse-Soße <sup>a1,g</sup>
Do 11.12.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6,i)</sup> und hausgemachte Puddingcreme <sup>g</sup> „Schoko-Birne“	Fischfilet „Müllerin Art“ (Hoki) <sup>a1,d,g,j</sup> mit Petersilien- soße <sup>a1</sup> und Kartoffeln, hausgemachte Puddingcreme <sup>g</sup> „Schoko-Birne“	Zarte Hähnchenstreifen „Florentiner Art“ in einer Blattspinat-Sahnesoße <sup>a1,g</sup> und Farfalle <sup>a1,c</sup>	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6,i)</sup>	Pikanter Kräuterquark <sup>g</sup> mit Kartoffeln und hausgemachte Puddingcreme <sup>g</sup> „Schoko-Birne“
Fr 12.12.	Fadennudelsuppe <sup>a1,c,i</sup> mit Geflügelfleischeinlage und Roggenvollkornbrot <sup>a1,a2</sup>	Schweinebraten mit Soße <sup>a1,j</sup> , grünen Bohnen <sup>a1</sup> und Salzkartoffeln	Gebratenes Schollenfilet <sup>a1,d</sup> mit Dill-Soße <sup>a1</sup> und Salzkartoffeln	Fadennudelsuppe <sup>a1,c,i</sup> mit Geflügelfleischeinlage	Grießbrei <sup>(3,a1,g)</sup> mit Vanillegeschmack und Erdbeeren
Sa 13.12.	Weißkohleintopf <sup>a1</sup> mit Kasseler Suppenfleisch <sup>(2,4,6)</sup> dazu Fruchtjoghurt <sup>g</sup>	Gefüllte Paprikaschote <sup>a1,c,i</sup> mit würzigem Hackfleisch, Bratensoße <sup>a1</sup> und Kartoffeln und Fruchtjoghurt <sup>g</sup>			
So 14.12.	Einen schönen 3. Advent	Deftiges Herz-Nieren-Ragout <sup>(5,a1)</sup> mit Kartoffelpüree <sup>g</sup> , dazu Schlesische Gurkenhäppchen <sup>(3,j)</sup>	„Mutzenbraten“ (vom Schwein) mit Biersoße <sup>a1</sup> , Bayerisch Kraut <sup>a1</sup> und Kartoffeln		
Mo 15.12.	Eierstichsuppe <sup>a1,c,g,i</sup> mit Suppengemüse, Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding <sup>(3)</sup>	Bauerngulasch <sup>(1,2,3,4,6,7,a1,j)</sup> mit Jagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln und Kartoffelpüree <sup>g</sup> , dazu Wackelpudding <sup>(3)</sup>	Paniertes Schweineschnitzel <sup>a1,c</sup> mit Soße <sup>a1</sup> , Karotten „Rustica“ und Kartoffeln	Eierstichsuppe <sup>a1,c,g,i</sup> mit Suppengemüse, Geflügelfleisch	Mini-Germknödel „schwarz & weiß“ (zweifarbige mit Schokolade) <sup>a1,g</sup> und Vanillesoße <sup>(3,g)</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)

FRISCHEBAR			
Kaltgerichte Mo. - Fr. 6,20 €		Salat Mo. - Fr. 6,20 €	
Montag	Gebratene Geflügel- boulette <sup>(4,a1,c,i,j)</sup> dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur	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> Weizentortillia mit frischem Salatmix, Hot-Dog-Wurstchen, Röstzwiebeln, 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>(2,4,6,c,g,i,j,i)</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 marinier- tem Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut mit einer Joghurt- Knoblauchsoße und frischen Zwiebeln	Freitag	Salat „Egg & Cheese“ <sup>(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.






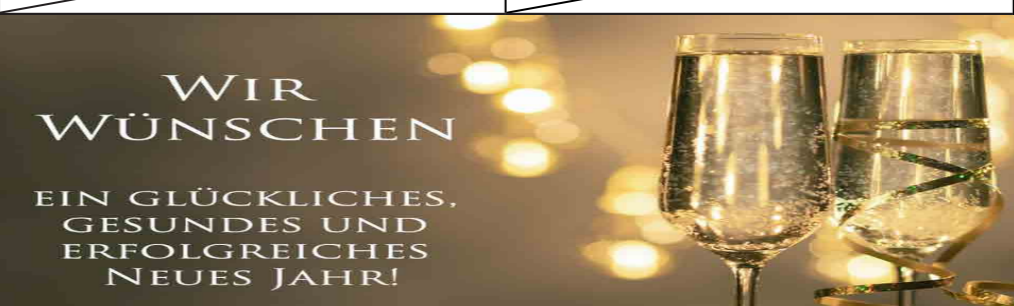
Die als Bio  
ausgelobten Speise-  
komponenten und  
-zutaten sind zertifiziert durch  
Grünstempel DE-ÖKO-021.

**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 „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\*  
\*= 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.	Herzhafte 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> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Möhrengemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Würzige Gyrospfanne mit Schweinefleisch <sup>(a1)</sup> mit Tomatenreis und Zaziki (Joghurt <sup>(g)</sup> mit Gurken und Knoblauch)	Herzhafte 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-Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> dazu Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	„Schlemmerschnitzel“ Schweineschnitzel in hollän- discher Soße <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Tomaten und Käse <sup>(g)</sup> überbacken, dazu Röstis und Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	Jägerschmaus <sup>(a1,j)</sup> (Schweinehack-Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup>	Vegetarisches Schnitzel <sup>(a1,a4,c,g)</sup> (aus Magermilch und Weizeneiweiß) mit Letschosoße <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,j)</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 Vollkornudeln <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.	<div>Festliche Stimmung macht sich breit. Wir wünschen allen eine frohe Weihnachtszeit!</div> 	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 Apfelrotkohl und Kartoffelklößen dazu Pana-Cotta-Pudding <sup>(g)</sup>	<div>Heiliger Abend</div> <div>1. Weihnachtsfeiertag</div> <div>2. Weihnachtsfeiertag</div>	
Fr 26.12.		Hirschgulasch in Preisselbeersauce <sup>(a1)</sup> , dazu Butterknöpfe <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,j)</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	Züricher 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 Vanilleschmack	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 Vanilleschmack			
Di 30.12.	Würzige Gyrossuppe <sup>(a1,g)</sup> mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne dazu Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	Geflügelfleischklößchen <sup>(a1)</sup> in fruchtiger Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Nudeln <sup>(a1,c)</sup> und Fruchtojoghurt <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 Würstwürfeln, Ei, Zwiebeln, Gewürzgurken, dazu Brötchen <sup>(a1)</sup> (kalt)		



Tel.: 03476 / 39 88 591  
Fax.: 03476 / 39 88 593



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)

