

# BESTELLSCHEIN

Jetzt den Online-Bestellservice 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

02.02.2026 - 06.02.2026

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

09.02.2026 - 13.02.2026

MO						
DI						
MI						
DO						
FR						

16.02.2026 - 20.02.2026

MO						
DI						
MI						
DO						
FR						

23.02.2026 - 27.02.2026

MO						
DI						
MI						
DO						
FR						

	A	B	V		A	B	V	
MO 02.02.	<b>Altmärkische Hochzeitssuppe<sup>a1</sup></b> mit Eierstich <sup>[c,g]</sup> und Fleischklößchen <sup>[a1,c]</sup> (Schwein und Rind), dazu Vollkornbrot <sup>[a1,a2,a3]</sup> mit Sonnenblumenkernen 	<b>Buntes Hühnerfrikassee<sup>[a1,a3]</sup></b> mit feinem Gemüse und Reis, dazu frisches Obst 	<b>Veganes Chili sin Carne<sup>[a1]</sup></b> mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais dazu <b>Vollkornreis (fairtrade)</b> und frisches Obst 		<b>MO 16.02.</b>	<b>Geflügelfleischklößchensuppe<sup>[a1,c,j]</sup></b> mit Vollkornnudeln <sup>[a1]</sup> und Gemüse, Berliner <sup>[a1,c,g]</sup> 	<b>Spirelli<sup>[a1,c]</sup> und Tomatensoße<sup>[a1]</sup></b> mit Würstchenwürfeln <sup>[1,2,3,4,6,7,j]</sup> , Berliner <sup>[a1,c,g]</sup> 	<b>Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“<sup>[a1,g]</sup></b> mit buntem Gemüsefrikassee <sup>[a1,a3,g,j]</sup> (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel) Berliner <sup>[a1,c,g]</sup> 
DI 03.02.	<b>Möhreneintopf<sup>[a1]</sup></b> mit Geflügelfleisch, 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>Asiatische Reisnudelpfanne<sup>[a1,c]</sup></b> mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße <sup>[5,a1,f,j]</sup> , dazu bunter Salat-Mix 		<b>DI 17.02.</b>	<b>Milchreis<sup>[g]</sup></b> mit Zucker, Zimt und Apfelmus 	<b>Gebratene Jagdwurstscheibe<sup>[1,2,4,6,j]</sup></b> mit Soße <sup>[a1]</sup> , Mischgemüse <sup>[a1]</sup> und Kartoffeln 	<b>Überbackene Tortellini</b> Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung <sup>[a1,c,g]</sup> überbacken mit herhaftem Käse <sup>[g]</sup> , dazu Apfelmus 
MI 04.02.	<b>Quarkkeulchen<sup>[a1,c,g]</sup></b> mit warmen Apfelpföppott 	<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> 		<b>MI 18.02.</b>	<b>Buntes Hühnerfrikassee<sup>[a1,a3,j]</sup></b> mit Kartoffeln, dazu frisches Obst <b>NEU</b> 	<b>Gehacktesstippe<sup>[5,a1]</sup></b> mit Paprika, Gewürzgurkenwürfeln <sup>[g]</sup> und Kartoffelpüree <sup>[g]</sup> , dazu frisches Obst 	<b>Blumenkohl-Käse-Knusperstern<sup>[a1,c,g]</sup></b> mit Sauce-Hollandaise <sup>[a1,c,g,j]</sup> und Kartoffeln 
DO 05.02.	<b>NEU</b> <b>Weiße Bohnensuppe</b> mit Rauchfleisch <sup>[2,4,6,j]</sup> und hausgemachte Puddingcreme <sup>[g]</sup> „Birne“ 	<b>Fischfilet „Müllerin Art“ (Hoki)<sup>[a1,d,g,j]</sup></b> mit Petersiliensoße <sup>[a1]</sup> und Reis, und hausgemachte Puddingcreme <sup>[g]</sup> „Birne“ 	<b>Buntes Eierragout<sup>[a1,c]</sup></b> und Kartoffeln, und hausgemachte Puddingcreme <sup>[g]</sup> „Birne“ 		<b>DO 19.02.</b>	<b>Deftiger Wirsingkohleintopf<sup>[a1]</sup></b> mit Schweinefleisch, dazu Mischbrot <sup>[a1,a2]</sup> 	<b>Königsberger Klopse<sup>[a1,c]</sup></b> mit Käpferlsoße <sup>[a1,g]</sup> und Kartoffeln, Rote Bete <sup>[g]</sup> 	<b>Bunte Pasta<sup>[a1,c]</sup></b> mit <b>Broccoli-Soße<sup>[a1,g,j]</sup></b> , Rote Bete <sup>[g]</sup> 
FR 06.02.	<b>Fadennudelsuppe<sup>[a1,c,i]</sup></b> mit Geflügelfleisch einlage und Roggenvollkornbrot <sup>[a1,a2]</sup> 	<b>Hackbraten<sup>[1,2,4,6,7,a1,c,i,j]</sup></b> mit Soße <sup>[a1,j]</sup> , grünen Bohnen <sup>[a1]</sup> und Salzkartoffeln 	<b>Grießbrei<sup>[3,a1,g]</sup></b> mit Vanillegeschmack und Erdbeeren 		<b>FR 20.02.</b>	<b>Linsensuppe<sup>[a1,i]</sup></b> mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Fruchtjoghurt <sup>[g]</sup> 	<b>Zarter Hähnchengulasch<sup>[a1]</sup></b> mit Nudeln <sup>[a1,c]</sup> und Fruchtjoghurt <sup>[g]</sup> 	<b>Pikanter Schnittlauchquark<sup>[g]</sup></b> mit Kartoffeln und Fruchtjoghurt <sup>[g]</sup> 
MO 09.02.	<b>Eierstichsuppe<sup>[a1,c,g,j]</sup></b> mit Suppengemüse, Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding <sup>[3]</sup> 	<b>Bauerngulasch<sup>[1,2,3,4,6,7,a1,j]</sup></b> mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln und Kartoffelpüree <sup>[g]</sup> , dazu Wackelpudding <sup>[3]</sup> 	<b>2 Marillenknoedl mit Aprikosenfüllung<sup>[a1,c,g]</sup></b> und Vanillesoße <sup>[3,g]</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack) 		<b>MO 23.02.</b>	<b>Buchstabennudelsuppe<sup>[a1,c,j]</sup></b> mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Pudding <sup>[3,g]</sup> mit Vanillegeschmack 	<b>Pasta<sup>[a1,c]</sup></b> mit Käse-Schinken-Soße <sup>[2,4,6,7,a1,g]</sup> (Kochschinken und Erbsen), dazu Pudding <sup>[3,g]</sup> mit Vanillegeschmack 	<b>Eipatty<sup>[6,g,j]</sup></b> mit <b>Spinat<sup>[a1,j]</sup></b> und Salzkartoffeln 
DI 10.02.	<b>Eierkuchen<sup>[a1,c,g]</sup></b> mit Apfelmus 	<b>Hörnchenpasta<sup>[a1,c]</sup></b> mit Geflügelbolognese <sup>[a1,i]</sup> und Apfelmus 	<b>Bunte Reispfanne</b> mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße <sup>[a1,g]</sup> , dazu Apfelmus 		<b>DI 24.02.</b>	<b>Auflauf Mac &amp; Cheese<sup>[a1,g]</sup></b> Makkaroni in einer Käsesoße gratiniert, dazu Fruchtzwerg <sup>[g]</sup> 	<b>Geflügelfleischklößchen<sup>[a1]</sup></b> in fruchtiger Tomatensoße <sup>[a1]</sup> und Nudeln <sup>[a1,c]</sup> und Fruchtzwerg <sup>[g]</sup> 	<b>Schoko-Grießbrei<sup>[a1,g]</sup></b> mit heißer Erdbeersoße dazu Fruchtzwerg <sup>[g]</sup> 
MI 11.02.	<b>Herzhafe Kartoffelsuppe<sup>[1,2,3,4,6,7,a1,g,j]</sup></b> mit Schmand und Bockwurstwürfeln, dazu Obst 	<b>Geflügelschnitzel<sup>[a1]</sup></b> mit Soße <sup>[a1]</sup> , Möhrengemüse <sup>[a1]</sup> und Kartoffeln 	<b>Rote Linsen-Bolognese<sup>[a1,i]</sup></b> mit Couscous <sup>[a1]</sup> und Obst 		<b>MI 25.02.</b>	<b>Eierkuchen<sup>[a1,c,g]</sup></b> mit Apfelmus 	<b>„Tex-Mex“ (Hackfleischpfanne Mexikanische Art)<sup>[a1]</sup></b> mit Schweinehackfleisch, Paprika und Mais, dazu Kartoffelpüree <sup>[g]</sup> und Apfelmus 	<b>Käsespätzle<sup>[a1,c,g]</sup></b> mit Röstiwebeln, dazu Apfelmus 
DO 12.02.	<b>Schokoladenpudding-Suppe<sup>[g]</sup></b> mit knusprigen Zwieback <sup>[a1,a3,g,f]</sup> 	<b>Jägerschmaus<sup>[a1,i]</sup></b> (Schweinehack-Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti <sup>[a1,c]</sup> , dazu Monsterbacke <sup>[g]</sup> 	<b>Vegane Klopse „Königsberger Art“<sup>[a1,j]</sup></b> (aus Weizenprotein) mit Käpferlsoße <sup>[a1]</sup> und Kartoffeln 		<b>DO 26.02.</b>	<b>Erbsensuppe</b> mit Kasseleruppenfleisch <sup>[2,4,6,j]</sup> , dazu Obst 	<b>Chicken Nuggets<sup>[a1,c,i]</sup></b> mit Soße <sup>[a1]</sup> , Rotkohl <sup>[7]</sup> und Kartoffeln 	<b>Herzhafe Veggie-Bolognese<sup>[f,i]</sup></b> (aus Sojaeiweiß) mit Gabelspaghetti <sup>[a1,c]</sup> und Obst 
FR 13.02.	<b>Grüne Bohnensuppe<sup>[a1]</sup></b> mit Rindfleisch, dazu Vollkornbrot <sup>[a1,a2,a3]</sup> mit Sonnenblumenkernen 	<b>Jumbo-Fischstäbchen<sup>[a1,d]</sup></b> mit Kräutersoße <sup>[a1]</sup> und Püree <sup>[g]</sup> und frischer Möhren-Rohkost 	<b>Blumenkohl in Soße<sup>[a1,g,j]</sup></b> mit Salzkartoffeln, dazu frische Möhren-Rohkost 		<b>FR 27.02.</b>	<b>Gulaschsuppe (Schweinefleisch)</b> mit Kartoffel- und Gemüseeinlage <sup>[a1,a3,j]</sup> , dazu Vollkornbrot <sup>[a1,a2,a3]</sup> mit Sonnenblumenkernen 	<b>Fischburger<sup>[a1,c,d,g,j,k]</sup></b> mit Dillsoße <sup>[a1,j]</sup> und Kartoffeln und frischer Rotkohlrohkost 	<b>Vollkorn-Pasta<sup>[a1]</sup></b> mit fruchtiger Tomatensoße <sup>[a1]</sup> , 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 wurden. Wir setzen uns für Sie eingehend mit dem Thema „Allergene“ auseinander, um Ihnen die rezeptorisch verwendeten Allergene möglichst transparent in unseren Speisenplänen darzustellen. Die Produktion erfolgt mit großer Sorgfalt und nur mit rezeptierten Zutaten. Wir können jedoch nicht ausschließen, dass auf der Vorstufe seitens der Vorlieferanten oder bei der Herstellung in unserem Hause nicht vermeidbare Kreuzkontaminationen mit Allergenen bestandteile stattfinden. Daher können Spuren von Allergenen aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden.

**Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:** (1 - Geschmacksverstärker; (2 - Antioxidationsmittel; (3 - Farbstoff; (4 - Konservierungsmit; (5 - mit Süßungsmittel; (6 - mit Phosphat; (7 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (8 - natürliche Aromen  
(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 - Schwefeloxid & Sulfite, (m - Lupine\*; (n - Weichtiere\*)

#### Weitere Inhaltskennzeichnungen:

: enthält Schweinefleisch : enthält Rindfleisch : enthält Geflügelfleisch : enthält Fisch  
 : vegan (ohne Tierprodukte) : besonders geeignet für Krippenkinder : Fairtrade-Produkte

# Unser Salatangebot

Mo	Amerikanischer Salat <sup>2, a1, c, g, i, j</sup> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets, mit French-Dressing	4,99 €
Di	Salat „Egg & Cheese“ <sup>4, c, g, i, j</sup> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse und Ei, mit Joghurt-Dressing	4,99 €
Mi	Chefosalat <sup>2, 4, 6, c, g, i, j</sup> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse, mit Joghurt-Dressing	4,99 €
Do	Pasta-Salat <sup>8, 1, g, c, i, j</sup> Nudeln mit getrockneten Tomaten und Mozzarellabällchen auf einer bunten Salatmischung (Eisberg, Frisée, Endivie, Radicchio) dazu Honig-Senf-Dressing	4,99 €
Fr	Pikanter Schichtsalat <sup>2, 4, 5, 6, c, g, i, j</sup> Eisbergsalat, Mais, Ananas, Kochschinken, Selleriestreifen, Porree, Ei und mit Joghurt-Dressing	4,99 €
Ihre Salatvorbestellungen können Sie wie gewohnt auf dem beiliegenden Bestellzettel vornehmen.		

# Unsere Kaltgerichte

Mo	Mini-Wiener Würstchen <sup>2, 4, 5, 6, a1, c, j</sup> mit Senf, dazu Nudelsalat mit Mayonnaise und Garnitur	4,99 €
Di	Hausgemachter Pizzasnack „Flammkuchen“ <sup>4, 2, 4, a1, g</sup> herzhaft belegt mit Frühlingszwiebel, Creme Fraîche, Schinkenwürfel und mit Käse überbacken	4,99 €
Mi	„American Pancake“ <sup>4, a1, c, g</sup> Pfannkuchen mit Kirsch-Fruchtsoße	4,99 €
Do	Baguette „Chicken Nuggets“ <sup>2, 7, a1, j</sup> mit Tomate, Salat und Gewürzketchup	4,99 €
Fr	Cheeseburger <sup>3, 4, 5, a1, a2, a3, c, g, j, k</sup> Hamburgerbrötchen mit Sesam belegt mit Rindfleisch-Patty, 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-stadtkaeche-hettstedt.de/mobil](http://bestellung-stadtkaeche-hettstedt.de/mobil)



Tel.: 03476 / 39 88 591

Fax.: 03476 / 39 88 593

## Junior-Menü

1. - 28. Februar 2026



### Ernährungskonzept

Eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung mit nährwertoptimalen 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 Speisenerstellung 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



Adolph-Kolping-Str. 1

06333 Hettstedt-Walbeck

[www.stadtkaeche-hettstedt.de](http://www.stadtkaeche-hettstedt.de)

[bestellung@stadtkaeche-hettstedt.de](mailto:bestellung@stadtkaeche-hettstedt.de)



eurofins

Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems



DE  
ST 00277  
EG



Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr!

Telefonische Bestellzeiten: Mo-Fr von 06.30 - 14.00 Uhr