

	A	B	V
MI 01.04.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit warmen Apfelkompott	Schweinegulasch ^(a1) mit Leipziger Allerlei ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g)	Nudeln ^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g)
DO 02.04.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6) und hausgemachte Vanillepuddingcreme ^(g) (mit Fairtrade Vanille)	Rührei ^(c,g) mit Spinat ^(a1) und Kartoffeln, dazu hausgemachte Vanillepuddingcreme ^(g) (mit Fairtrade Vanille)	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g) und Käsesoße ^(a1,g) dazu hausgemachte Vanillepudding- creme ^(g) (mit Fairtrade Vanille)
FR 03.04.	Karfreitag		
MO 06.04.	Ostermontag		
DI 07.04.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g) mit Suppengemüse und Geflügel- fleisch, dazu Wackel-Pudding ^(g)	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,j) mit Jagdwurst- und Gewürzgurken- würfeln, Kartoffelpüree ^(g) , dazu Wackelpudding ^(g)	Bunte Tortellini mit Käsefüllung ^(a1,c,g) und fruchtiger Tomaten-Basilikum- Soße ^(a1) , dazu Wackelpudding ^(g)
MI 08.04.	Herzhafte Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,a1,g) mit Schmand und Bockwurstwürfeln, dazu frisches Obst	Gefülltes Hähnchen-Cordon- Bleu ^(2,3,4,6,a1,c,g,i) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Pizza „Vegetaria“ ^(a1,c,g) mit Champignons, Paprika, Mais und Käse überbacken
DO 09.04.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Hörnchenpasta ^(a1,c) mit Geflügelbolognese ^(a1,j) und Apfelmus	Vegetarisches Schnitzel ^(a1,a4,c,g) (aus Magermilch und Weizenmehl) mit Letschosoße ^(a1) und Kartoffeln
FR 10.04.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Püree ^(g) , dazu Monsterbacke ^(g)	Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln und Monsterbacke ^(g)
MO 13.04.	Geflügeleischnudelsuppe ^(a1,c,i,j) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Würstchenwürfeln ^(1,2,3,4,6,7,j)	Kartoffeltaschen „Frischkäse- Kräuter“ ^(g) mit buntem Gemüsefri- kassée ^(a1,a3,g,i) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
DI 14.04.	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Gebratene Jagdwurstscheibe ^(1,2,4,6,j) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Bunte Schupfnudelpfanne ^(a1,c) mit Zucchini, Möhren und Erbsen, dazu Rahmsoße ^(a1,g) , und Apfelmus
MI 15.04.	Buntes Hühnerfrikassée ^(a1,a3,i) mit Kartoffeln, dazu frisches Obst	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika, Gewürzgurkenwürfel ^(g) und Kartoffel- püree ^(g) , dazu frisches Obst	Blumenkohl-Käse-Knuspertern ^(a1,c,g,i) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln
DO 16.04.	Soljanka „Ukrainische Art“ ^(2,3,4,6,7,a1) mit Geflügelwurst und Bäckerbrötchen ^(a1,a2)	Königsberger Klopse ^(a1,c) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Bunte Pasta ^(a1,c) mit Broccoli-Soße ^(a1,g,i) , dazu Rote Bete ⁽⁵⁾
FR 17.04.	Linsensuppe ^(a1,j) mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Fruchtjoghurt ^(g)	Zarter Hähnchengulasch ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) und Fruchtjoghurt ^(g)	Pikanter Schnittlauchquark ^(g) mit Kartoffeln und Fruchtjoghurt ^(g)

	A	B	V
MO 20.04.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c,j) mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Pudding ^(3,g) mit Vanillegeschmack	Pasta ^(a1,c) mit Käse-Schinken- Soße ^(2,4,6,7,a1,g) (Kochschinken und Erbsen), dazu Pudding ^(3,g) mit Vanillegeschmack	Eipatty ^(c,g,i) mit Spinat ^(a1,j) und Salzkartoffeln
DI 21.04.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Geflügelfleischklößchen ^(a1) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Püree ^(g)	Kaiserschmarrn ^(a1,c,g) (Süßspeise aus Pfannkuchenteig) mit Vanillesoße ^(g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
MI 22.04.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Herzhafte Thunfischbolognese ^(a1,j) mit Gemüse und Spirelli ^(a1,c) , dazu Coleslaw-Salat ^(a1,c,g,i) (aus Weißkraut, Karotten und cremigen Mayonnaise-Dressing)	Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus
DO 23.04.	Erbsensuppe mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6,i) , dazu Obst	Chicken Nuggets ^(2,a1,j) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln	Vegetarische Lasagnesuppe Nudeln ^(a1,c) mit vegetarischer Bolognese ^(a1,a3,i,j) , Paprika und Crème Fraîche ^(g) , dazu Obst
FR 24.04.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüsebeilage ^(a1,a3,j) dazu Fruchtzwerg ^(g)	„Tex-Mex“ (Hackfleischpfanne Mexikanische Art) ^(a1) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Mais, dazu Reis und Fruchtzwerg ^(g)	Vollkorn-Pasta ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Fruchtzwerg ^(g)
MO 27.04.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ ^(a1,j) mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i,j)	Currywurstgulasch ^(1,2,3,4,6,a1,i,j) mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ^(g)	Blumenkohlrischen in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) , Kartoffeln
DI 28.04.	Lasagne al forno mit Schweinehackfleisch, Crème fraîche und gratiniert mit Käse ^(a1,c,g) , dazu frischer Gurkensalat	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,j) und Kartoffeln, dazu frischer Gurkensalat	Quorn-Gulasch ^(a1,c) (aus Mycoprotein) mit Vollkornnudeln ^(a1) und frischem Gurkensalat
MI 29.04.	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompott	Hähnchenbruststreifen in heller Soße ^(a1,g) mit Erbsen und Nudeln ^(a1,c) , dazu Kirschkompott	Veggie-Karottenbratling mit Dillsauce ^(a1) und Vollkornreis (Fairtrade)
DO 30.04.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Obst	Dinos aus zartem Hähnchen- fleisch ^(2,a1,a2,c) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Pikanter Kräuterquark ^(g) mit Kartoffeln und Obst

Mehr Transparenz für Sie durch Informationen
 Deklarationspflichtige Zusatzstoffe gemäß Lebensmittelinformationsverordnung, die in unseren Menüs gekennzeichnet sind, haben eine tech-
 nologische 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 Spei-
 seplänen 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 - Konservierungs-
 mittel; (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

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

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	
01.04.2026 - 03.04.2026						
MI	F	e	r	i	e	n
DO	F	e	r	i	e	n
FR	Karfreitag					
06.04.2026 - 10.04.2026						
MO	Ostermontag					
DI						
MI						
DO						
FR						
13.04.2026 - 17.04.2026						
MO						
DI						
MI						
DO						
FR						
20.04.2026 - 24.04.2026						
MO						
DI						
MI						
DO						
FR						
27.04.2026 - 30.04.2026						
MO						
DI						
MI						
DO						

Unser Salatangebot

Mo	Chefsalat ^(2,4,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse, mit Joghurt-Dressing ^(a,i,j)	4,99 €
Di	Pasta-Salat ^(a1,g,c,i,j) Nudeln mit getrockneten Tomaten und Mozzarellaabällchen auf einer bunten Salatmischung (Eisberg, Frisée, Endivie, Radicchio) dazu Honig-Senf-Dressing ^(c,g,i,j)	4,99 €
Mi	Frühlingsalat „Grüner Couscous“ ^(a1,c,g,i,j) mit grünem Spargel, Erbsen und Zuckerschoten auf Salatvariation mit Honig-Senf-Dressing ^(c,g,i,j)	4,99 €
Do	Salat „Vier-Jahreszeiten“ ^(c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, gebratene Putenbruststreifen, Dill, mit Kräuter-Dressing ^(a,i,j)	4,99 €
Fr	Amerikanischer Salat ^(2,a1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets, mit French-Dressing ^(c,i,j)	4,99 €
Ihre Salatvorbestellungen können Sie wie gewohnt auf dem beiliegenden Bestellzettel vornehmen.		

Unsere Kaltgerichte

Mo	Fischstäbchen ^(3,4,a1,d) mit Kartoffelsalat „Essig & Öl“, Zitronenecke und Garnitur	4,99 €
Di	Hausgemachter Pizzasnack „Hot Dog“ ^(a1,2,3,4,5,6,a1,c,g,i,j) herzhaft belegt mit Würstchenscheiben, süß-sauren Gewürzgurken, Röstzwiebeln und mit Käse überbacken	4,99 €
Mi	„Süße Allerlei aus verschiedenen gefüllten Eierkuchen“ ^(a1,c,g) (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Heidelbeerfüllung) dazu Vanillesoße (Puddingsoße mit Vanillegeschmack) ^(3,g)	4,99 €
Do	Baguette „Barbecue“ ^(2,4,5,a1,a3,j) gefüllt mit gebratenem Rib- Steak, Salat, Gewürzgurke und Barbecue-Sauce	4,99 €
Fr	Dürüm (Weizentortilla) ^(2,3,7,a1,c,g) Wrap gefüllt mit mariniertem Kebab-Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki 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. - 30. April 2026



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

