

	A	B	V
MO 01.06.	<b>Eierstichsuppe</b> <sup>(a1,c,g,j)</sup> mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Berliner <sup>(a1,c,g)</sup>	<b>Spirelli</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Geflügeljagdwurstwürfel <sup>(2,3,4,6,7)</sup> <b>Leblingsessen</b> Berliner <sup>(a1,c,g)</sup>	<b>2 Marillenkügel mit Aprikosenfüllung</b> <sup>(a1,c,g)</sup> und Vanillesoße <sup>(3,g)</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack), Berliner <sup>(a1,c,g)</sup>
DI 02.06.	<b>Eierkuchen</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit Apfelmus	<b>Hörnchenpasta</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Geflügelbolognese <sup>(a1,j)</sup> und Apfelmus	<b>Bunte Reispfanne</b> mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße <sup>(a1,g)</sup> , dazu Apfelmus
MI 03.06.	<b>Herzhafte Kartoffelsuppe</b> <sup>(1,2,3,4,6,7,a1,g,j)</sup> mit Schmand und Bockwurstwürfeln, dazu frisches Obst	<b>Geflügelschnitzel</b> <sup>(a1)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Möhrengemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	<b>Rote Linsen-Bolognese</b> <sup>(a1,j)</sup> mit Couscous <sup>(a1)</sup> und frischem Obst
DO 04.06.	<b>Schokoladenpudding-Suppe</b> <sup>(g)</sup> mit knusprigem Zwieback <sup>(a1,a3,g,f)</sup>	<b>Bauerngulasch</b> <sup>(1,2,3,4,6,7,a1,j)</sup> mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, dazu Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> und Monsterbacke <sup>(g)</sup>	<b>Vegane Klopse „Königsberger Art“</b> <sup>(a1,j)</sup> (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln
FR 05.06.	<b>Grüne Bohnensuppe</b> <sup>(a1)</sup> mit Rindfleisch, dazu Vollkornbrot <sup>(a1,a2,a3)</sup> mit Sonnenblumenkernen	<b>Jumbo-Fischstäbchen</b> <sup>(a1,d)</sup> mit Kräutersoße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln, dazu frischer Gurkensalat mit Dill	<b>Blumenkohl in Soße</b> <sup>(a1,g,j)</sup> mit Salzkartoffeln und frischem Gurkensalat mit Dill
MO 08.06.	<b>Geflügelfleischklößchensuppe</b> <sup>(a1,c,j)</sup> mit Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> und Gemüse	<b>Spirelli</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Würstchenwürfeln <sup>(1,2,3,4,6,7,j)</sup>	<b>Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“</b> <sup>(a1,g,j)</sup> mit buntem Gemüsekäse <sup>(a1,a3,g,j)</sup> (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
DI 09.06.	<b>Milchreis</b> <sup>(g)</sup> mit Zucker, Zimt und Apfelmus	<b>Geflügelboulette</b> <sup>(a1,c,j)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Mischgemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	<b>Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung</b> <sup>(a1,c,g)</sup> und fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße <sup>(a1)</sup> , dazu Apfelmus
MI 10.06.	<b>NEU Eierfrikassee</b> <sup>(a1,c,j)</sup> mit Kartoffeln, dazu frisches Obst	<b>Gehacktesstippe</b> <sup>(5,a1)</sup> mit Paprika, Gewürzgurkenwürfel <sup>(5)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , dazu frisches Obst	<b>Blumenkohl-Käse-Knusperstern</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit Sauce-Hollandaise <sup>(a1,c,g,j)</sup> und Kartoffeln
DO 11.06.	<b>Reissuppe</b> <sup>(1)</sup> mit Rindfleisch, Suppengrün und Roggenvollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup>	<b>Königsberger Klopse</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit Kapernsoße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, dazu Rote Bete <sup>(5)</sup>	<b>Bunte Pasta</b> <sup>(a1,c)</sup> mit <b>Broccoli-Soße</b> <sup>(a1,g,j)</sup> , dazu Rote Bete <sup>(5)</sup>
FR 12.06.	<b>Linsensuppe</b> <sup>(a1,j)</sup> mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	<b>Zarter Hähnchengulasch</b> <sup>(a1)</sup> mit Nudeln <sup>(a1,c)</sup> und Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	<b>Pikanter Schnittlauchquark</b> <sup>(g)</sup> mit Kartoffeln und Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>

**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.

**Kenntzeichnungsspflichtige Zusatzstoffe:** (1 - Geschmacksverstärker; (2 - Antioxidationsmittel; (3 - Farbstoff; (4 - Konservierungsmittel; (5 - mit Süßungsmittel; (6 - mit Phosphat; (7 - mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (8 - natürliche Aromen)

**Kenntzeichnungspflichtige 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\*)

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

	A	B	V
MO 15.06.	<b>Buchstabennudelsuppe</b> <sup>(a1,c,j)</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	<b>Eipatty</b> <sup>(c,g,j)</sup> mit <b>Spinat</b> <sup>(a1,j)</sup> und Salzkartoffeln
DI 16.06.	<b>Würzige Gyrossuppe</b> <sup>(a1,g)</sup> mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Birnenkompott	<b>Geflügelfleischklößchen</b> <sup>(a1)</sup> in fruchtiger Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	<b>Schoko-Grießbrei</b> <sup>(a1,g)</sup> mit fruchtigem Birnenkompott
MI 17.06.	<b>Eierkuchen</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit Apfelmus	<b>Herzhafte Thunfischbolognese</b> <sup>(a1,j)</sup> mit Gemüse und Spirelli <sup>(a1,c)</sup> , dazu Apfelmus	<b>Käsespätzle</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus
DO 18.06.	<b>Erbsensuppe</b> mit Kasselersuppenfleisch <sup>(2,4,6,i)</sup> , dazu Obst	<b>Chicken Nuggets</b> <sup>(2,a1,i)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Rotkohl <sup>(7)</sup> und Kartoffeln	<b>Herzhafte Veggie-Bolognese</b> <sup>(j)</sup> (aus Sojaweiß) mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> und Obst
FR 19.06.	<b>Gulaschsuppe</b> (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage <sup>(a1,a3,j)</sup> , dazu Vollkornbrot <sup>(a1,a2,a3)</sup> mit Sonnenblumenkernen	<b>Fischburger</b> <sup>(a1,c,d,g,j,k)</sup> mit Dillsoße <sup>(a1,j)</sup> und Kartoffeln, dazu frische Rotkohlröhkost	<b>Vollkorn-Pasta</b> <sup>(a1)</sup> mit fruchtiger Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und frische Rotkohlröhkost
MO 22.06.	<b>Kartoffelsuppe „Sächsische Art“</b> <sup>(a1,j)</sup> mit Suppengrün und Wiener Würstchen <sup>(1,2,3,4,6,7,lj)</sup>	<b>Currywurstgulasch</b> mit Tomatensoße und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	<b>Blumenkohl</b> in Tomaten-Hollandaise <sup>(a1,c,g,j)</sup> und gebratenen Pesto-Gnocchi <sup>(4,a1,c,g)</sup>
DI 23.06.	<b>Linsensuppe</b> <sup>(a1,j)</sup> mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6)</sup> und Monsterbacke <sup>(g)</sup>	<b>Herzhafte Kohlroulade</b> <sup>(a1)</sup> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> und Kartoffeln, dazu Monsterbacke <sup>(g)</sup> <b>wieder da</b>	<b>Pasta</b> <sup>(a1,c)</sup> mit aromatischer Tomaten-Paprika-Soße <sup>(a1)</sup> , dazu Monsterbacke <sup>(g)</sup>
MI 24.06.	<b>Grießbrei</b> <sup>(a1,g)</sup> mit Kirschkompott	<b>Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße</b> <sup>(a1,g)</sup> und Nudeln <sup>(a1,c)</sup> , dazu Kirschkompott	<b>Veggie-Gemüseschnitzel</b> <sup>(a1,c)</sup> (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße <sup>(a1)</sup> und Maispüree <sup>(g)</sup>
DO 25.06.	<b>Nudelsuppe</b> <sup>(a1,c,j)</sup> mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Obst	<b>Dinos aus zartem Hähnchenfleisch</b> mit Soße <sup>(a1)</sup> , buntem Gemüse <sup>(a1)</sup> (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	<b>Pikanter Kräuterquark</b> <sup>(g)</sup> mit Kartoffeln und Obst
FR 26.06.	<b>Möhreneintopf</b> <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, dazu Pudding <sup>(g)</sup>	<b>Backfischfilet</b> <sup>(a1,d)</sup> mit Kräutersoße <sup>(a1)</sup> und Reis, dazu frischer Gurkensalat	<b>Thai-Gemüsepfanne</b> <sup>(a1,f)</sup> süß-sauer mit Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> und dazu frischer Gurkensalat
MO 29.06.	<b>Tomatensuppe mit Reismudeln</b> <sup>(a1,c)</sup> und Kräutern, dazu Obst <b>Veggie-Day</b>	<b>Eipatty</b> <sup>(c,g,j)</sup> mit Spinat <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln	<b>Veganes Schichtkohl</b> <sup>(a1,a3,f)</sup> (aus Soja und Weizen), mit Kartoffeln und Obst
DI 30.06.	<b>Linsen-Curry-Suppe</b> mit Hühnchen <sup>(a1,j)</sup> , dazu Vollkornbrot <sup>(a1,a2,a3)</sup>	<b>Geflügelklopse</b> <sup>(a1)</sup> mit Kapernsoße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, dazu Rote Bete <sup>(5)</sup>	<b>Tortellini „Verdura“</b> <sup>(a1,g)</sup> mit Tomaten-Gemüse-Füllung, Spinatsoße <sup>(a1)</sup> und Rote Bete <sup>(5)</sup>

## 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
<b>01.06.2026 - 05.06.2026</b>					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
<b>08.06.2026 - 12.06.2026</b>					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
<b>15.06.2026 - 19.06.2026</b>					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
<b>22.06.2026 - 26.06.2026</b>					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
<b>29.06.2026 - 30.06.2026</b>					
MO					
DI					

# Unser Salatangebot

Mo	<b>Amerikanischer Salat</b> <sup>(2,a1,c,g,i,j)</sup> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets, mit French-Dressing <sup>(c,i,j)</sup>	4,99 €
Di	<b>Crispy Chicken Bowl</b> <sup>(a1,a3)</sup> Endivie, Radicchio, Weißkohl, Karotten, Paprika, Mandarinen mit French-Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup>	4,99 €
Mi	<b>Salat „Kebab“</b> <sup>(2,7,g,k)</sup> Weißkohlsalat, Gurke, rote Zwiebel, Paprika, Tomate, Hähnchenkebab und Zaziki <sup>(g)</sup>	4,99 €
Do	<b>Chefsalat</b> <sup>(2,4,6,c,g,i,j)</sup> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse, mit Joghurt-Dressing <sup>(g,i,j)</sup>	4,99 €
Fr	<b>Cevapcici-Bowl</b> <sup>(a1,a3)</sup> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke und rote Zwiebel mit Kräuter-Dressing <sup>(g,i,j)</sup>	4,99 €
Ihre Salatvorbestellungen können Sie wie gewohnt auf dem beiliegenden Bestellzettel vornehmen.		

# Unsere Kaltgerichte

Mo	<b>Mini-Wiener Würstchen</b> <sup>(1,2,3,4,6,7,i,j)</sup> mit Senf dazu Kartoffelsalat mit „Essig & Öl“ und Garnitur	4,99 €
Di	<b>Hausgemachter Pizzasnack „Tomate Mozzarella“</b> <sup>(4,a1,g,h)</sup> herzhaft belegt mit Pesto, frischen Tomaten und mit Mozzarella-Käse überbacken	4,99 €
Mi	<b>Milchreis</b> <sup>(g)</sup> mit Pfirsich-Mango-Soße	4,99 €
Do	<b>Baguette „Chicken Nuggets“</b> <sup>(2,7,a1,i)</sup> mit Tomate, Salat und Gewürzketchup	4,99 €
Fr	<b>Hausgemachter Pizzasnack „Geflügeldöner“</b> <sup>(2,a1,g)</sup> herzhaft belegt mit Paprika, Zwiebeln, Hähnchenkebab, Tomatensoße, Kräutern und mit Käse überbacken	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](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. - 30. Juni 2026



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)

