

	A	B	V
MI 01.07.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(5,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) und Obst	Vegetarische BBQ-Chicken-Pfanne ^(4,a1,j) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit Paprika, Kürbis, Zucchini, Kichererbsen und Mais, dazu Reis
DO 02.07.	Graupensuppe ^(a3,i,j) mit Kasslersuppenfleisch ^(2,4,6) , dazu hausgemachte Quarkspeise ⁽⁹⁾	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) , dazu hausgemachte Quarkspeise ⁽⁹⁾	Pancakes „American Style“ ^(a1,c,g) mit fruchtiger Erdbeersoße
FR 03.07.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch und Vollkornbrot ^(a1,a2)	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾	Vegetarische Erbsensuppe ⁽⁶⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Vollkornbrot ^(a1,a2)
MO 06.07.	Vollkornnudelsuppe ^(a1,j) mit buntem Gemüse und Geflügel-fleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(1,2,3,4,6,7,j)	Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ ^(4,g) mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^(a1,g)
DI 07.07.	Milchreis ⁽⁹⁾ mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Erbsengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Exotisches Gemüsecurry ^(a1,j) mit Kokosnussmilch und Vollkornreis (fairtrade) , dazu Apfelmus
MI 08.07.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Eierstich und Gemüseeinlage und Vollkornbrot ^(a1,a2)	Würzige Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika- und Gewürzgurken-würfel ⁽⁵⁾ , dazu Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ und frisches Obst	NEU Eierkuchen ^(a1,c,g) mit kalter Schokosoße ⁽⁹⁾ (mit fairtrade Kakao)
DO 09.07.	Grüner Erbseneintopf ^(a1,i) mit Kasslersuppenfleisch ^(2,4,6) und frisches Obst	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Geflügelsoße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Salzkartoffeln	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,j) und frischem Obst
FR 10.07.	Kesselgulaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) und Monsterbacke ⁽⁹⁾	Fruchtiges Hühnchencurry Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) und Monsterbacke ⁽⁹⁾	1 Germknödel mit Pflaumenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
MO 13.07.	Reissuppe ⁽⁴⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,a2,a3)	Würstchengulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i,j) mit Nudeln ^(a1,c) und frischem Obst	Falafel-Kichererbsenbällchen ^(a1,j) (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^(a1) und Vollkompasta ^(a1)
DI 14.07.	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügel-fleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2)	Rostbratwurst „Nürnberger Art“ mit Soße ^(a1,j) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Vegetarischer Auflauf ^(a1,a3,f,g,i) „Lasagne Art“ mit Sojabolognese (Sojaeiweiß), Crème Fraîche und gratiniertem Käse, dazu Bohnensalat
MI 15.07.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Heidelbeersoße ⁽⁹⁾	Schichtkohl mit Schweinefleisch ^(a1) und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ , dazu frische Rotkohl-Rohkost	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) , dazu frische Rotkohl-Rohkost
DO 16.07.	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, dazu Fruchtzweig ⁽⁹⁾	Chicken Nuggets ^(2,a1,i) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Gemüse-Gnocchipfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Fruchtzweig ⁽⁹⁾
FR 17.07.	Kartoffelsuppe ^(a1,j) mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,3,4,6,7,j) und Obst	Backfischfilet ^(a1,d) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(7,a1,c,g,j) (kalt) und Kartoffeln	Quorn-Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) , Sauerkraut ^(a1,g) und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾

	A	B	V
MO 20.07.	Altmärkische Hochzeitssuppe ⁽⁴⁾ mit Eierstich ^(5,g) und Fleischklößchen ^(a1,c) (Schwein und Rind), dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Buntes Hühnerfrikassee mit feinem Gemüse und Reis, dazu frisches Obst	Veganes Chili sin Carne ^(a1) mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais, dazu Vollkornreis (fairtrade) und frisches Obst
DI 21.07.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Mehrkorn-Brot ^(a1,a2)	Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe ^(2,4,a1) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) , dazu Weißkohl-Gurken-Rohkost ^(5,g)	Asiatische Reismudelpfanne mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße ^(5,a1,i,j) , dazu Weißkohl-Gurken-Rohkost ⁽⁵⁾
MI 22.07.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit warmen Apfelkompott	Schweinegulasch ^(a1) mit Leipziger Allerlei ^(a1) und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾	Nudeln ^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g)
DO 23.07.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6) und hausge-machte Pfirsich-Puddingcreme ⁽⁹⁾	Fischfilet „Müllerin Art“ (Hoki) ^(a1,d,g,j) mit Petersiliensoße ^(a1) und Reis, dazu hausgemachte Pfirsich-Puddingcreme ⁽⁹⁾	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g) und Käsesoße ^(a1,g) , dazu hausgemachte Pfirsich-Puddingcreme ⁽⁹⁾
FR 24.07.	Fadennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleischeinlage und Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Hackbraten ^(1,2,4,6,7,a1,c,i,j) mit Soße ^(a1,j) , grünen Bohnen ^(a1) und Salzkartoffeln	Grießbrei ^(3,a1,g) mit Vanillegeschmack und Erdbeeren
MO 27.07.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügel-fleisch, dazu Wackel-Pudding ⁽³⁾	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,j) mit Jagdwurst- und Gewürzgurken-würfeln, dazu Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ und Wackelpudding ⁽³⁾	Mini-Germknödel „schwarz & weiß“ (zweifärbig mit Schokolade) ^(a1,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
DI 28.07.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Hörnchenpasta ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) und Apfelmus	Bunte Schupfnudelpfanne ^(a1,c) mit Zucchini, Möhren und Erbsen, und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Apfelmus
MI 29.07.	Herzhafte Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,a1,g,j) mit Schmand und Bockwurstwürfeln, dazu frisches Obst	Gefülltes Hähnchen-Cordon-Bleu ^(2,3,4,6,a1,c,g,j) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Rote Linsen-Bolognese ^(a1,i) mit Couscous ^(a1) und frischem Obst
DO 30.07.	Schokoladenpudding-Suppe ⁽⁹⁾ mit knusprigem Zwieback ^(a1,a3,g,f)	Jägerschmaus ^(a1,j) (Schweinehack-Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) , dazu Monsterbacke ⁽⁹⁾	Vegetarisches Schnitzel ^(a1,a4,c,g) (aus Magermilch und Weizeneiweiß) mit Letschosoße ^(a1) und Kartoffeln
FR 31.07.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Püree ⁽⁹⁾ , dazu frischer Gurkensalat	Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln und frischem Gurkensalat

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.

Kenntzeichnungspflichtige 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

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
-----	---	---	---	---	---

01.07.2026 - 03.07.2026

MI					
DO					
FR					

06.07.2026 - 10.07.2026

MO	F	e	r	i	e
DI	F	e	r	i	e
MI	F	e	r	i	e
DO	F	e	r	i	e
FR	F	e	r	i	e

13.07.2026 - 17.07.2026

MO	F	e	r	i	e
DI	F	e	r	i	e
MI	F	e	r	i	e
DO	F	e	r	i	e
FR	F	e	r	i	e

20.07.2026 - 24.07.2026

MO	F	e	r	i	e
DI	F	e	r	i	e
MI	F	e	r	i	e
DO	F	e	r	i	e
FR	F	e	r	i	e

27.07.2026 - 31.07.2026

MO	F	e	r	i	e
DI	F	e	r	i	e
MI	F	e	r	i	e
DO	F	e	r	i	e
FR	F	e	r	i	e

Allen unseren Verträgen liegen unsere Allgemeinen Geschäfts-, Liefer- und Zahlungsbedingungen zugrunde. Diese können Sie sowohl auf unserer Homepage, als auch an unserem Geschäftssitz einsehen.

Zu- und Abbestellungen am Liefertag bis 7.00 Uhr. Reklamationen nur am Liefertag! Abgabetermin der Bestellung ist spätestens der 20.06.2026

Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr!

Unser Salatangebot

Mo	Salat „Egg & Cheese“ ^(c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse und Ei, mit Joghurt-Dressing ^(g,i,j)	4,99 €
Di	Chefsalat ^(2,4,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse, mit Joghurt-Dressing ^(g,i,j)	4,99 €
Mi	Teriyaki-Chicken-Salat ^(a1,f) frischer Romanasalat, Eisbergsalat, Paprika, Tomatenkirschen, Gurke, Mais, zart mariniertes Hähnchen mit Teriyaki-Soße mit Joghurt-Dressing ^(g,i,j)	4,99 €
Do	Amerikanischer Salat ^(2,a1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets, mit French-Dressing ^(c,i,j)	4,99 €
Fr	„Sommersalat“ Mozzarella ^(2,4,6,c,g,i,j) Salatmix mit Sonnenblumen-, Kürbis- und Pinienkernen, Rucola, Tomate, Nektarine, Schinkenspeck mit Joghurt-Dressing ^(g,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 mit „Essig & Öl“ Zitronenecke und Garnitur	4,99 €
Di	Hausgemachter Pizzasnack „Geflügel-Kebab“ ^(a1,g) herzhaft belegt mit mariniertem Kebab-Hühnerfleisch, bunter Paprika, Zwiebeln, Tomatensoße und mit Gouda-Käse überbacken	4,99 €
Mi	„Süße Allergier 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 „Schnitzel“ ^(3,a1,c,g,i,j) mit Schweineschnitzel, Remoulade, Salat, Tomate und Gurke	4,99 €
Fr	Dönerteller mit Nudeln ^(2,4,7,a1,c,g,h1) Pesto-Nudeln mit mariniertem Kebab-Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki, 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. - 31. Juli 2026



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



Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.

