

	A	B	V
MO 02.11.	Reissuppe^g mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Pudding ^g	Würstchengulasch^{1,2,3,4,6,7,a1,j} mit Nudeln ^{a1,c}	Falafel-Kichererbsenbällchen^{a1,j} (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^{a1} und Vollkornpasta ^{a1}
DI 03.11.	Muschelnudelsuppe^{a1,c,j} mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot ^{a1,a2}	Rostbratwurst „Nürnberger Art“^{a1,j} mit Soße ^{a1,j} , Möhrengemüse ^{a1} und Kartoffeln	Gemüse-Nudel-Auflauf^{a1,c,g} (mit Möhren, Erbsen und Mais), dazu Bohnensalat
MI 04.11.	Hefeklöße^{a1,c,g} mit Heidelbeersöße ^g	Schichtkohl mit Schweinefleisch^{a1} und Kartoffelpüree ^g , dazu frische Möhren-Rohkost	Bunte Nudeln^{a1,c} mit Tomatensoße ^{a1} , dazu frische Möhren-Rohkost
DO 05.11.	Lasagnesuppe^{a1,c,g} mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, dazu Fruchtzweig ^g	Dinos aus zartem Hähnchenfleisch^(2,a1,a2,c,j) mit Soße ^{a1} , Rotkohl ⁷ und Kartoffeln	Gemüse-Gnocchipfanne^{a1,c} mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^{a1,g} , Fruchtzweig ^g
FR 06.11.	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,j} und Kartoffelpüree ^g
MO 09.11.	Altmärkische Hochzeitssuppe^d mit Eierstich ^{c,g} und Fleischklößchen ^{a1,c} (Schwein und Rind), dazu frisches Obst	Feines Hühnerfrikassee^{a1,a3,j} mit Reis und frischem Obst	Nudeln^{a1} mit Broccoli-Käse-Soße ^{a1,g} und frischem Obst
DI 10.11.	Möhreneintopf^{a1} mit Schweinefleisch, dazu Mehrkorn-Brot ^{a1,a2}	Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe^{a1,c} mit Gabelspaghetti ^{a1,c} und Tomaten- soße ^{a1} , dazu Weißkohl-Rohkost	Asiatische Reisnudelpfanne^{a1,c,j} mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße ^(5,a1,f,i) , dazu Weißkohl-Rohkost
MI 11.11.	Quarkkeulen^{a1,c,g} mit winterlichem Bratpfelkompott Berliner ^{a1,c,g}	Schweinegulasch^{a1} mit Leipziger Allerlei ^{a1} und Kartoffelpüree ^g Berliner ^{a1,c,g}	Veganes Chili sin Carne^{a1} mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais, dazu Vollkornreis (fairtrade) Berliner ^{a1,c,g}
DO 12.11.	Farfalle^{a1,c} und Tomatensoße ^{a1} mit Geflügeljagdwurstwürfeln ^(1,2,3,4,6,7,j) , dazu hausgemachte Puddingcreme ^g Birne-Zimt wieder da	Fischfilet „Müllerin Art“ (Hoki)^{a1,d,g,j} mit Petersiliensoße ^{a1} und Reis, dazu hausgemachte Puddingcreme ^g Birne-Zimt	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^{a1,c,g} und Käsesoße ^{a1,g} , dazu hausgemachte Puddingcreme ^g Birne-Zimt
FR 13.11.	Fadennudelsuppe^{a1,c,j} mit Geflügelfleischeinlage und Roggenvollkornbrot ^{a1,a2}	Schweinebraten mit Soße ^{a1,j} , grünen Bohnen ^{a1} und Salzkartoffeln	Grießbrei^(3,a1,g) mit Vanillegeschmack und Erdbeeren

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 - Senf*; (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 16.11.	Eierstichsuppe^{a1,c,j} mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding ^g	Currywurstgulasch^{1,2,3,4,6,a1,j,j} mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ^g	Mini-Germknödel „schwarz & weiß“ (zweifärbig mit Schokolade) ^{a1,g} und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
DI 17.11.	Eierkuchen^{a1,c,g} mit Apfelmus	Jägerschmaus^{a1,j} (Schweinehack-Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti ^{a1,c} , dazu Apfelmus	Bunte Schupfnudelpfanne^{a1,c} mit Zucchini, Möhren und Erbsen, dazu Rahmsoße ^{a1,g} und Apfelmus
MI 18.11.	Herzhafte Kartoffelsuppe^{1,2,3,4,6,7,a1,g,j} mit Schmand und Bockwurstwürfeln, dazu frisches Obst	Chicken Nuggets^(2,6,7,a1) mit Soße ^{a1} , Möhrengemüse ^{a1} und Kartoffeln	Rote Linsen-Bolognese^{a1,j} mit Couscous ^{a1} und frischem Obst
DO 19.11.	Schokoladenpudding-Suppe^g mit knusprigem Zwieback ^{a1,a3,g,f}	Hörnchenpasta^{a1,c} mit Geflügelbolognese ^{a1,j} und Monsterbacke ^g	Vegetarisches Schnitzel^{a1,a4,c,g} (aus Magermilch und Weizeneiweiß) mit Letschosoße ^{a1} und Kartoffeln
FR 20.11.	Grüne Bohnensuppe^{a1} mit Rindfleisch, dazu frische Rotkohl-Rohkost	Jumbo-Fischstäbchen^{a1,d} mit Kräutersoße ^{a1} und Püree ^g , dazu frische Rotkohl-Rohkost	Blumenkohl in Soße^{a1,g,j} mit Salzkartoffeln und frischer Rotkohl-Rohkost
MO 23.11.	Geflügelfleischklößchensuppe^{a1,c,j,j} mit Vollkornnudeln ^{a1} und Gemüse	Spirelli^{a1,c} mit Tomatensoße ^{a1} und Geflügeljagdwurstwürfeln ^(1,2,3,4,6,7,j)	Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“^{a1,g} mit buntem Gemüsefrikassee ^{a1,a3,g,j} (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
DI 24.11.	Milchreis^g mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Hackrolle^{a1,c,j} mit Soße ^{a1,j} , Mischgemüse ^{a1} und Kartoffeln	Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung^{a1,c,g} und fruchtiger Tomaten- Basilikum-Soße ^{a1} , dazu Apfelmus
MI 25.11.	Eierfrikassee^{a1,c,j} mit Kartoffeln, dazu frisches Obst	Gehacktesstippe^(5,a1) mit Paprika, Gewürzgurkenwürfel ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ^g , dazu frisches Obst	Blumenkohl-Käse-Knuspferstern^{a1,c,g,j} mit Sauce-Hollandaise ^{a1,c,g,j} und Kartoffeln
DO 26.11.	Schoko-Grießbrei^{a1,g} mit warmen Birnenkompott und Zimt	Königsberger Klopse^{a1,c,g} mit Soße ^{a1,g} und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Bunte Pasta^{a1,c} mit Broccoli-Soße ^{a1,g,j} , dazu Rote Bete ⁽⁵⁾
FR 27.11.	Linsensuppe^{a1,j} mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Monsterbacke ^g	Backfisch^{a1,d} mit Senfsoße ^{a1,j} Kartoffelpüree ^g	Pikanter Schnittlauchquark^g mit Kartoffeln und Monsterbacke ^g
MO 30.11.	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,j) mit Spinat ^{a1,j} und Salzkartoffeln

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
02.11.2026 - 06.11.2026					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
09.11.2026 - 13.11.2026					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
16.11.2026 - 20.11.2026					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
23.11.2026 - 27.11.2026					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
30.11.2026					
MO					

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 20.10.2026

Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr!

Unser Salatangebot

Mo	Amerikanischer Salat ^{2,a1,c,g,l,j} Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets, mit French-Dressing	4,99 €
Di	Salat „Egg & Cheese“ ^{4,c,g,l,j} Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse und Ei, mit Joghurt-Dressing	4,99 €
Mi	Teriyaki-Chicken-Salat ^{1,3,4,7,a1,j} frischer Romanasalat, Eisbergsalat, Paprika, Tomatenkirschen, Gurke, Mais, zart mariniertes Hähnchen mit Teriyaki-Soße mit Joghurt-Dressing	4,99 €
Do	Römersalat mit Zitronen-Hähnchen ^{c,l,j} frischer Römersalat, Eisbergsalat, Rote Bete, Tomatenkirschen, Paprika, Mais mit Honig-Senf-Dressing ^{c,g,l,j}	4,99 €
Fr	Chefsalat ^{2,4,6,c,g,l,j} Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse, mit Joghurt-Dressing	4,99 €
Ihre Salatvorbestellungen können Sie wie gewohnt auf dem beiliegenden Bestellzettel vornehmen.		

Unsere Kaltgerichte

Mo	Paniertes Hähnchenfilet ^{5,a1,c,g,j} auf Nudelsalat mit Mayonnaise Garnitur	4,99 €
Di	Hausgemachter Pizzasnack „Salami“ ^{1,2,3,4,7,a1,g} herhaft belegt mit Paprika, Mais, würziger Salami, Tomatensoße, italienischen Kräutern und mit Käse überbacken	4,99 €
Mi	„Süße Allerlei aus verschieden gefüllten Eierkuchen“ ^{4,3,a1,c,g} (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Quark-Rosinenfüllung) dazu Vanillesoße (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	4,99 €
Do	Baguette „Chicken Nuggets“ ^{4,2,6,7,a1} mit Tomate, Salat und Gewürzketchup	4,99 €
Fr	Crispy Chicken Burger ^{3,4,5,a1,a2,a3,c,g,l,j,k} Hamburgerbrötchen mit Sesam, belegt mit knusprig-würzigem Hähnchenfleisch, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Süß-sauer-Soße 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-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. November 2026



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

