

	A	B	V
DI 01.12.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Fruchtzweig ^g	Geflügelfleischklößchen ^{a1} in fruchtiger Tomatensoße ^{a1} und Nudeln ^(a1,c) , dazu Fruchtzweig ^g	Kaiserschmarrn ^(a1,c,g) (Süßspeise aus Pfannkuchenteig) mit Vanillesoße ^g (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
MI 02.12.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne ^(a1,j) mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree ^g , dazu Apfelmus	Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus
DO 03.12.	Erbsensuppe (Kartoffel, Karotte, Sellerie) mit KasselerSuppenfleisch ^(2,4,6,i) , dazu Obst	Chicken Nuggets ^(2,6,7,a1) mit Soße ^{a1} , Rotkohl ^{l7} und Kartoffeln	Vegetarische Lasagnesuppe Nudeln ^(a1,c) mit vegetarischer Bolognese ^(a1,a3,f,i) , Paprika und Crème Fraîche ^g , dazu Obst
FR 04.12.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) , dazu frische Rotkohlrohkost	Backfischfilet ^(a1,d) (Alaska-Seelachs im Backteig) mit Dill-Senf-Soße ^(a1,j) und Kartoffeln, dazu frische Rotkohlrohkost	Vollkorn-Pasta ^{a1} mit fruchtiger Tomatensoße ^{a1} , dazu frische Rotkohlrohkost
MO 07.12.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ ^(a1,j) mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i,j) , dazu ein Schokoweihnachtsmann ^g	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,j) mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln sowie Kartoffelpüree ^g , dazu ein Schokoweihnachtsmann ^g	Blumenkohlröschen in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) mit Kartoffeln, dazu ein Schokoweihnachtsmann ^g
DI 08.12.	Lasagne al forno (mit Schweinehackfleisch) mit Crème fraîche und Käse ^(a1,c,g) gratiniert, dazu Gurkensalat	Gekochte Eier ^c in Senfsoße ^(a1,j) und Kartoffeln, dazu frischer Gurkensalat	Veggi-Currywurstgulasch ^(a1) (aus Erbsen- und Weizenprotein) mit Tomaten-Currysoße ^(a1) und Kartoffelpüree ^g , dazu frischer Gurkensalat
MI 09.12.	Grießbrei ^(a1,g) mit heißen Kirschen	Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße ^(a1,g) und Nudeln ^(a1,c) , dazu Obst	Möhren-Sesam-Stick ^(a1,k) mit Dillsoße ^(a1) und Vollkornreis (fairtrade)
DO 10.12.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Hähnchenfleisch, dazu Obst	Dinos aus zartem Hähnchenfleisch ^(2,a1,a2,c,i) mit Soße ^{a1} , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Pikanter Kräuterquark ^g mit Kartoffeln und Obst
FR 11.12.	Möhreneintopf ^{a1} mit Schweinefleisch, dazu Schoko-Pudding ^g	Wildlachsfilet im Backteig ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Reis, dazu Schoko-Pudding ^g	Ravioli ^(a1,c,g) gefüllt mit Käse und Spinat, dazu Schnittlauchsoße ^{a1} und Schoko-Pudding ^g

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 - 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 14.12.	Tomatensuppe mit Ebly ^(a1) (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, dazu Obst	Eipatty ^(c,g,i) mit Spinat ^{a1} und Salzkartoffeln	Bohnenragout ^(2,a1,a3,i) mit veganem Hack (aus Soja und Weizen), und Vollkornnudeln ^{a1} , dazu Obst
DI 15.12.	Nudel-Gratin überbacken mit Käse ^(2,4,6,7,a1,c,g) (mit Erbsen und Kochschinken), dazu Rote Bete ^c	Geflügelklopse ^{a1} mit Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ^c	Tortellini „Verdura“ ^(a1,g) mit Tomaten-Gemüse-Füllung, Spinatsoße ^{a1} und Rote Bete ^c
MI 16.12.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(c,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1,j) und Obst	Vegetarisches Hühnerfrikassee ^(a1,a3,g) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse, dazu Reis
DO 17.12.	Reisnudelpfanne ^(a1,c) mit Hühnchen, Ei, Gemüse (Broccoli, Blumenkohl, Karotten, Mais) und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu hausgemachte Quarkspeise ^g	Hähnchengulasch ^{a1} mit Spirelli ^(a1,c) , dazu hausgemachte Quarkspeise ^g	Pancakes „American Style“ ^(a1,c,g) mit weihnachtlicher Bratapfelsoße
FR 18.12.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2)	Fischburger in krosser Panade (Alaska-Seelachs) ^(a1,c,d,g,i,k) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Kartoffelpüree ^g	Vegetarische Erbsensuppe ^g mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, dazu Mischbrot ^(a1,a2)
MO 21.12.	Nudelsuppe ^(a1,c,g,i) mit Eierstich und Gemüseeinlage (Karotte, Sellerie, Lauch) und Vollkornbrot ^(a1,a2)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(1,2,3,4,6,7,j)	
DI 22.12.	Milchreis ^g mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^{a1} , Erbsengemüse ^{a1} und Kartoffeln	
MI 23.12.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit heißer Erdbeersoße	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Spargel) ^(a1) und Kartoffeln	
DO 24.12.	<div>Festliche Stimmung macht sich breit. Wir wünschen allen eine frohe Weihnachtszeit!</div>	1 Paar Wiener Würstchen ^(2,4,6,i) mit hausgemachtem Speck-Kartoffelsalat ^(2,4,5,6,i) (warm) und Rote Grütze mit Sahnehaube ^{g,g}	<div>Heiligabend</div>
FR 25.12.	1. Weihnachtsfeiertag		
MO 28.12.	Reissuppe ^g mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Pudding ^g	Würstchengulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i,j) mit Nudeln ^(a1,c) , dazu Pudding ^g	
DI 29.12.	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2)	Rostbratwurst ^(1,6,7,a1) mit Soße ^(a1,j) , Sauerkraut ^g und Kartoffeln	
MI 30.12.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Heidelbeersoße ^g	„Rouladentopf“ ^(a1,c,g) (zartes Rind- und Schweinefleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) mit Kartoffelpüree ^g , dazu frische Weißkohl-Rohkost	
DO 31.12.		Hackrolle ^(a1,c) mit Soße ^(a1,j) , Rotkohl ^{l7} und Kartoffeln	Silvester

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	
01.12.2026 - 04.12.2026						
DI						
MI						
DO						
FR						
07.12.2026 - 11.12.2026						
MO						
DI						
MI						
DO						
FR						
14.12.2026 - 18.12.2026						
MO						
DI						
MI						
DO						
FR						
21.12.2026 - 25.12.2026						
MO	F	e	r	i	e	n
DI	F	e	r	i	e	n
MI	F	e	r	i	e	n
DO	Heiligabend					
FR	1. Weihnachtsfeiertag					
28.12.2026 - 31.12.2026						
MO	F	e	r	i	e	n
DI	F	e	r	i	e	n
MI	F	e	r	i	e	n
DO	Silvester					

Unser Salatangebot

Mo	Chefsalat ^(2,4,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse, mit Joghurt-Dressing	4,99 €
Di	Crispy-Chicken-Bowl ^(1,a,3,c,g,i,j) knusprige Hähnchenstreifen, Endivie, Radicchio, Weißkohl, Karotten, Paprika, Mandarinen mit French-Dressing	4,99 €
Mi	Amerikanischer Salat ^(2,a,1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets, mit French-Dressing	4,99 €
Do	Salat „Kebab“ ^(2,7,g,k) Weißkohlsalat, Gurke, rote Zwiebel, Paprika, Tomate, Hähnchenkebab und Zaziki	4,99 €
Fr	Salat „Vier-Jahreszeiten“ ^(1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, gebratene Putenbruststreifen, Dill, mit Kräuter-Dressing	4,99 €

Ihre Salatvorbestellungen können Sie wie gewohnt auf dem beiliegenden Bestellzettel vornehmen.

Vom 24.12.26-01.01.27 keine Salate bestellbar!

Unsere Kaltgerichte

Mo	Fischstäbchen ^(4,a,1,d,j) mit Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Zitronenecke und Garnitur	4,99 €
Di	Hausgemachter Pizzasnack „Hot Dog“ ^(1,2,3,4,5,6,a,1,c,g,i,j) herzhaft belegt mit Würstchenscheiben, süß-sauren Gewürzgurken, Röstzwiebeln und mit Käse überbacken	4,99 €
Mi	„American Pancake“ ^(1,a,1,c,g) Pfannkuchen mit Kirsch-Fruchtsoße	4,99 €
Do	Baguette „Schnitzel“ ^(3,a,1,c,g,i,j) mit Schweineschnitzel, Remoulade, Salat, Tomate und Gurke	4,99 €
Fr	„Geflügeldöner“ ^(2,7,a,1,c,g,k,m) Fladenbrot gefüllt mit mariniertem Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut mit einer Joghurt-Knoblauchsoße und frischen Zwiebeln	4,99 €

Ihre Kaltgerichte können Sie wie gewohnt auf dem beiliegenden Bestellzettel vermerken.

Vom 24.12.26-01.01.27 keine Kaltgerichte bestellbar!



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 Verpflegung mit nährwert-optimierten 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 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. Dezember 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.

