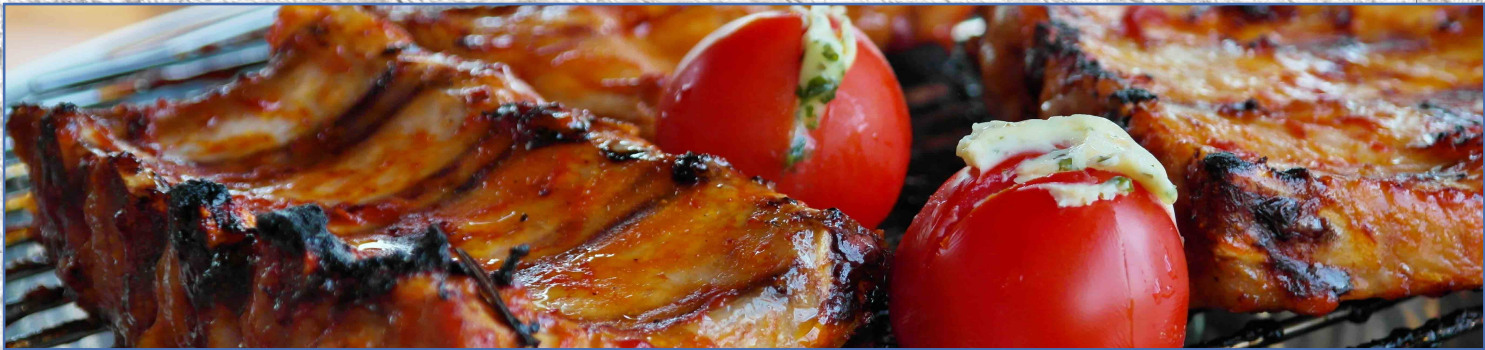




Onlinebestellung per
Web-Bestell-App
Hier finden Sie unsere Bestell-App
Essen online bestellen unter:
bestellung-stadtkueche-hettstedt.de/mobil



Datum	Menü - A Mo. - Fr. 6,05 €* <div></div>	Menü - B Mo. - Fr. 6,30 €* <div></div>	Menü - C Mo. - Fr. 6,90 €* <div></div>	Das Kleine Mo. - Fr. 6,05 €* <div></div>	Vegetarisch Mo. - Fr. 6,55 €* <div></div>
Di 01.12.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Fruchtjoghurt ^g	Geflügelfleischklößchen ^(a1) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Nudeln ^(a1,c) , dazu Fruchtjoghurt ^g	Gebratene Forelle ^(a1,d) mit buntem Kartoffelsalat ⁵ (warm)	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne	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	Grützwurst ^(1,2,4,a1,a4,j) mit Sauerkraut ^l und Salzkartoffeln	Schmorgurkenpfanne ^(a1,j) mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree ^g	Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus
Do 03.12.	Erbsensuppe (Kartoffel, Karotte, Sellerie) mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6,i) , dazu Obst	Paniertes Hähnchenschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁷ und Kartoffeln	Schmackhaftes Bauernfrühstück ^(c) mit gebratenen Kartoffeln, Ei und Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i,j) , dazu Gewürzgurke ⁽⁴⁾	Erbsensuppe (Kartoffel, Karotte, Sellerie) mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6,i)	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	Gratinierter Hackbällchen „Toskanische Art“ ^(a1,c,g,j) in Tomatensoße und Zitronenkartoffeln ^g	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i)	Vollkorn-Pasta ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) , dazu frische Rotkohlrohkost 
Sa 05.12.	Milchreis ^g mit heißen Kirschen	Geflügelröster ^(2,6,7,j) mit Soße ^(a1,j) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln			
So 06.12.	 2. Advent	Hackbraten ^(1,2,4,6,7,a1,c,i,j) mit Bratensoße ^(a1,j) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Schaschlikpfanne mit Paprika-Letscho ^(2,4,a1,i) und Reis, dazu Rote Grütze mit Sahne ^(3,g)		
Mo 07.12.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ ^(a1,i) 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	Gefüllte Paprikaschote ^(a1) in Soße ^(a1) und Reis, 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.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) , dazu frischer Gurkensalat	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,j) und Kartoffeln, dazu frischer Gurkensalat	Klassisches Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Blumenkohl in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,j) und Kartoffeln	Veggi-Currywurstgulasch ^(a1) (aus Erbsen- und Weizenprotein) mit Tomaten-Currysoße ^(a1) , 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	Schweinesülze „Hausmacher Art“ ^(1,2,4,6,7,i,j) mit Remoulade ^(5,c,g) und Röstkartoffeln ^(2,4,6)	Grießbrei ^(a1,g) mit heißen Kirschen	NEU Möhren-Sesam-Stick ^(a1,k) mit Dillsoße ^(a1) und  Vollkornreis (fairtrade) 
Do 10.12.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Hähnchenfleisch, dazu Obst	Hähnchenbrust „Wiener Art“ ^(4,a1,c) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Gegrillte Schweinehaxe ⁽⁶⁾ auf Weinsauerkraut ^(i,j) und Kartoffelpüree ^g	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Hähnchenfleisch	Pikanter Kräuterquark ^g mit Kartoffeln und Obst
Fr 11.12.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Schoko-Pudding ^g	Knusper-Wildlachsfilet „Honig-Senf“ ^(4,a1,d,g,j) mit Kräutersoße ^(a1) und Reis, dazu Schoko-Pudding ^g	Herzhafter Burgunderbraten ^(2,4,6,i) mit Soße ^(a1,j) , Speckrosenkohl ^(2,4,6) und Kartoffeln	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch	Ravioli ^(a1,c,g) gefüllt mit Käse und Spinat, dazu Schnittlauchsoße ^(a1) und Schoko-Pudding ^g
Sa 12.12.	Käsesuppe ^(a1,g) „Allgäuer Art“ mit Rindfleisch und Kräutern, dazu Erdbeerquark ^g	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Spargel) ^(a1) und Kartoffeln			
So 13.12.	 Fröhlichen 3. Advent	Kasselerbraten ^(2,4,6) mit würziger Soße ^(a1,j) , Wirsinggemüse ^(a1) und Kartoffeln	Rindergulasch ^(a1) mit Rotkohl ⁷ und Kartoffeln		
Mo 14.12.	Tomatensuppe mit Ebly ^(a1) (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, dazu Obst 	Eipatty ^(c,g,i) mit Spinat ^(a1) und Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“ ^(2,3,4,6,a1,c,g,i) mit Soße ^(a1) , zartem Bohnengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Tomatensuppe mit Ebly ^(a1) (zarter Sonnenweizen) und Kräutern 	Bohnenragout ^(2,a1,a3,i) mit veganem Hack (aus Soja und Weizen), und Vollkornnudeln ^(a1) , dazu Obst 
Di 15.12.	Karotten-Süßkartoffel-Suppe ^(a1) mit Ingwer, dazu Dinkel-Vollkorn-Brot ^(a1,Dinkel) 	Geflügelklopse ^(a1) mit Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Marinierter Bismarckhering in Apfel-Gurken-Soße ^(5,7,d,g,j) und Dampfkartoffeln	Karotten-Süßkartoffel-Suppe ^(a1) mit Ingwer 	 Tortellini „Verdura“ ^(a1,g) mit Tomaten-Gemüse-Füllung, Spinatsoße ^(a1) und Rote Bete ⁽⁵⁾

FRISCHEBAR			
Kaltgerichte Mo. - Fr. 6,20 €		Salat Mo. - Fr. 6,20 €	
Montag	Fischstäbchen ^(4,a1,d,j) mit Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Zitronenecke und Garnitur	Montag	Chefsalat ^(2,4,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse, mit Joghurt-Dressing
Dienstag	Hausgemachter Pizzasnack „Hot Dog“ ^(1,2,3,4,5,6,a1,c,g,i,j) herzhaft belegt mit Würstchenscheiben, süß-sauren Gewürzgurken, Röstzwiebeln und mit Käse überbacken	Dienstag	Crispy-Chicken-Bowl ^(a1,a3,c,g,i,j) knusprige Hähnchenstreifen, Endivie, Radicchio, Weißkohl, Karotten, Paprika, Mandarinen mit French-Dressing
Mittwoch	„American Pancake“ ^(4,a1,c,g) Pfannkuchen mit Kirsch- Fruchtsoße	Mittwoch	Amerikanischer Salat ^(2,a1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets, mit French-Dressing ^(c,i,j)
Donnerstag	Baguette „Schnitzel“ ^(3,a1,c,g,j) mit Schweineschnitzel, Remoulade, Salat, Tomate und Gurke	Donnerstag	Salat „Kebab“ ^(2,7,g,k) Weißkohlsalat, Gurke, rote Zwiebel, Paprika, Tomate, Hähnchenkebab und Zaziki
Freitag	„Geflügeldöner“ ^(2,7,a1,c,g,k,m) Fladenbrot gefüllt mit mariniertem Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut mit einer Joghurt-Knoblauchsoße und frischen Zwiebeln	Freitag	Salat „Vier-Jahreszeiten“ ^(4,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, gebratene Putenbruststreifen, Dill, mit Kräuter-Dressing
Vom 24.12.26-01.01.27 keine Kaltgerichte / Salate bestellbar! Ihre Salat und Kaltgerichtbestellungen können Sie wie gewohnt auf dem beiliegenden Bestellzettel vornehmen. +++ nicht an Wochenenden und Feiertagen +++			

6er-Tüte Berliner
je 2,60 €
Jetzt täglich lieferbar.





Die als Bio
ausgelobten Speise-
komponenten und
-zutaten sind zertifiziert durch
Grünstempel DE-ÖKO-021.

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*
*= oder Erzeugnisse

 = vegan  : Fairtrade-Produkte

Datum	Menü - A Mo. - Fr. 6,05 €* 	Menü - B Mo. - Fr. 6,30 €* 	Menü - C Mo. - Fr. 6,90 €* 	Das Kleine Mo. - Fr. 6,05 €* 	Vegetarisch Mo. - Fr. 6,55 €* 
Mi 16.12.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1,i) und Obst	Gebratenes Schweinesteak mit Creme-Champignons ^(a1,a3,g,i) und Bratkartoffeln ^(2,4,6)	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1,i)	Vegetarisches Hühnerfrikassee ^(a1,a3,g,i) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse, dazu Reis 
Do 17.12.	Graupensuppe ^(a3,i,j) mit KasselerSuppenfleisch ^(2,4,6) , dazu hausgemachte Quarkspeise ⁽⁹⁾	Hähnchengulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) , dazu hausgemachte Quarkspeise ⁽⁹⁾	Rib-Steak „Smoky Barbecue“ ^{“(2,a1,a3,j)} (Schweinehacksteak) mit Rahmporree ^(a1,g) , Soße ^(a1,j) und Kartoffeln	Hähnchengulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c)	Pancakes „American Style“ ^{“(a1,c,g)} mit weihnachtlicher Bratapfelsoße
Fr 18.12.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2)	Seelachs-Knuspereilet mit Tomatenfüllung ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾	Gebratenes Rippchen vom Schwein, mit Soße ^(a1,j) , Bayrisch-Kraut ^(a1) und Salzkartoffeln	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch	Vegetarische Erbsensuppe ⁽⁶⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, dazu Mischbrot ^(a1,a2)
Sa 19.12.	Gelber Bohneneintopf ^(a1) mit Kartoffel- und Rindfleischeinlage, dazu Fruchtjoghurt ⁽⁹⁾	Gebratene Hähnchenbrust naturell auf einer Gemüse-Pfanne ⁽⁶⁾ , mit Kartoffeln und Fruchtjoghurt ⁽⁹⁾			
So 20.12.		Geflügelschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , Blumenkohl Gemüse und Kartoffeln	Schweinegulasch „Szegediner Art“ ^{“(a1)} mit Knödeln ^(a1,c,g) , dazu Vanillequark ^(3,g)		
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 ⁽⁹⁾ 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.	Weihnachtseintopf ^(5,a1,c,g,i,j) mit Gemüse, Nudeln, Eierstich, Geflügelfleischklößchen, Rote Grütze mit Sahnehaube ^(3,g)	1 Paar Wiener Würstchen ^(2,4,6,i,j) mit hausgemachtem Speck-Kartoffelsalat ^(2,4,5,6,j) (warm) und Rote Grütze mit Sahnehaube ^(3,g)			
Fr 25.12.	<div>Festliche Stimmung macht sich breit. Wir wünschen allen eine frohe Weihnachtszeit! </div>	Festtags-Gulasch ^(a1) „halb & halb“ mit Speckbohnen ^(2,4,6,g) und Rosmarinkartoffeln, dazu Panna-Cotta-Pudding ⁽⁹⁾	Sauerbraten in Soße ^(a1) , mit Apfelrotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffelklößen, dazu Panna-Cotta-Pudding ⁽⁹⁾	Heiliger Abend	
Sa 26.12.		Hirschgulasch in Preiselbeersoße ^(a1) , dazu Butterknöpfe ^(a1,g) und Nuss-Nougat-Pudding ^(9,Haselnuss)	Weihnachtliche Entenbrust in Orangen-Honig-Soße ^(a1) , mit Grünkohl ^(a1,j) , Klößen mit Semmelbutter ^(a1,g) und Nuss-Nougat-Pudding ^(9,Haselnuss)	1. Weihnachtsfeiertag	
So 27.12.		Putengeschnetzeltes ^(a1,i) mit feinem Gemüse und Farfalle ^(a1) , dazu Mango-Joghurt ⁽⁹⁾	Herzhafte Kohlroulade ^(a1) mit Soße ^(a1,j) und Kartoffeln, dazu Mango-Joghurt ⁽⁹⁾	2. Weihnachtsfeiertag	
Mo 28.12.	Reissuppe ⁽⁶⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Pudding ⁽⁹⁾	Würstchengulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i,j) mit Nudeln ^(a1,c) , dazu Pudding ⁽⁹⁾			
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 ⁽⁹⁾ und Kartoffeln			
Mi 30.12.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Heidelbeersoße ⁽⁹⁾	„Rouladentopf“ ^{“(2,4,5,6,7,a1,j)} (zartes Rind- und Schweinefleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) mit Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ , dazu frische Weißkohl-Rohkost			
Do 31.12.	Silvester	Hackrolle ^(a1,c,i) mit Soße ^(a1,j) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln	Hausgemachter Heringssalat ^(2,3,4,5,6,7,c,g,i) mit Wurstwürfeln, Ei, Zwiebeln, Gewürzgurken, dazu Brötchen ^(a1) (kalt)		



Tel.: 03476 / 39 88 591
Fax: 03476 / 39 88 593

Speisekarte

1. - 31. Dezember 2026



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

