Partyservice

Wir garantieren Ihnen - Ihr Fest wird ein Erlebnis!

Nach Ihren Wünschen liefern wir attraktive Platten, herzhafte Salate, rustikale Büfetts mit professioneller Betreuung durch unser erfahrenes Personal, bei Bedarf kann Geschirr, Besteck, Gläser, Tischwäsche, Dekoration usw. preiswert gemietet werden.

Für ein individuelles Angebot kontaktieren Sie uns einfach!

Ernährungskonzept

Eine genussvolle und gesundheitsfördernde Ernährung hat vielfachen Nutzen auf die Gesundheit und das Wohlbefinden. Unser Angebot ist abwechslungsreich und steht in ernährungsphysiologisch hoher Qualität für Sie zur Verfügung.

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.

Bei der Speisenzubereitung verwenden wir grundsätzlich Jodsalz (Steinspeisesalz mit Jod).

Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe:
Enthaltene Zusatzstoffe: (1 - Geschmacksverstärker; (2 - Antioxidationsmittel; (3 - Farbstoff; (4 - Konservierungsmittel; (5 - mit Süßungsmittel; (6 - mit Phosphat; (7 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (8 - Natürliche Aromen
Enthaltene Allergene: a1) - Weizen; a2) - Roggen; a3) - Gerste; a4) - Hafer; a5) - Dinkel; a6) - Kamut oder Hybridstämme; b) - Krebstiere*; c) - Eier*; d) - Fisch*; e)-Erdnüsse*; f) - Sojabohnen*; g) - Milch*; h) - Schalenfrüchte* 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 (ohne Tierprodukte)

DATUM	A -Eintöpfe Mo – Fr 5,15 € *	B -Hausmannskost Mo – Fr 5,80 € *	C -Das Pikante Mo – Fr 6,15 € *	Das Kleine Mo – Fr 5,15 € *	Vegetarisch Mo – Fr 6,15 € *	S1	S2	S3	S4
mo 01.01.	WIR WÜNSCHEN EIN GLÜCKLICHES, GESUNDES UND ERFOLGREICHES NEUES JAHR!	Schweinegeschnetzeltes "Stroganoff Art"(5,a1 (mit Pilzen und Gewürzgurke) und Kartoffelpüree(g, Fruchtjoghurt(g	Gebratene Hähnchenkeule mit Möhrengemüse(a1, Soße(a1,i und Kartoffeln, Fruchtjoghurt(g	**Neujahr**		Salatvariation mit Paprika und Gurke (200g), dazu Joghurt-Dressing(c,g,i (75ml)	Salatvariation mit Schinken und Käse(1,2,3,4,g (200g), dazu Joghurt-Dressing(c,g,i (75ml)	Salatvariation mit Mozzarella-Pesto-Kugeln und Rucola(2,3,g (300g), dazu Joghurt-Dressing(c,g,i (75ml)	Salatvariation mit Couscous-Salat und Falafel(2,a1,k (300g), dazu Joghurt-Dressing(c,g,i (75ml)
di 02.01.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel-, Champignon- und Gemüseeinlage(5,a1,a3,i, Monte-Schoko-Pudding(g,h2	Geflügel-Bauerngulasch(1,2,3,4,5,6,a1,j (Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfel) mit Kartoffelpüree(g, Monte-Schoko-Pudding(g,h2	Grützwurst(1,2,4,a1,a4,j mit Sauerkraut(j und Salzkartoffeln	Geflügel-Bauerngulasch(1,2,3,4,5,6,a1,j (Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfel) mit Kartoffelpüree(g, Monte-Schoko-Pudding(g,h2	Eierspätzle(a1,c mit Käsesoße(a1,g und Röstzwiebeln(a1, Monte-Schoko-Pudding(g,h2				
mi 03.01.	Erbsensuppe mit Kasslersuppenfleisch(2,4,6,i, Obst	Paniertes Hähnchenschnitzel(a1,c mit Soße(a1,j, Rotkohl(5,6,7 und Kartoffeln	Gebratene Forelle(a1,d mit buntem Kartoffelsalat(5 (warm)	Erbsensuppe mit Kasslersuppenfleisch(2,4,6,i, Obst	Vegetarische Bolognese(a1,a3,f,i (aus Sojaeiweiß) mit Hörnchennudeln(a1,c, Obst				
	Aktion: Paniertes Hähnchenfilet(a1,c auf Nudelsalat(3,5,a1,c,j und Garnitur **6,50 €**								
do 04.01.	Würzige Gyrossuppe(2,a1,g mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, Brötchen(a1,a2,a3,f,g	Gabelspaghetti(a1,c mit Tomatensoße(a1 und Jagdwurstwürfel(1,2,4,6,j	Cordon Bleu vom Schwein(2,4,6,a1,c,g (gef. Schinken und Käse) mit Soße(a1,j, Karotten-Pastinaken-Gemüse(a1 und Kartoffeln	Würzige Gyrossuppe(2,a1,g mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, Brötchen(a1,a2,a3,f,g	Schoko-Grießbrei(a1,g mit Milchbrötchen(2,3,a1,c,g				
fr 05.01.	Grießbrei(a1,g mit heißer Erdbeersoße(g	Seelachs-Knusperfilet mit Tomatenfüllung(a1,d,g, Dillsoße(a1,g und Kartoffeln, Weißkohl-Rohkost	Schmackhaftes Bauernfrühstück(c mit gebratenen Kartoffeln, Ei und Würstchen(1,2,3,4,6 ,i,j, Weißkohl-Rohkost	Grießbrei(a1,g mit heißer Erdbeersoße(g	Vollkornnudeln(a1,c mit fruchtiger Tomatensoße(a1, Weißkohl-Rohkost				
sa 06.01.	Gemüsesuppe(a1,i mit Schweinefleisch, Mischbrot(a1,a2,a3,a4	Römerbraten(1,2,4,6,j vom Schwein in Soße(a1,j mit Gartengemüse(a1 (Erbsen, Karotten, Bohnen, Blumenkohl) und Kartoffeln, Obst		**Heilige drei Könige**					
so 07.01.		Rostbratwurst(6,a1 mit Soße(a1,j, Sauerkraut(j und Kartoffeln, Erdbeer-Pudding mit Sahnehaube(g	Schaschlikpfanne mit Letscho(2,4,a1,i und Reis, Erdbeer-Pudding mit Sahnehaube(g						
mo 08.01.	Möhreneintopf(a1 mit Schweinefleisch, Mischbrot(a1,a2,a3,a4	Currywurstgulasch(1,2,3,4,6,a1,i,j mit Tomatensoße und Kartoffelpüree(g	Schweineschnitzel(a1,c mit holländischer Soße(a1,c,g,i, Blumenkohl(a1 und Kartoffeln	Currywurstgulasch(1,2,3,4,6,a1,i,j mit Tomatensoße und Kartoffelpüree(g	Gemüse-Kokos-Pfanne(a1,g (Möhren, Blumenkohl, Zucchini, Paprika, Erbsen, Tomaten) mit BIO-Quinoa (Inkareis)				
di 09.01.	Eierkuchen(a1,c,g mit Apfelmus	Hähnchenbruststreifen in heller Soße(a1,g mit Erbsen und Hörnchennudeln(a1,c, Apfelmus	Hausmacher Schweinesülze(1,2,4,6,i,j mit Remoulade(5,c,g und Röstkartoffeln(2,4,6	Eierkuchen(a1,c,g mit Apfelmus	Vegetarische Gemüsefrikadelle(a1,c,g,i (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße(a1,g und Naturreis (Vollkorn)				
mi 10.01.	Kartoffelsuppe(i "Sächsische Art" mit Suppengrün und Wiener Würstchen(1,2,3,4,6,i,j, Obst	Backfischfilet(a1,d,g,j mit Kräutersoße(a1,g und Reis, Obst	Burgunderbraten(2,4,6,l mit Soße(a1, Speckrosenkohl(2,4,6,a1 und Kartoffeln	Backfischfilet(a1,d,g,j mit Kräutersoße(a1,g und Reis, Obst	Ravioli(a1,c,g (gefüllt mit Käse und Spinat) mit Schnittlauchsoße(a1,g, Obst				
	Aktion: 2 Backfische(a1,d,g,j mit Kartoffelsalat(3,4 "Essig & Öl", Zitronenecke und Garnitur **6,50 €**								
do 11.01.	Nudelsuppe(a1,c,i mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Brötchen(a1,a2,a3,f,g	Hähnchenbrust "Wiener Art"(a1,c mit Soße(a1,j, buntem Gemüse(a1 (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Weißwurst "Schlesische Art"(1,2,6,g,i,j mit Sauerkraut(j und Kartoffelpüree(g	Nudelsuppe(a1,c,i mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Brötchen(a1,a2,a3,f,g	Asia-Gemüsepfanne(i süß-sauer mit Naturreis (Vollkorn), Obst				
fr 12.01.	Linsensuppe(i mit Rotwurst(2,4,6,g, Gurkensalat	Gekochte Eier(c in Senfsoße(a1,g,j und Kartoffeln, Gurkensalat	Fleischkäse(1,2,4,6,g,j mit Soße(a1,j, Erbsengemüse(a1 und Salzkartoffeln	Gekochte Eier(c in Senfsoße(a1,g,j und Kartoffeln, Gurkensalat	Vegetarische Kartoffelsuppe(a1,i mit einer bunten Gemüseeinlage, Gurkensalat	3,45 €	3,45 €	4,50 €	4,50 €
sa 13.01.	Lauchcreme-Käse-Suppe(a1,g mit Fleischklößchen(a1,c (Schwein und Rind), Weißbrot(a1,a2,a3	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße(a1,j, Leipziger Allerlei(a1 (Möhren, Erbsen, Schwarzwurzeln) und Kartoffeln							
so 14.01.		Kasslerbraten(2,4,6 mit Soße(a1,j, Wirsinggemüse(a1 und Kartoffeln, Wackelpudding(3	Rindergeschnetzeltes in Meerrettichsoße(2,a1,g,i mit Rotkohl(7 und Kartoffeln, Wackelpudding(3			Samstag, Sonntag und an Feiertagen keine Salatbestellung mehr möglich			
mo 15.01.	Tomatensuppe mit Reisnudeln(a1,c und Kräutern, Kastenweißbrot(a1,a2,a3	Gehacktesklößchen(a1,c,i mit Spinat(a1, Bratensoße(a1,i und Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel "Cordon Bleu"(2,4,6,a1,c,g mit Bohnengemüse(a1, Soße(a1,i und Kartoffeln	Tomatensuppe mit Reisnudeln(a1,c und Kräutern, Kastenweißbrot(a1,a2,a3	Vegetarische Erbsensuppe(i mit Kartoffel-Gemüse-Einlage	Bestellung möglich bis 11 Uhr, einen Werktag vor Lieferung (Mo – Fr)			
di 16.01.	Hefeklöße(a1,c,g mit Vanillesoße(g und Kirschkompott(g	Schichtkohl mit Schweinefleisch(a1 und Kartoffelpüree(g, Kirschkompott(g	Marinierter Bismarckhering in Apfel-Gurken-Soße(5,d,g und Dampfkartoffeln	Schichtkohl mit Schweinefleisch(a1 und Kartoffelpüree(g, Kirschkompott(g	Bunte Nudeln(a1,c mit Tomatensoße(a1, Kirschkompott(g				

Marktbedingte Änderungen vorbehalten.

Sa, So, gesetzl. Feiertage 6,50 €. Telefonische Bestellzeiten: Mo. - Fr. von 6.00 - 15.00 Uhr. Zu- und Abbestellungen am Liefertag bis 7.30 Uhr, außer Sa., So. und an Feiertagen.
Reklamationen nur am Liefertag!

SALZLANDKÜCHE
frisch, lecker, von hier

ONLINEBESTELLUNG

per Web- Bestell- App!

SALZLANDKÜCHE
frisch, lecker, von hier

bestellung-salzlandkueche.de/mobil

ZUR BESTELL-APP

HIER FINDEN SIE UNSERE BESTELL-APP

Kennen Sie schon unsere Web-Bestell-App?

Damit können Sie über das Smartphone oder Tablet Ihre Bestellungen vornehmen. Der Clou dabei ist: Sie installieren keine App aus dem Store. Mit nur wenigen Klicks können Sie unsere Web-Bestell-App wie eine ganz gewöhnliche App auf Ihrem Smartphone oder Tablet einrichten.

Ihr Vorteil

Sie greifen schnell und mobil immer auf die aktuellste Version zu und benötigen keinen Speicherplatz durch die Installation einer App aus dem Store.

Und so geht's

Rufen Sie unsere Web-Bestell-App auf Ihrem Mobilgerät mit Hilfe des Links oder des QR Codes auf und folgen Sie den Anweisungen.

Smartphone/Tablets mit dem Betriebssystem IOS:
Öffnen Sie im Safari-Browser die Seite bestellung-salzlandkueche.de/mobil. Wählen Sie das Menü "Teilen" und dort die Funktion "Zum Home- Bildschirm" Bei Bedarf den Titel für das App-Icon anpassen und auf "Hinzufügen"

Smartphone/Tablets mit dem Betriebssystem ANDROID:
Öffnen Sie im Chrome-Browser die Seite bestellung-salzlandkueche.de/mobil. Wählen Sie das Funktionsmenü (Burgermenü ☰ am oberen rechten Rand) und dort die Funktion "App installieren". Mit dem Button "Installieren", "bestätigen".

Das Icon der Web- Bestell-App ist nun auf dem Home-Bildschirm platziert.Die App kann nun geöffnet werden. Schnell und unkompliziert tätigen Sie sofort Zu- und Abbestellungen. Eine Information zu Allergenen, Inhaltsstoffen und Nährwerten finden Sie direkt im Speise-Menü.

Ihre Salzlandküche GmbH

SALZLANDKÜCHE
frisch, lecker, von hier

Maybachstraße 13
39418 Staßfurt

Lange Reihe 22
06449 Aschersleben

Zentrale Service-Nummern
Tel.: 03473/699 20 20
Fax: 03473/699 20 29

www.salzlandküche.de
info@salzlandkueche.de

So erkennen Sie unsere BIO-Kennzeichnung:
Wo BIO drauf steht, ist auch BIO drin!
Mit der BIO-Komponente, die mit dem BIO-Siegel gekennzeichnet ist, stellen wir sicher, dass sie gemäß den Regelungen der EG-Öko-Verordnung hergestellt ist und durch Grünstempel DE-ÖKO-021 geprüft wird.
***Bitte beachten Sie, dass Kaltgerichte und Salate einen Tag im Voraus bestellt werden müssen, und nicht am Liefertag abbestellt werden können.**

Aktionen

Aktionen Januar 2024 – Bestellung bis 11 Uhr am Vortag

03.01.2024	Paniertes Hähnchenfilet[a1,c] auf Nudelsalat[3,5,a1,c,j] und Garnitur	6,50 €
10.01.2024	2 Backfische[a1,d,g,j] mit Kartoffelsalat[3,4 "Essig & Öl", Zitronenecke und Garnitur	6,50 €
17.01.2024	Gebratenes Schweineschnitzel[a1,c] mit frischen Rahmchampignons[a1] und Rösti-Talern	7,50 €
24.01.2024	Gebratene Hähnchenkeule an buntem Nudelsalat[3,5,a1,c,j] und Garnitur	6,50 €
31.01.2024	Kartoffelsalat[4,g,j] mit Wiener Würstchen[2,4,6,i], Senf und Garnitur	6,50 €

DATUM	A -Eintöpfe Mo – Fr 5,15 € *	B -Hausmannskost Mo – Fr 5,80 € *	C -Das Pikante Mo – Fr 6,15 € *	Das Kleine Mo – Fr 5,15 € *	Vegetarisch Mo – Fr 6,15 € *	S1	S2	S3	S4
mi 17.01.	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnchen[a1,i,g], Obst	Königsberger Klopse[a1,c] mit Kapernsoße[a1,g] und Kartoffeln, Obst	Thüringer Rostbrätl[i] mit Zwiebelsoße[a1,j] und Bratkartoffeln[2,4,6]	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnchen[a1,i,g], Obst	BIO-Tortellini "Verdura"[a1,g] (Tomaten-Gemüse-Füllung) mit Spinatsoße[a1,g], Obst	Salatvariation mit Paprika und Gurke (200g), dazu Joghurt-Dressing[c,g,i,j] (75ml)	Salatvariation mit Schinken und Käse[1,2,3,4,g] (200g), dazu Joghurt-Dressing[c,g,i,j] (75ml)	Salatvariation mit Mozzarella-Pesto-Kugeln und Rucola[2,3,g] (300g), dazu Joghurt-Dressing[c,g,i,j] (75ml)	Salatvariation mit Couscous-Salat und Falafel[2,a1,k] (300g), dazu Joghurt-Dressing[c,g,i,j] (75ml)
	Aktion: Gebratenes Schweineschnitzel[a1,c] mit frischen Rahmchampignons[a1] und Rösti-Talern **7,50 €**								
do 18.01.	Graupensuppe[a3,i,j] mit Rauchfleisch[2,4,6], Apfelmus	Schweinegulasch[a1] mit Spirelli[a1,c], Apfelmus	Gegrilltes Rinderhacksteak[a1,c] auf Gemüse[a1] "Texanische Art" (Mais, Kindneybohnen, Paprika) mit Kartoffelspalten	Graupensuppe[a3,i,j] mit Rauchfleisch[2,4,6], Apfelmus	Pancakes[a1,c,g] mit Apfelmus				
fr 19.01.	Sternchennudelsuppe[a1,c,i] mit Rindfleisch, Fruchtzwerg[g]	Gebratenes Seelachsfilet[a1,d] mit Zitronen-Butter-Soße[a1,g] und Kartoffelpüree[g], Fruchtzwerg[g]	Gebratenes Rippchen vom Schwein auf Bayrisch-Kraut[a1] mit Soße[a1,j] und Salzkartoffeln	Sternchennudelsuppe[a1,c,i] mit Rindfleisch, Fruchtzwerg[g]	Veganer Schichtkohl[a1,a3,f] (aus Soja und Weizen) mit Kartoffelpüree[g], Fruchtzwerg[g]				
sa 20.01.	Serbische Bohnensuppe[i] mit Knacker[2,4,6,7,j], Brötchen[a1,a2,a3,f,g]	Schweineschnitzel[a1,c] mit Soße[a1,j], Blumenkohlgemüse[a1] und Kartoffeln							
so 21.01.		Buntes Hühnerfrikassee[a1,a3,i] mit Kartoffeln, Fruchtjoghurt[g]	Schweinegulasch[a1] "Szegediner Art"[a1] mit Knödeln[a1,c,g], Fruchtjoghurt[g]						
mo 22.01.	Reissuppe[i] mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot[a1,a2]	Spirelli[a1,c] mit Tomatensoße[a1] und Geflügelwursteinlage[2,3,4,6]	Schlachteplatte[1,2,4,6,7,j] (Schweinebauch, Wellklops und Knacker) auf Sauerkraut[j] und Kartoffeln	Reissuppe[i] mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot[a1,a2]	Kartoffeltaschen[g] "Frischkäse-Kräuter"mit cremiger Spinat-Käse-Soße[a1,g]				
di 23.01.	Milchreis[g] mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Schweineschnitzel[a1,c] mit Erbsengemüse[a1], Soße[a1,j] und Kartoffeln	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße[a1,j], Rotkohl[7] und Kartoffeln	Milchreis[g] mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Gemüsecurry[a1,g,i] mit Kokosnussmilch und BIO-Reis, Apfelmus				
mi 24.01.	Möhren-Kohlrabi- Eintopf[a1] mit Schweine-fleisch, Brötchen[a1,a2,a3,f,g]	Gehacktesstippe[5,a1] und Kartoffelpüree[g], Gewürzgurkenwürfel[5]	Schweinebraten mit Zwiebeln[a1,c], Soße[a1,j], Fingermöhren[a1] und Kartoffeln	Möhren-Kohlrabi- Eintopf[a1] mit Schweine-fleisch, Brötchen[a1,a2,a3,f,g]	2 Germknödel mit Pflaumenfüllung[a1,c,g] und Vanillesoße[g]				
	Aktion: Gebratene Hähnchenkeule an buntem Nudelsalat[3,5,a1,c,j] und Garnitur **6,50 €**								
do 25.01.	Grüner Erbseneintopf[a1,i] mit Kasslersuppenfleisch[2,4,6], Obst	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Möhrengemüse[a1], Geflügelsoße[a1,j] und Salzkartoffeln	Gedünstetes Seelachsfilet[d] "Florentiner Art" in Spinat-Sahne-Soße[a1,g] mit Bandnudeln[a1,c]	Grüner Erbseneintopf[a1,i] mit Kasslersuppenfleisch[2,4,6], Obst	Vollkornnudeln[a1,c] mit vegetarischer Gemüse-Bolognese[a1,g,i], Obst				
fr 26.01.	Kesselgulaschsuppe[2,4,6] (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage[a1,a3,i], Mischbrot[a1,a2,a3,a4]	Putengeschnetzeltes[a1,g] mit Gabelspaghetti[a1,c], Möhrenrohkost	Wildgulasch[a1] mit Waldpilzen und Spätzle[a1,c]	Putengeschnetzeltes[a1,g] mit Gabelspaghetti[a1,c], Möhrenrohkost	Eierkuchen[a1,c,g] mit heißer Erdbeersoße[g]				
sa 27.01.	Linsensuppe[i] mit Rotwurst[2,4,6,g], Vollkornbrot[a1,a2,a3,a4]	Gekochte Eier[c] in Senfsoße[a1,g,j] und Kartoffeln							
so 28.01.		Schweine-Kräuterbraten "Thüringer Art"[a1,c] mit Soße[a1,j], Butterbohnen[a1,g] und Kartoffeln, Fruchtjoghurt[g]	Kohlroulade[a1] in Soße[a1,j] und Kartoffeln, Fruchtjoghurt[g]						
						3,45 €	3,45 €	4,50 €	4,50 €
mo 29.01.	Muschelnudelsuppe[a1,c,i] mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, Kastenroggenbrot[a1,a2]	Bauerngulasch[1,2,4,5,6,a1,j] (Jagdwurst- und Gewürzgurkenwürfel) mit Kartoffelpüree[g]	Paniertes Schweineschnitzel "Ungarische Art"[a1,c] mit Letschosoße[a1] und Kartoffelspalten	Bauerngulasch[1,2,4,5,6,a1,j] (Jagdwurst- und Gewürzgurkenwürfel) mit Kartoffelpüree[g]	Falafel-Kichererbsenbällchen[a1,i] (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße[a1] und Naturreis (Vollkorn)	**Samstag, Sonntag und an Feiertagen keine Salatbestellung mehr möglich**			
di 30.01.	Soljanka[2,4,6,7] mit Geflügelwurst, Brötchen[a1,a2,a3,f,g]	Rostbratwurst[6,a1] mit Soße[a1,j], Sauerkraut[j] und Kartoffeln	"Biergulasch Böhmische Art"[a1,a3] mit Schweinefleisch und Knödeln[a1,c,g]	Soljanka[2,4,6,7] mit Geflügelwurst, Brötchen[a1,a2,a3,f,g]	Kräuterquark[g] mit Lauchzwiebeln und Kartoffeln, Obst				
mi 31.01.	Hefeklöße[a1,c,g] mit heißer Heidelbeersoße[8,g	Hörnchennudeln[a1,c] mit Sauce Bolognese[a1], Rotkohlrohkost	Gebratene Schweineleber[a1] in feiner Apfel-Zwiebelsoße[a1] und Kartoffelpüree[g]	Hörnchennudeln[a1,c] mit Sauce Bolognese[a1], Rotkohlrohkost	Chinapfanne[a1,f,i] mit Sojasauce (Paprika, Pilze, Bohnen, Zuckerschoten) und Couscous[a1,g], Rotkohlrohkost	**Bestellung möglich bis 11 Uhr, einen Werktag vor Lieferung (Mo – Fr)**			
	Aktion: Kartoffelsalat[4,g,j] mit Wiener Würstchen[2,4,6,i], Senf und Garnitur **6,50 €**								

Zentrale Service-Nummern
Tel.: 03473/699 2020
Fax: 03473/699 2029

SALZLANDKÜCHE
frisch, lecker, von hier

Speisekarte

1. - 31. JANUAR 2024

www.salzlandküche.de
info@salzlandkueche.de

eurofins
Prüfungen des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.

DE ST 00147 EG

Bio Grünstempel - Ökoprüfstelle - DE-ÖKO-021

DE ST 00149 EG

Besuchen Sie uns auch auf unserer Website www.salzlandküche.de, E-Mail: info@salzlandkueche.de

Alle Preise verstehen sich als Endpreis inkl. MwSt.
Es gelten die AGB's der Salzlandküche GmbH, diese liegen in der Geschäftsstelle zur Kenntnisnahme aus.

Marktbedingte Änderungen vorbehalten.

***Sa, So, gesetzl. Feiertage 6,50 €. Telefonische Bestellzeiten: Mo. - Fr. von 6.00 - 15.00 Uhr. Zu- und Abbestellungen am Liefertag bis 7.30 Uhr, außer Sa., So. und an Feiertagen.**
Reklamationen nur am Liefertag!