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)

SALZLANDKÜCHE
frisch, lecker, von hier

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 01.04.	**Ostermontag**	Buntes Hühnerfrikassee[a1,a3,g,i] mit feinem Gemüse und Kartoffeln, Rote Grütze mit Sahne[3,g]	Kasslerbraten[2,4,6] in Soße[a1,j] mit Grünkohl[a1,j] und Kartoffeln, Rote Grütze mit Sahne[3,g]	Frohe Ostern		Salatvariation mit Paprika und Gurke (200g), dazu Joghurt-Dressing[c,g,i,j] (75ml)	Salatvariation mit Schinken und Käse[1,2,4,g] (200g), dazu Joghurt-Dressing[c,g,i,j] (75ml)	Salatvariation mit Hirtenkäse und Traube[g] (300g), dazu Joghurt-Dressing[c,g,i,j] (75ml)	Salatvariation mit Hähnchenbrustfilet und Paprika (300g), dazu Joghurt-Dressing[c,g,i,j] (75ml)
di 02.04.	Weiße Bohnensuppe mit Rauchfleisch[2,4,6,i], Monte[g,h2]	Gabelspaghetti[a1,c] mit Tomatensoße[a1] und Geflügeljagdwurstwürfel[1,2,4,6], Monte[g,h2]	Eisbeinfleisch[2,4,6] auf Sauerkraut[j] und Erbsenpüree[g]	Weiße Bohnensuppe mit Rauchfleisch[2,4,6,i], Monte[g,h2]	Chilli con Patata[a1] (Eintopf aus Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten, Kidney Bohnen), Monte[g,h2]				
mi 03.04.	Quarkkeulchen[a1,c,g] mit Apfelmus	Sahnegulasch[a1,g] (vom Schwein) mit Leipziger Allerlei[a1] (Erbsen, Pariser Karotten, Spargel) und Kartoffelpüree[g]	Wirsingkohlroulade mit Schweinefleischfüllung[a1,g,j] in Pflaumen-Specksoße[a1,a1,j] und Kartoffeln	Sahnegulasch[a1,g] (vom Schwein) mit Leipziger Allerlei[a1] (Erbsen, Pariser Karotten, Spargel) und Kartoffelpüree[g]	Quorn-Bratwurst[k] (aus Mycoprotein) mit Soße[a1,j], BIO-Möhrengemüse[a1,i] und Kartoffelpüree[g]				
	Aktion: Frikadelle[a1,j] mit Kartoffelsalat[4,g,j] und Garnitur **6,50 €**								
do 04.04.	Möhreneintopf[a1] mit Schweinefleisch, hausgemachte Heidelbeerquarkspeise[8,g]	Fischfilet "Müllerin Art"(Hoki)[a1,d,g,j] mit Petersiliensoße[a1,g] und Reis, hausgemachte Heidelbeerquarkspeise[8,g]	Hähnchenbrustfilet "Florentiner Art" (Hähnchenbruststreifen in einer Blattspinat-Sahnesoße)[a1,g] mit Bandnudeln[a1,c]	Möhreneintopf[a1] mit Schweinefleisch, hausgemachte Heidelbeerquarkspeise[8,g]	Grüne Tortellini[a1,c,g,i] (Gemüsefüllung) mit Käsesoße[a1,g], hausgemachte Heidelbeerquarkspeise[8,g]				
fr 05.04.	Fadennudelsuppe[a1,c,i] mit Geflügelfleischeinlage, Kastenweißbrot[a1,a2,a3,a4]	Kasslerbraten[2,4,6] mit Soße[a1,j], grünen Bohnen[a1] und Salzkartoffeln	Heringsfilet "Matjes Art" in Apfel-Gurken-Soße[d,5,d,g] und Dampfkartoffeln	Fadennudelsuppe[a1,c,i] mit Geflügelfleischeinlage, Kastenweißbrot[a1,a2,a3,a4]	Grießbrei[a1,g] mit Vanillegeschmack und Pfirsichkompott				
sa 06.04.	Wirsingkohleintopf[a1] mit Schweinefleisch, Mischbrot[a1,a2,a3,a4]	Paprikaschote (gefüllt mit Hackfleisch) mit Bratensoße[a1] und Kartoffeln							
so 07.04.		Geflügelleber-Ragout[a1] mit Kartoffelpüree[g], Schlesische Gurkenhäppchen[3,j]	"Mutzenbraten" (vom Schwein) mit Schwarzbiersoße[a1,j], Bayrisch Kraut[a1] und Kartoffeln, Schlesische Gurkenhäppchen[3,j]						
mo 08.04.	Eierstichsuppe[a1,c,g,i] mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Roggenbrot[a1,a2,a3,a4]	Würstchengulasch[1,2,3,4,6,a1] und Kartoffelpüree[g]	Paniertes Schweineschnitzel[a1,c] mit Karotten "Rustica"[a1], Soße[a1,j] und Kartoffeln	Eierstichsuppe[a1,c,g,i] mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Roggenbrot[a1,a2,a3,a4]	Mini-Germknödel "schwarz & weiß"[a1,g] und Vanillesoße[g]				
di 09.04.	Eierkuchen[a1,c,g] mit Apfelmus	Hörnchennudeln[a1,c] mit Sauce Bolognese[a1], Apfelmus	Knacker[1,2,4,j] auf Sauerkraut[a1,j] und Kartoffeln	Hörnchennudeln[a1,c] mit Sauce Bolognese[a1], Apfelmus	Schupfnudelpfanne[a1,c,g] mit Mais, Möhren, Erbsen und Rahmsoße[a1,g], Apfelmus				
mi 10.04.	Kartoffelsuppe[1,2,3,4,6,g,i] mit Schmand und Bockwurstwürfel, Obst	Hähnchen-Cordon-Bleu[2,3,4,c,g,i] mit Soße[a1,j], Möhrengemüse[a1] und Kartoffeln	Gyrospfanne[a1] (Schweinefleisch) mit Tomatenreis und Ziaziki (Joghurt[g] mit Gurken und Knoblauch)	Kartoffelsuppe[1,2,3,4,6,g,i] mit Schmand und Bockwurstwürfel, Obst	Rote Linsen-Bolognese[a1,i] mit Vollkornnudeln[a1,c], Obst 🌿				
	Aktion: Schweineschnitzel[6,a1,c] auf Nudelsalat[3,5,a1,c,g,j] und Garnitur **6,50 €**								
do 11.04.	Vanillepuddingsuppe[g] mit Zwieback[a1,a3,g,f]	Jägerschmaus[a1] (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) mit Gabelspaghetti[a1,c], Möhren-Rohkost	Gefüllte Hähnchenbrust "Milano" (Tomaten-Käse-Füllung)[3,4,a1,g] auf Sahnespaghetti[a1,c,g], Möhren-Rohkost	Jägerschmaus[a1] (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) mit Gabelspaghetti[a1,c], Möhren-Rohkost	Vegane Klopse "Königsberger Art"[a1,j] (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße[a1,g] und Kartoffeln				
fr 12.04.	Grüne Bohnensuppe[a1] mit Rindfleisch, Monsterbacke[g]	Jumbo-Fischstäbchen[a1,d] mit Kräutersoße[a1,g] und Püree[g], Monsterbacke[g]	Schweinesteak mit Kaisergemüse[a1], Soße[a1,j] und Kartoffeln	Grüne Bohnensuppe[a1] mit Rindfleisch, Monsterbacke[g]	BIO-Blumenkohl in Soße[a1,g,i] mit Salzkartoffeln, Monsterbacke[g]	3,45 €	3,45 €	4,50 €	4,50 €
sa 13.04.	Steckrübensuppe[a1,i] mit Schweinefleisch, Leinsamenbrot[a1,a2,a3,a4]	Spießbraten in Soße[a1,j] mit Pfannengemüse und Kartoffeln							
so 14.04.		Schweineschnitzel[a1,c] mit Soße[a1,j], Mischgemüse[a1] und Kartoffeln, Schokopudding[g]	"Zwiebelfleisch" - Schweinefleisch in Zwiebelsoße[a1,g] mit Klößen, Schokopudding[g]			**Samstag, Sonntag und an Feiertagen keine Salatbestellung mehr möglich**			
mo 15.04.	Geflügelfleischklößchensuppe[a1,i] mit Vollkornnudeln[a1,c] und Gemüse	Spirelli[a1,c] mit Tomatensoße[a1] und Würstchenwürfel[1,2,3,4,6]	Hacksteak Croatia[a1,c,g] mit Balkangemüse[a1], Soße[a1,j] und Kartoffeln	Geflügelfleischklößchensuppe[a1,i] mit Vollkornnudeln[a1,c] und Gemüse	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung[g] mit buntem Gemüsefrikassee[a1,g]				
di 16.04.	Reissuppe[i] mit Rindfleisch und Suppengrün, Roggenvollkornbrot[a1,a2,a3,a4]	Gehacktesstippe[5,a1] und Kartoffelpüree[g], Gewürzgurke[5]	Paniertes Schweinekotelett[a1] mit Letschogemüse[a1], Soße[a1,j] und Kartoffeln	Gehacktesstippe[5,a1] und Kartoffelpüree[g], Gewürzgurke[5]	Blumenkohl-Käse-Knusperstern[a1,c,g,i] mit Sauce-Hollandaise[a1,c,g,i] und Kartoffeln	**Bestellung möglich bis 11 Uhr, einen Werktag vor Lieferung (Mo – Fr)**			

ONLINEBESTELLUNG

per Web- Bestell- App!

SALZLANDKÜCHE
frisch, lecker, von hier

bestellung-salzlandkueche.de/mobil

HIER FINDEN SIE UNSERE BESTELL-APP

ZUR 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.: 03473/6992020
Fax: 03473/6992029

www.salzlandküche.de
info@salzlandkueche.de

Marktbedingte Änderungen vorbehalten.

***Sa, So, gesetzl. Feiertage 6,50 €. Telefonische Bestellzeiten: Mo. - Fr. von 6.00 - 14.00 Uhr.**
Zubestellungen am Liefertag bis 3.00 Uhr, Abbestellungen am Liefertag bis 7.30 Uhr, außer Sa., So. und an Feiertagen. Reklamationen nur am Liefertag!

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 April 2024 – Bestellung bis 11 Uhr am Vortag

03.04.2024	Frikadelle[a1,j] mit Kartoffelsalat[4,g,j] und Garnitur	**6,50 €**
10.04.2024	Schweineschnitzel[6,a1,c] auf Nudelsalat[3,5,a1,c,g,j] und Garnitur	**6,50 €**
17.04.2024	2 Backfische[a1,d,g,j] mit Kartoffelsalat[3,4] "Essig & Öl", Zitronenecke und Garnitur	**6,50 €**
24.04.2024	Paniertes Hähnchenfilet[a1,c] auf Nudelsalat[3,5,a1,c,g,j] und Garnitur	**6,50 €**

Zentrale Service-Nummern
Tel.: 03473/6992020
Fax: 03473/6992029

SALZLANDKÜCHE
frisch, lecker, von hier

Speisekarte

1. - 30. APRIL 2024

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 17.04.	Milchreis[g] mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Eieromelette[c,g] mit Erbsengemüse[a1] und Kartoffeln, Apfelmus	Deftiger Wildgulasch[a1] mit Rotkohl[7] und Kartoffelklößen	Milchreis[g] mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Überbackene Tortellini[a1,c,g,i] (Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung, überbacken mit herzhaftem Käse[g]), Apfelmus	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 Hirtenkäse und Traube[g] (300g), dazu Joghurt-Dressing[c,g,i,j] (75ml)	Salatvariation mit Hähnchenbrustfilet und Paprika (300g), dazu Joghurt-Dressing[c,g,i,j] (75ml)
	Aktion: 2 Backfische[a1,d,g,j] mit Kartoffelsalat[3,4] "Essig & Öl", Zitronenecke und Garnitur **6,50 €**								
do 18.04.	Wirsingkohleintopf[a1] mit Schweinefleisch, Obst	Königsberger Klopse[a1,c] mit Kapernsoße[a1,g] und Kartoffeln, Obst	Ofenschnitzel "Toscana" mit Käse[g] in tomatisierter Zwiebel-Sahne-Soße[a1,g] und Reis	Wirsingkohleintopf[a1] mit Schweinefleisch, Obst	Bunte Nudeln[a1,c] mit BIO-Broccoli-Soße[a1,g,i], Obst				
fr 19.04.	Gemüsesuppe[a1,i] mit Schweinefleisch, Mango-Joghurt[g]	Hähnchengulasch[a1] mit Hörnchennudeln[a1,c], Mango-Joghurt[g]	Gyrosfleisch (Hühnchen) mit Tomatensoße[a1,g] und Käse überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln	Hähnchengulasch[a1] mit Hörnchennudeln[a1,c], Mango-Joghurt[g]	Gurkenquark[g] mit Dill und Kartoffeln, Mango-Joghurt[g]				
sa 20.04.	Käsesuppe[a1,g] "Allgäuer Art" mit Rindfleisch und Kräutern, Brötchen[a1,a2,a3,f,g]	Gebratene Hähnchenbrust "naturell" mit Soße[a1,j], buntem Gemüse[a1] und Kartoffeln							
so 21.04.		Boulette (Schwein)[a1,c,j] mit gelben Bohnen[a1], Soße[a1,j] und Kartoffeln, Vanillepudding[g]	Berner Pfanne[a1,g] (Schweinegeschnetzeltes mit Creme Fraiche, Käse, Paprika und Zwiebeln) mit Eierspätzle[a1,c], Vanillepudding[g]						
mo 22.04.	Buchstabennudelsuppe[a1,c,i] mit Gemüse und Geflügelfleisch, Brötchen[a1,a2,a3,f,g]	Gabelspaghetti[a1,c] mit Käse-Schinken-Soße[2,4,6,a1,g] (mit Kochschinken und Erbsen)	Hähnchenmedaillon "Hawaii" (überbacken mit Ananas und Käse[g]) auf Gemüsejulienne[i], Currysoße[a1,g] und Reis	Gabelspaghetti[a1,c] mit Käse-Schinken-Soße[2,4,6,a1,g] (mit Kochschinken und Erbsen)	Eipatty[c,g,i] mit BIO-Spinat[a1,i] und Salzkartoffeln				
di 23.04.	Eierkuchen[a1,c,g] mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne[a1,j] mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree[g], Apfelmus	Grützwurst[1,2,4,a1,a4,j] mit Sauerkraut[j] und Salzkartoffeln	Schmorgurkenpfanne[a1,j] mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree[g], Apfelmus	Blumenkohlröschen in holländischer Soße[a1,c,g,i] und Kartoffeln, Apfelmus				
mi 24.04.	Erbsensuppe mit Kasslersuppenfleisch[2,4,6,i], Obst	Paniertes Hähnchenschnitzel[a1] mit Soße[a1,j], Rotkohl[7] und Kartoffeln	Gebratenes Schollenfilet[a1,d] mit buntem Kartoffelsalat[5] (warm) und Remoulade[3,5,c,g]	Erbsensuppe mit Kasslersuppenfleisch[2,4,6,i], Obst	Vegetarische Bolognese[a1,a3,f,i] (aus Sojaeiweiß) mit Gabelspaghetti[a1,c], Obst				
	Aktion: Paniertes Hähnchenfilet[a1,c] auf Nudelsalat[3,5,a1,c,g,j] und Garnitur **6,50 €**								
do 25.04.	Würzige Gyrossuppe[2,a1,g] mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, hausgemachte Kirschquarkspeise[8,g]	Geflügelfleischklößchen[a1,c,i] in fruchtiger Tomatensoße[a1] und Spirelli[a1,c], hausgemachte Kirschquarkspeise[8,g]	Cordon Bleu vom Schwein[2,4,6,a1,c,g] (gefüllt mit 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, hausgemachte Kirschquarkspeise[8,g]	Schoko-Grießbrei[a1,g] und Banane				
fr 26.04.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel-, Champignon- und Gemüseeinlage[a1,a3,i], Fruchtzwerg[g]	Seelachs-Knusperfilet mit Tomatenfüllung[a1,d,g,i], Dillsoße[a1,g] und Kartoffeln, Fruchtzwerg[g]	Schmackhafte Bauernpfanne[c] (gebratene Kartoffeln, Rührei, Zwiebeln und Würstchen[1,2,3,4,6 ,i,j]), Gewürzgurke[7]	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel-, Champignon- und Gemüseeinlage[a1,a3,i], Fruchtzwerg[g]	Vollkornnudeln[a1,c] mit fruchtiger Tomatensoße[a1], Fruchtzwerg[g]				
sa 27.04.	Fadennudelsuppe[a1,c,i] mit Geflügelfleisch und Gemüse, Leinsamenbrot[a1,a2,a3,a4]	Römerbraten[1,2,4,6,j] vom Schwein in Soße[a1,j], Gartengemüse (Erbsen, Karotten, Bohnen, Blumenkohl) und Kartoffeln							
so 28.04.		Rostbratwurst[6,a1] mit Soße[a1,j], Sauerkraut[j] und Kartoffeln, Fruchtjoghurt[g]	Schaschlikpfanne mit Letscho[2,4,a1,i] und Reis, Fruchtjoghurt[g]			3,45 €	3,45 €	4,50 €	4,50 €
mo 29.04.	Kartoffelsuppe "Sächsische Art"[i] mit Suppengrün und Wiener Würstchen[1,2,3,4,6,i,j]	Currywurstgulasch[1,2,3,4,6,a1,i,j] mit Tomatensoße[a1] 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[a1] und Kartoffelpüree[g]	Gemüse-Kokos-Pfanne[a1,g,j](Möhren, Blumenkohl, Zucchini, Paprika, Erbsen, Tomaten) mit BIO-Quinoa (Inkareis)				
di 30.04.	Linsensuppe[i] mit Rotwurst[2,4,6], Gurkensalat	Gekochte Eier[c] in Senfsoße[a1,g,j] und Kartoffeln, Gurkensalat	Hausmacher Schweinesülze[1,2,4,6,i,j] mit Remoulade[5,c,g] und Röstkartoffeln[2,4,6]	Gekochte Eier[c] in Senfsoße[a1,g,j] und Kartoffeln, Gurkensalat	Asia-Gemüsepfanne[i] "süß-sauer" mit Naturreis (Vollkorn), Gurkensalat				

Samstag, Sonntag und an Feiertagen keine Salatbestellung mehr möglich

Bestellung möglich bis 11 Uhr, einen Werktag vor Lieferung (Mo – Fr)

www.salzlandküche.de
info@salzlandkueche.de

eurofins — Prüfung 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 - 14.00 Uhr.**
Zubestellungen am Liefertag bis 3.00 Uhr, Abbestellungen am Liefertag bis 7.30 Uhr, außer Sa., So. und an Feiertagen. Reklamationen nur am Liefertag!