

Unser Salatangebot

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

S1	Salatvariation mit Paprika und Gurke (200g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i,j) (75ml)	3,45 €
S2	Salatvariation mit Schinken und Käse ^(l,2,3,4,g) (200g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i,j) (75ml)	3,45 €
S3	Salatvariation mit Hirtenkäse und Traube ^(g) (300g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i,j) (75ml)	4,50 €
S4	Salatvariation mit Hähnchenbrustfilet und Paprika (300g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i,j) (75ml)	4,50 €

Stadtwerke
Stassfurt

Salzlandküche
kocht mit Strom
von uns. Und Sie?

www.sw-stassfurt.de

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.



Druckerei Mahmert GmbH
Hertzstraße 3
06449 Aschersleben
T +49 (0)3473.8703.0
F +49 (0)3473.8703.23
info@mahnert-druck-design.de
www.mahnert-druck-design.de

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.

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).

ONLINEBESTELLUNG

per Web-Bestell-App!



SALZLANDKÜCHE
frisch, lecker, von hier

bestellung-salzlandkueche.de/mobil



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

Menüdienst · Partyservice · Cafeteria

Kinderspeiseplan

01.10.2024 bis 31.10.2024



Lange Reihe 22
06449 Aschersleben

Maybachstraße 13
39418 Staßfurt

Zentrale Service-Nummern

Tel.: 03473/6992020 · Fax: 03473/6992029

info@salzlandkueche.de · www.salzlandkueche.de

Telefonische Bestellzeiten: Mo. bis Fr. von 06.00 bis 14.00 Uhr,
Zubestellungen am Liefertag bis 3.00 Uhr,
Abbestellungen am Liefertag bis 7.30 Uhr
außer Sa., So. und an Feiertagen.

Marktbedingte Änderungen sind vorbehalten! Reklamationen nur am Liefertag!
Lieferung in Assiette/Thermoport bleibt vorbehalten.



Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.



	A	B	V
di 01.10.	Milchreis ^g mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Rührei ^{c,g} mit Spinat ^{a1,g} und Kartoffeln, Apfelmus	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^{a1,c,g,i} und fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße ^{a1} , Apfelmus
mi 02.10.	Reissuppe ^l mit Rindfleisch und Suppengrün, Roggenvollkornbrot ^{a1,a2}	Gehacktesstippe ^{5,a1} mit Kartoffelpüree ^g , Gewürz gurke ⁵	Blumenkohl-Käse-Knusperstern ^{a1,c,g,i} mit Sauce-Hollandaise ^{a1,c,g,i} und Kartoffeln
do 03.10.	Tag der deutschen Einheit		
fr 04.10.	Linsensuppe ^l , mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Fruchtojoghurt ^g	Hähnchengulasch ^{a1} mit Nudeln ^{a1,c} , Fruchtojoghurt ^g	Pikanter Schnittlauchquark ^g mit Kartoffeln, Fruchtojoghurt ^g
mo 07.10.	Eierkuchen ^{a1,c,g} mit Apfelmus	Nudelsalat ^{a1,i} (Mayo) mit 1 Paar Wiener Würstchen ^{1,2,3,4,6,i,j} und Tomatenketchup ^{5,7} - Kalt -	Sonderspeiseplan - Aufgrund von Wartungsarbeiten
di 08.10.	ErbSENSUPPE mit Kasslersuppenfleisch ^{2,4,6,i} , Obst	Paniertes Hähnchenschnitzel ^{a1,c} mit Soße ^{a1,i} , Rotkohl ⁷ und Kartoffeln	Vegetarische Lasagnesuppe, Nudeln ^{a1,c} mit vegetarischer Bolognese ^{a1,a3,i,j} , Paprika und Creme fraiche ^g , Obst
mi 09.10.	Buchstabennudelsuppe ^{a1,c,i} mit Gemüse und Geflügelfleisch, Apfelmus	Schmorgurkenpfanne ^{a1,i} mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree ^g , Apfelmus	Eipatty ^{c,g,i} mit -Spinat ^{a1} und Salzkartoffeln
do 10.10.	Würzige Gyrossuppe ^{a1,g} mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, Rotkohl-Rohkost	Geflügelfleischklößchen ^{a1,c,i} in fruchtiger Tomatensoße ^{a1} und Nudeln ^{a1,c} , Rotkohl-Rohkost	Maisgrießbrei ^g mit heißen Erdbeeren
fr 11.10.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^{a1,a3,i} , Fruchtzweig ^g	Jumbo-Fischstäbchen ^{a1,d} mit Dill-Senf-Soße ^{a1,g,i} und Kartoffeln, Fruchtzweig ^g	Reisnudelpfanne ^{a1,c} mit Leipziger-Allerlei ^{a1} und Rahmsoße ^{a1,c,g} , Fruchtzweig ^g
mo 14.10.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ ^g mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^{1,2,3,4,6,i,j}	Currywurstgulasch ^{1,2,3,4,6,a1,i,j} mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ^g	Blumenkohl-Mango-Kichererbsen-Curry ^{a1,g} mit -Quinoa (Inkareis)

Inhaltskennzeichnungen:
 enthält Schweinefleisch
 enthält Geflügelfleisch
 vegan (ohne Tierprodukte)

enthält Rindfleisch
 enthält Fisch
 geeignet für Krippenkinder

BITTE BEACHTEN SIE AUCH UNSERE TÄGLICH FRISCH PRODUZIERTEN SALATE (SIEHE VORDERSEITE)
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*
 kennzeichnet den Pfad in Anlehnung an die Qualitätsstandards der DGE für die Kinder- und Schulverpflegung.

	A	B	V
di 15.10.	Nudelsuppe ^{a1,c,i} mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Brötchen ^{a1,a2,a3,f,g}	Chicken Nuggets ^{6,a1,i} mit Soße ^{a1,i} , buntem Gemüse ^{a1} (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Milchnudeln ^{a1,c,g} mit -Apfelmus
mi 16.10.	Grießbrei ^{a1,g} mit Kirschkompott ^{8,g}	Hähnchenbruststreifen in heller Soße ^{a1,g} mit Erbsen und Nudeln ^{a1,c} , Kirschkompott ^{8,g}	Karottenbratling ^{a1,c,i,k} mit DillsöÙe ^{a1,g} und Naturreis (Vollkorn)
do 17.10.	Linsensuppe ^{a1,i} mit Rauchfleisch ^{2,4,6} , Gurkensalat	Gekochte Eier ^c in Senfsoße ^{a1,g,i} und Kartoffeln, Gurkensalat	Quorn-Gulasch ^{a1,c} (aus Mycoprotein) mit Farfalla ^{a1,c} , Gurkensalat
fr 18.10.	Möhreneintopf ^{a1} mit Schweinefleisch, Obst	Backfischfilet ^{a1,c,d,j} mit Kräutersoße ^{a1,g} und Reis, Obst	Blumenkohl in Tomaten-Hollandaise ^{a1,c,g,i} und gebratenen Pesto-Gnocchi ^{i,a1,c,g,h1}
mo 21.10.	Tomatensuppe mit Ebyl ^{a1} (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, Brötchen ^{a1,a2,a3,f,g}	Gehacktesklößchen ^{a1,c,i,j} mit Spinat ^{a1,g} , Bratensoße ^{a1,i} und Salzkartoffeln	Kichererbsen-Gemüse-Curry ^{a1,g} und Couscous ^{a1}
di 22.10.	Kürbiscremesuppe ^{a1,c,g} mit Suppenfleischklößchen, Obst	Königsberger Klopse ^{a1,c} mit Kapernsoße ^{a1,g} und Kartoffeln, Rote Beete ⁵	-Tortellini „Verdura“ ^{a1,c,g} mit Tomaten-Gemüse-Füllung und Spinatsoße ^{a1,g} , Obst
mi 23.10.	Hefeklöße ^{a1,c,g} mit Vanillesoße ^g (Soße mit Vanillegeschmack)	Hörnchennudeln ^{a1,c} mit Sauce Bolognese ^{a1} , Obst	Veganer Schichtkohl ^{a1,a3,f} (aus Soja und Weizen), mit Kartoffeln, Obst
do 24.10.	Graupensuppe ^{a2,i,j} mit Rauchfleisch ^{2,4,6} , hausgemachte Kirschquarkspeise ^{8,g}	Schweinegulasch ^{a1} mit Spirelli ^{a1,c} , hausgemachte Kirschquarkspeise ^{8,g}	Pancakes ^{a1,c,g} (Eierpfannkuchen nach amerikanischer Art) mit heißer Erdbeersoße ^g
fr 25.10.	Sternchennudelsuppe ^{a1,c,i} mit Rindfleisch, Schoko-Pudding ^g	Fischli ^{a1,d} mit Zitronen-Butter-Soße ^{a1,g} und Kartoffeln, Schoko-Pudding ^g	Vegetarische Erbsensuppe ^l mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Schoko-Pudding ^g
mo 28.10.	Reissuppe ^l mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot ^{a1,a2}	Bauerngulasch ^{1,2,3,4,5,6,a1,i} mit Kartoffelpüree ^g	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Tomaten-Füllung ^g und cremiger Tomatensoße ^{a1,g}
di 29.10.	Milchreis ^g mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Schweineschnitzel ^{a1,c} , mit Erbsengemüse ^{a1} , Soße ^{a1,i} und Kartoffeln, Apfelmus	Süßkartoffelcurry ^{a1,g} und -Reis, Apfelmus
mi 30.10.	„Brodelnder Hexeneintopf“ Möhren-Kürbis-Suppe ^{a1,g} mit Croutons ^{a1} , Fruchtojoghurt ^g	„Hallo-Wiener mit Blutsoße und Würmern“ (Wiener Würstchen in Scheiben ^{2,4,6,i,j} mit Tomatensoße ^{a1} und Spirelli ^{a1,c} , Fruchtojoghurt ^g)	Teufelsfladen mit Blutfüllung (Germknödel mit Kirschfüllung ^{a1,c,g} und Vanillesoße ^g – Soße mit Vanillegeschmack)
do 31.10.	Reformationstag		

Wo drauf steht, ist auch drin! Mit der -Komponente, die mit dem -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.

Tag	A	B	V	S
01.10. - 04.10.2024				
DI				S
MI				S
07.10. - 11.10.2024				
FR				S
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
14.10. - 18.10.2024				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
21.10. - 25.10.2024				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
28.10. - 31.10.2024				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
Schule/Einrichtung				
Vorname				
Name				
Klasse				
Kdn.-Nr.				

Herbstferien 30.09. - 12.10.2024