

# Unser Salatangebot

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

S1	Salatvariation mit Paprika und Gurke (200g), dazu Joghurt-Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup> (75ml)	3,45 €
S2	Salatvariation mit Schinken und Käse <sup>(l,2,3,4,g)</sup> (200g), dazu Joghurt-Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup> (75ml)	3,45 €
S3	Salatvariation mit Mozzarella-Pesto-Kugeln und Rucola <sup>(2,3,g,l)</sup> (300g), dazu Joghurt-Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup> (75ml)	4,50 €
S4	Salatvariation mit Couscous-Salat und Falafel <sup>(2,a1,k)</sup> (300g), dazu Joghurt-Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup> (75ml)	4,50 €

Stadtwerke  
Stassfurt



Salzlandküche  
kocht mit Strom  
von uns. Und Sie?

[www.sw-stassfurt.de](http://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.



**MAHNERT**

DRUCK. DESIGN. DIGITALES

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](http://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](http://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

01.11.2024 bis 30.11.2024



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.

euofins

Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.





	A	B	V
fr 01.11.	Kesselgulaschsuppe <sup>2,4,6</sup> mit Kartoffel-, Champignon- und Gemüseeinlage <sup>(a1,a3,i)</sup> mit Erdbeerkompott <sup>9</sup>	Fruchtiges Hühnchencurry (Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße <sup>(a1,g)</sup> mit Farfalle <sup>(a1,c)</sup> , Erdbeerkompott <sup>9</sup>	Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Erdbeerkompott <sup>9</sup>
mo 04.11.	Nudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit buntem Gemüse, Geflügelfleisch und Vollkornnudeln, Roggenbrot <sup>(a1,a2)</sup>	Bauerngulasch <sup>(1,2,3,4,5,6,a1,j)</sup> (Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfel) mit Kartoffelpüree <sup>9</sup>	Gemüse-Köttbullar <sup>ac</sup> (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Vollkornnudeln <sup>(a1,c)</sup>
di 05.11.	Soljanka <sup>(2,3,4,5,6,7,a1)</sup> mit Geflügelwurst, Brötchen <sup>(a1,a2,a3,f,g)</sup>	Rostbratwurst „Nürnberger Art“ <sup>(6,g,i,j)</sup> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , Möhren <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Kräuterquark <sup>9</sup> mit Lauchzwiebeln und Kartoffeln, Obst
mi 06.11.	Hefeklöße <sup>(a1,c,g)</sup> mit Heidelbeersoße <sup>(8,g)</sup>	„Rouladentopf“ <sup>(2,4,5,6,a1,j)</sup> (zartes Rindfleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) mit Kartoffelpüree <sup>9</sup> , Weißkohl-Paprika-Rohkost	Bunte Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> , Weißkohl-Paprika-Rohkost
do 07.11.	Lasagnesuppe <sup>(a1,c,f,i)</sup> mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, Kastenweißbrot <sup>(a1,a2,a3,a4)</sup>	Bauernroulade <sup>(a1,c,f,i)</sup> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , Mischgemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	-Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Broccoli-Käse-Soße <sup>(a1,g)</sup>
fr 08.11.	Kartoffelsuppe <sup>(a1,i)</sup> mit Jagdwurstwürfel <sup>(1,2,4,6,j)</sup> , Obst	Backfischfilet <sup>(a1,d,g,j)</sup> mit Gurken-Remouladen-Soße <sup>(7,a1,c,g,i)</sup> (kalt) und Kartoffeln	Bunte Nudelpfanne <sup>(a1,c)</sup> mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße <sup>(a1,g)</sup> , Obst
mo 11.11.	Altmärkische Hochzeitssuppe <sup>6</sup> mit Eierstich <sup>(c,g)</sup> und Fleischklößchen <sup>(2,c)</sup> , Brötchen <sup>(a1,a2,a3,f,g)</sup>	Buntes Hühnerfrikassee <sup>(a1,a3,g,i)</sup> mit feinem Gemüse und Kartoffeln	Vegetarische Frühlingsrollen <sup>(a1,f,i,j)</sup> mit Chinagemüse in Sojasauce <sup>(a1,f,i)</sup> und Reis
di 12.11.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6,i)</sup> , Monte <sup>(g,h2)</sup>	Panierte Jagdwurstscheibe <sup>(2,4,6,a1,c,i)</sup> mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> und Tomatensoße <sup>(a1)</sup> , Monte <sup>(g,h2)</sup>	Vegetarische Maultaschen <sup>(a1,c,i,j)</sup> (Kartoffel-Gemüsefüllung) mit Kräuter-Soße <sup>(a1,g)</sup> , Monte <sup>(g,h2)</sup>
mi 13.11.	Quarkkeulchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit warmen Bratäpfelkompott	Sahnegulasch <sup>(a1,g)</sup> mit Kartoffeln, Obst	Quorn-Bratwurst <sup>c</sup> (aus Mycoprotein) mit Soße <sup>(a1)</sup> ,  -Möhrengemüse <sup>(a1,i)</sup> und Kartoffelpüree <sup>9</sup>
do 14.11.	Möhreneintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, hausgemachte Quarkspeise <sup>(8,g)</sup>	Fischfilet „Müllerin Art“ (Hoki) <sup>(a1,d,g,j)</sup> mit Petersiliensoße <sup>(a1,g)</sup> und Reis, hausgemachte Quarkspeise <sup>(8,g)</sup>	Buntes Eierragout <sup>(a1,c)</sup> und Kartoffeln, hausgemachte Quarkspeise <sup>(8,g)</sup>
fr 15.11.	Fadennudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Geflügelfleischeinlage, Roggenvollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup>	Hackbraten <sup>(2,4,6,a1,c,i)</sup> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , grünen Bohnen <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln	Grießbrei <sup>(3,a1,g)</sup> mit Vanillegeschmack und Zimtkirschen

**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\*  
\*oder Erzeugnisse

kennzeichnet den Pfad in Anlehnung an die Qualitätsstandards der DGE für die Kinder- und Schulverpflegung.

**Inhaltskennzeichnungen:**

- enthält Schweinefleisch
- enthält Geflügelfleisch
- vegan (ohne Tierprodukte)

enthält Rindfleisch

enthält Fisch

geeignet für Krippenkinder

	A	B	V
mo 18.11.	Eierstichsuppe <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Leinsamenbrot <sup>(a1,a2,a3,a4)</sup>	Würstchengulasch <sup>(2,4,6,a1)</sup> und Kartoffelpüree <sup>9</sup>	Mini-Germknödel „schwarz & weiß“ <sup>(a1,g)</sup> mit Vanillesoße <sup>(3,g)</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
di 19.11.	Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Apfelmus	Hörnchennudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Sauce Bolognese <sup>(a1)</sup> , Apfelmus	Bunte Reispfanne <sup>(a1,c)</sup> mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße <sup>(a1,g)</sup> , Apfelmus
mi 20.11.	Kartoffelsuppe <sup>(1,2,3,4,6,a1,g,i)</sup> mit Schmand und Bockwurstwürfel, Obst	Geflügelschnitzel <sup>(a1,c)</sup> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , Möhrengemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Rote Linsen-Bolognese <sup>(a1,i)</sup> mit Vollkornnudeln <sup>(a1,c)</sup> , Obst
do 21.11.	Vanillepuddingsuppe <sup>(3,g)</sup> mit Zwieback <sup>(a1,a3,g,f)</sup>	Jägerschmaus <sup>(a1,i)</sup> (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> , Möhren-Rohkost	Vegane Klopse „Königsberger Art“ <sup>(a1,i,g,j)</sup> (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln
fr 22.11.	Grüne Bohnensuppe <sup>(a1)</sup> mit Rindfleisch, Monsterbacke <sup>9</sup>	Jumbo-Fischstäbchen <sup>(a1,d)</sup> mit Kräutersoße <sup>(a1,g)</sup> und Püree <sup>9</sup> , Monsterbacke <sup>9</sup>	-Blumenkohl in Soße <sup>(a1,g,i)</sup> mit Salzkartoffeln, Monsterbacke <sup>9</sup>
mo 25.11.	Geflügelfleischklößchensuppe <sup>(a1,i)</sup> mit Vollkornnudeln <sup>(a1,c)</sup> und Gemüse, Kastenweißbrot <sup>(a1,a2,a3,a4)</sup>	Spirelli <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Würstchenwürfel <sup>(1,2,4,6,j)</sup>	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" <sup>9</sup> mit buntem Gemüsefrikassee <sup>(a1,a3,g,i)</sup> (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
di 26.11.	Reissuppe <sup>6</sup> mit Rindfleisch und Suppengrün, Roggenvollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup>	Gehacktesstippe <sup>(5,a1)</sup> mit Kartoffelpüree <sup>9</sup> , Gewürzgurke <sup>(5)</sup>	Blumenkohl-Käse-Knusperstern <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Sauce-Hollandaise <sup>(a1,c,g,i)</sup> und Kartoffeln
mi 27.11.	Milchreis <sup>9</sup> mit heißer Erdbeersoße <sup>9</sup>	Eieromelette <sup>(c,g)</sup> mit Spinat <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln	Überbackene Tortellini <sup>(a1,c,g,i)</sup> (Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung, überbacken mit herzhaftem Käse <sup>(g)</sup> ), Obst
do 28.11.	Wirsingkohleintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, Mischbrot <sup>(a1,a2,a3,a4)</sup>	Königsberger Klopse <sup>(a1,c)</sup> mit Kapernsoße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, Rote Beete <sup>(5)</sup>	Bunte Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit  -Broccoli-Soße <sup>(a1,g,i)</sup> , Rote Beete <sup>(5)</sup>
fr 29.11.	Linsensuppe <sup>(a1,i)</sup> mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Fruchtjoghurt <sup>9</sup>	Hähnchengulasch <sup>(a1)</sup> mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> , Fruchtjoghurt <sup>9</sup>	Pikanter Schnittlauchquark <sup>9</sup> mit Kartoffeln, Fruchtjoghurt <sup>9</sup>

Wo drauf steht, ist auch drin! 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
<b>01.11.2024</b>				
FR				S
<b>04.11. - 08.11.2024</b>				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
<b>11.11. - 15.11.2024</b>				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
<b>18.11. - 22.11.2024</b>				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
<b>25.11. - 29.11.2024</b>				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S

Schule/Einrichtung
Vorname
Name
Klasse
Kdn.-Nr.