



Partyservice

Wir garantieren Ihnen - Ihr Fest wird ein Erlebnis!

Nach Ihren Wünschen liefern wir attraktive Platten, herzhaftes Salate, rustikale Büfets 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!

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.**

Kenzeichnungspflichtige 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 & Sulfit; m) - Lupine*; n) - Weichtiere* oder Erzeugnisse

🌱 - vegan (ohne Tierprodukte)



SALZLANDKÜCHE

frisch, lecker, von hier

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

Maybachstraße 13 Lange Reihe 22
39418 Staßfurt 06449 Aschersleben

Zentrale Service-Nummern

Tel.: 03473/6992020

Fax: 03473/6992029

www.salzlandkueche.de
info@salzlandkueche.de

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				
di 01.10.	Milchreis ^g mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Rührei ^{c,g} mit Spinat ^{a1} und Kartoffeln, Apfelmus	Deftiger Wildgulasch ^{a1,a3,i,j} mit Rosenkohl und Kartoffelklößen	Milchreis ^g mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^{a1,c,g,i} und fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße ^{a1} , Apfelmus	Salatvariation mit Paprika und Gurke (200g), dazu Joghurt-Dressing ^{c,g,i,l} (75ml)	Salatvariation mit Schinken und Käse ^{n,2,3,4,9} (200g), dazu Joghurt-Dressing ^{c,g,i,l} (75ml)	Salatvariation mit Hirtenkäse und Traube ^g (300g), dazu Joghurt-Dressing ^{c,g,i,l} (75ml)	Salatvariation mit Hähnchenbrustfilet und Paprika (300g), dazu Joghurt-Dressing ^{c,g,i,l} (75ml)				
mi 02.10.	Reissuppe ^l mit Rindfleisch und Suppengrün, Roggenvollkornbrot ^{a1,a2}	Gehacktesstippe ^{5,a1} mit Kartoffelpüree ^g , Gewürzgurke ⁵	gegrillte Schweinshaxe ⁶ , Sauerkraut und Kartoffeln	Gehacktesstippe ^{5,a1} mit Kartoffelpüree ^g , Gewürzgurke ⁵	Blumenkohl-Käse-Knuspertern ^{a1,c,g,i} mit Sauce-Hollandaise ^{a1,c,g,i} und Kartoffeln					Aktion: Frikadelle^{a1,j} mit Kartoffelsalat^{4,g,j} und Garnitur 6,50 €			
do 03.10.	Tag der deutschen Einheit	Deftiges Würzfleisch ^{a1,a3,g,i} mit Kartoffeln, Pudding ^g	Rinderroulade ^{2,4,6,j} mit Soße ^{a1,j} , Rotkohl ⁷ und Kartoffeln	Tag der deutschen Einheit	Tag der deutschen Einheit								
fr 04.10.	Linsensuppe ^{a1,j} mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Fruchtojoghurt ^g	Hähnchengulasch ^{a1} mit Nudeln ^{a1,c} , Fruchtojoghurt ^g		Hähnchengulasch ^{a1} mit Nudeln ^{a1,c}	Pikanter Schnittlauchquark ^g mit Kartoffeln, Fruchtojoghurt ^g								
sa 05.10.	Erbsensuppe ^l und Wiener Würstchen ^{1,2,3,4,6,i,j} Obst	Gebratenes Putensteak mit Schwarzwurzelgemüse ^{a1} , Soße ^{a1,j} und Kartoffeln											
so 06.10.	Sonderspeiseplan-Aufgrund von Wartungsarbeiten	Kartoffelsalat ^{a1,j} (Mayo) ^{c,i,j} mit Boulette (Schwein) ^{a1,c,j} -Kalt- und Senf ^l , Schokopudding ^g	Kartoffeln mit Heringsfilet "Matjes-Art" in Apfel-Gurken-Soße ^{4,5,d,g} , Schokopudding ^g	Sonderspeiseplan - Aufgrund von Wartungsarbeiten	Sonderspeiseplan - Aufgrund von Wartungsarbeiten								
mo 07.10.	Eierkuchen ^{a1,c,g} mit Apfelmus	Nudelsalat ^{a1,j} (Mayo) mit 1 Paar Wiener Würstchen ^{1,2,3,4,6,i,j} (Geflügel) und Tomatenketchup ^{5,7} - Kalt -	Sonderspeiseplan - Aufgrund von Wartungsarbeiten	Sonderspeiseplan - Aufgrund von Wartungsarbeiten	Sonderspeiseplan - Aufgrund von Wartungsarbeiten								
di 08.10.	Erbsensuppe mit Kasslersuppenfleisch ^{2,4,6,i} , Obst	Paniertes Hähnchenschnitzel ^{a1} mit Soße ^{a1,j} , Rotkohl ⁷ und Kartoffeln	Gebratene Forelle ^{a1,d} mit buntem Kartoffelsalat ⁵ (warm)	Erbsensuppe mit Kasslersuppenfleisch ^{2,4,6,i} , Obst	Vegetarische Lasagnesuppe Nudeln ^{a1,c} mit vegetarischer Bolognese ^{a1,a3,i} Paprika und Creme fraiche ^g , Obst								
mi 09.10.	Buchstabennudelsuppe ^{a1,c,i} mit Gemüse und Geflügelfleisch, Apfelmus	Schmorgurkenpfanne ^{a1,j} mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree ^g , Apfelmus	Grütwurst ^{1,2,4,a1,a4,j} mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	Schmorgurkenpfanne ^{a1,j} mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree ^g , Apfelmus	Eipatty ^{c,g,i} mit Bio-Spinat ^{a1,i} und Salzkartoffeln					Aktion: Gebratene Kaninchenkeule mit Grünkohl^{a1,j}, Pfeffersoße^{a1} und Mini-Klößen 8,50 €			
do 10.10.	Würzige Gyrossuppe ^{a1,g} mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, Rotkohl-Rohkost	Geflügelfleischklößen ^{a1,c,j} in fruchtiger Tomatensoße ^{a1} und Nudeln ^{a1,c} , Rotkohl-Rohkost	Cordon Bleu vom Schwein ^{2,4,6,a1,c,g} (gef. mit Schinken und Käse) mit Soße ^{a1,j} , Karotten-Pastinaken-Gemüse ^{a1} und Kartoffeln	Würzige Gyrossuppe ^{a1,g} mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, Rotkohl-Rohkost	Maisgrießbrei ^g mit heißen Erdbeeren								
fr 11.10.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^{a1,a3,i} , Fruchtzweig ^g	Seelachs-Knuspertern mit Tomatenfüllung ^{a1,d,g,i} , Dill-Senf-Soße ^{a1,g} und Kartoffeln, Fruchtzweig ^g	Herzhafte Bauernpfanne (mit gebratenen Kartoffeln, Ei und Würstchen ^{1,2,3,4,6,i,j}), Gewürzgurke ⁷	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^{a1,a3,i} , Fruchtzweig ^g	Reisnudelpfanne ^{a1} mit Ei ^c , Gemüse und Rahmsoße ^{a1,g} , Fruchtzweig ^g								
sa 12.10.	Steckrübeneintopf ^{a1,i} mit Schweinefleisch, Mischbrot ^{a1,a2,a3,a4}	Hackbraten ^{6,a1,c,j} mit Bratensoße ^{a1,j} , Mischgemüse ^{a1} und Kartoffeln											
so 13.10.		Knacker ^{1,2,4,j} auf Sauerkraut und Kartoffelpüree ^g , Pudding mit Erdbeergeschmack ^g	Schaschlikpfanne mit Letscho ^{2,4,a1,i} und Reis, Pudding mit Erdbeergeschmack ^g			3,45 €	3,45 €	4,50 €	4,50 €				
mo 14.10.	Kartoffelsuppe "Sächsische Art" ^l 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	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	Blumenkohl-Mango-Kichererbsen-Curry ^{a1,g} mit Bio-Quinoa (Inkareis)	Samstag, Sonntag und an Feiertagen keine Salatbestellung mehr möglich							
di 15.10.	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	Rostbratwürste "Nürnberger Art" ^{1,2,4,6,g,i,j} auf Sauerkraut ^l und Kartoffelpüree ^g	Nudelsuppe ^{a1,c,i} mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Brötchen ^{a1,a2,a3,f,g}	Milchnudeln ^{a1,c,g} mit Bio-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}	Hausmacher Schweinesülze ^{1,2,4,6,i,j} mit Remoulade ^{5,c,g} und Röstkartoffeln ^{2,4,6}	Grießbrei ^{a1,g} mit Kirschkompott ^{8,g}	Karottenbratling ^{a1,c,i,k} mit Dillsoße ^{a1,g} und Naturreis (Vollkorn)	Bestellung möglich bis 11 Uhr, einen Werktag vor Lieferung (Mo – Fr)							
Aktion: 2 Backfische^{a1,d,g,j} mit Kartoffelsalat^{3,4} "Essig & Öl", Zitronenecke und Garnitur 6,50 €													

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 Oktober 2024 – Bestellung bis 11 Uhr am Vortag

02.10.2024	Frikadelle ^(a1,j) mit Kartoffelsalat ^(4,9,j) und Garnitur	6,50 €
09.10.2024	Gebratene Kaninchenkeule mit Grünkohl ^(a1,j) , Pfeffersoße ^(a1) und Mini-Klößen	8,50 €
16.10.2024	2 Backfische ^(a1,d,g,j) mit Kartoffelsalat ^(3,4) "Essig & Öl", Zitronenecke und Garnitur	6,50 €
23.10.2024	Paniertes Hähnchenfilet ^(a1,c) auf Nudelsalat ^(3,5,a1,c,g,j) und Garnitur	6,50 €
30.10.2024	Schweineschnitzel ^(6,a1,c) auf Nudelsalat ^(3,5,a1,c,g,j) und Garnitur	6,50 €

Zentrale Service-Nummern
 Tel.: 034 73/699 20 20
 Fax: 034 73/699 20 29



Speisekarte

1. - 31. OKTOBER 2024



www.salzlandkueche.de
 info@salzlandkueche.de



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				
do 17.10.	Linsensuppe ^(a1,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	Quorn-Gulasch ^(a1,c) (aus Mycoprotein) mit Farfalle ^(a1,c) , Gurkensalat	Salatvariation mit Paprika und Gurke (200g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i) (75ml)	Salatvariation mit Schinken und Käse ^(1,2,3,4,9) (200g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i) (75ml)	Salatvariation mit Hirtenkäse und Traube ⁽⁹⁾ (300g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i) (75ml)	Salatvariation mit Hähnchenbrustfilet und Paprika (300g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i) (75ml)				
fr 18.10.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Obst	Backfischfilet ^(a1,c,d,j) mit Kräutersoße ^(a1,g) und Reis, Obst	Burgunderbraten ^(2,4,6,j) mit Soße ^(a1,i) , Speckrosenkohl ^(2,4,6,a1) und Kartoffeln	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Obst	Blumenkohl in Tomaten-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und gebratenen Pesto-Gnocchi ^(a1,c,g,h1)								
sa 19.10.	Käsesuppe ^(a1,g) "Allgäuer Art" mit Rindfleisch und Kräutern, Weißbrot ^(a1,a2,a3,a4)	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1,j) , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Schwarzwurzeln) ^(a1) und Kartoffeln											
so 20.10.		Kasslerbraten ^(2,4,6) mit Soße ^(a1,j) , Wirsinggemüse ^(a1) und Kartoffeln, Fruchtojoghurt ^(g)	Rindergulasch ^(a1) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln, Fruchtojoghurt ^(g)										
mo 21.10.	Tomatensuppe mit Eibly ^(a1) (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, Brötchen ^(a1,a2,a3,f,g)	Gehacktes Klößchen ^(a1,c,j) mit Spinat ^(a1) , Bratensoße ^(a1,j) und Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel "Cordon Bleu" ^(2,4,6,a1,c,g) mit Bohnengemüse ^(a1) , Soße ^(a1,j) und Kartoffeln	Tomatensuppe mit Eibly ^(a1) (zarter Sonnenweizen) und Kräuter, Brötchen ^(a1,a2,a3,f,g)	Kicherbsen-Gemüse-Curry ^(a1,g) und Couscous ^(a1)								
di 22.10.	Kürbiscremesuppe ^(a1,g) mit Suppenfleischklößchen ^(a1) (Geflügel), Obst	Königsberger Klopse ^(a1,c) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, Rote Beete ⁽⁵⁾	Gebratenes Schweinesteak mit Rahmchampignons ^(a1,a3,g) und Bratkartoffeln ^(2,4,6)	Kürbiscremesuppe ^(a1,g) mit Suppenfleischklößchen ^(a1) (Geflügel), Obst	BIO -Tortellini "Verdura" ^(a1) mit Tomaten-Gemüse-Füllung und Spinatsoße ^(a1) , Obst								
mi 23.10.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(g) (Soße mit Vanillegeschmack)	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , Obst	Marinierter Bismarckhering in Apfel-Gurken-Soße ^(5,7,a1,c,d,g,j) und Dampfkartoffeln	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , Obst	Veganer Schichtkohl ^(a1,a3,f) (aus Soja und Weizen), mit Kartoffeln, Obst								
Aktion: Paniertes Hähnchenfilet^(a1,c) auf Nudelsalat^(3,5,a1,c,g,j) und Garnitur 6,50 €													
do 24.10.	Graupensuppe ^(a3,i,j) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) , hausgemachte Kirschquarkspeise ^(8,g)	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) , hausgemachte Kirschquarkspeise ^(8,g)	Rib-Steak "Smoky Barbecue" ^(2,a1,a3,j) (Schweinehacksteak) mit Rahmporree ^(a1,g) , Soße ^(a1) und Kartoffeln	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) , hausgemachte Kirschquarkspeise ^(8,g)	Pancakes ^(a1,c,g) (Eierpannkuchen nach amerikanischer Art) mit heißer Erdbeersoße								
fr 25.10.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch, Schoko-Pudding ^(g)	Gebratenes Seelachsfilet ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, Schoko-Pudding ^(g)	Gebratene Rippchen vom Schwein auf Bayrisch-Kraut ^(a1) mit Soße ^(a1,j) und Salzkartoffeln	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch, Schoko-Pudding ^(g)	Vegetarische Erbsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Schoko-Pudding ^(g)								
sa 26.10.	Gelber Bohneneintopf ^(a1) mit Kartoffel- und Rindfleisch einlage, Mischbrot ^(a1,a2,a3,a4)	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Blumenkohlgemüse ^(a1) und Kartoffeln											
so 27.10.		Gebratene Hähnchenbrust naturell mit Soße ^(a1) auf einer Gemüse-Pfanne ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffeln, Wackelpudding ⁽³⁾	Schweinegulasch "Szegediner Art" ^(a1) mit Knödeln ^(a1,c,g) , Wackelpudding ⁽³⁾										
mo 28.10.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,5,6,a1,j) mit Kartoffelpüree ^(g)	Schlachteplatte ^(1,2,4,6,j) (Rotwurst, Leberwurst und Knacker) auf Grünkohl ^(a1,j) und Kartoffeln	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Tomaten-Füllung ^(g) und cremiger Tomatensoße ^(a1,g)								
di 29.10.	Milchreis ^(g) mit Zucker und Zimt und Apfelmus	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Erbsengemüse ^(a1) , Soße ^(a1,j) und Kartoffeln, Apfelmus	Schweineleber-Ragout in feiner Apfel-Zwiebelsauce ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g)	Milchreis ^(g) mit Zucker und Zimt und Apfelmus	Süßkartoffelcurry ^(a1,g,i) mit BIO -Reis, Apfelmus								
mi 30.10.	Möhren-Kürbis-Suppe ^(a1,g) mit Croutons ^(a1) , Fruchtojoghurt ^(g)	Wiener Würstchen in Scheiben ^(2,4,6) mit Tomatensoße ^(a1) und Spirelli ^(a1,c) , Fruchtojoghurt ^(g)	Schweinebraten mit Senfkruste ⁽ⁱ⁾ , Kaiser-gemüse (naturell), Soße ^(a1,j) und Salzkartoffeln	Wiener Würstchen in Scheiben ^(2,4,6) mit Tomatensoße ^(a1) und Spirelli ^(a1,c) , Fruchtojoghurt ^(g)	2 Germknödel mit Kirschfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(g) (Soße mit Vanillegeschmack)								
Aktion: Schweineschnitzel^(6,a1,c) auf Nudelsalat^(3,5,a1,c,g,j) und Garnitur 6,50 €													
do 31.10.	Reformationstag	Gulasch "Halb & Halb" ^(a1) aus Schweine- und Rindfleisch mit Semmelknödelscheiben ^(a1,c,g) , Pudding ^(g)	Gedünstetes Seelachsfilet ^(d) auf Gemüsebett ⁽ⁱ⁾ , mit Meerrettich-Sahnesoße ^(2,a1,g) und Kartoffeln	Reformationstag	Reformationstag	Bestellung möglich bis 11 Uhr, einen Werktag vor Lieferung (Mo – Fr)							
Samstag, Sonntag und an Feiertagen keine Salatbestellung mehr möglich													

Besuchen Sie uns auch auf unserer Website www.salzlandkueche.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!