

# 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 Hirtenkäse und Traube <sup>g</sup> (300g), dazu Joghurt-Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup> (75ml)	4,50 €
S4	Salatvariation mit Hähnchenbrustfilet und Paprika (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.



**Druckerei Mahnert 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!

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

01.12.2024 bis 31.12.2024



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
<b>mo</b> 02.12.	Buchstabennudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Gemüse und Geflügelfleisch, Pudding <sup>g</sup> mit Vanillegeschmack 	Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Käse-Schinken-Soße <sup>(2,4,5,6,7,a1,g)</sup> (mit Kochschinken und Erbsen), Pudding <sup>g</sup> mit Vanillegeschmack 	Eipatty <sup>(c,g,i)</sup> mit  -Spinat <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln
<b>di</b> 03.12.	Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne <sup>(a1,j)</sup> mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree <sup>g</sup> , Apfelmus 	Spätzle <sup>(a1,c)</sup> mit Käsesoße <sup>(a1,g)</sup> und Röstzwiebeln <sup>(a1)</sup> , Apfelmus
<b>mi</b> 04.12.	Erbsensuppe mit Kasslersuppenfleisch <sup>(2,4,6,i)</sup> , Obst 	Chicken Nuggets <sup>(6,a1,j)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , weihnachtlichem  Rotkohl <sup>(5,6,7)</sup> und Kartoffeln 	Vegetarische Bolognese <sup>(a1,a3,f,i)</sup> (aus Sojaweiß) mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> , Obst
<b>do</b> 05.12.	Würzige Gyrossuppe <sup>(a1,g)</sup> (Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln) mit saurer Sahne, Rotkohl-Rohkost 	Geflügelfleischklößchen <sup>(a1,c,i)</sup> in fruchtiger Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Nudeln <sup>(a1,c)</sup> , Rotkohl-Rohkost 	Schoko-Grießbrei <sup>(a1,g)</sup> mit Milchbrötchen <sup>(a1,c,g)</sup>
<b>fr</b> 06.12.	Weihnachtseintopf mit Gemüse, Nudeln <sup>(a1,c)</sup> , Eierstich <sup>(c)</sup> und Geflügelfleischklößchen <sup>(6,a1,c,g,i,j)</sup> , Schoko-Weihnachtsmann <sup>g</sup> 	Jumbo Fischstäbchen <sup>(a1,d)</sup> mit Dillsoße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, Schoko-Weihnachtsmann <sup>g</sup> 	Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> mit fruchtiger Tomatensoße <sup>(a1)</sup> , Schoko-Weihnachtsmann <sup>g</sup>
<b>mo</b> 09.12.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ <sup>(a1,i)</sup> mit Suppengrün und Wiener Würstchen <sup>(1,2,3,4,6,i,j)</sup> 	Currywurstgulasch <sup>(1,2,3,4,6,a1,i,j)</sup> mit Tomatensoße und Kartoffelpüree <sup>g</sup> 	Gemüse-Kokos-Pfanne <sup>(a1,g)</sup> (Möhren, Blumenkohl, Zucchini, Paprika, Erbsen, Tomaten) mit  -Quinoa
<b>di</b> 10.12.	Nudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Roggenvollkornbrot <sup>†(a1,a2)</sup> 	Geflügeldinos <sup>(2,a1,a2,i,j)</sup> mit Soße <sup>(a1,i,j)</sup> , buntem Gemüse <sup>(a1)</sup> (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln 	Blumenkohlrischen in holländischer Soße <sup>(a1,c,g,i)</sup> und Kartoffeln 
<b>mi</b> 11.12.	Grießbrei <sup>(a1,g)</sup> mit Kirsch-Zimt-Soße <sup>(3,g)</sup> 	Hähnchenbruststreifen in heller Soße <sup>(a1,g)</sup> mit Erbsen und Nudeln <sup>(a1,c)</sup> , Fruchtjoghurt <sup>g</sup> 	Vegetarisches Gemüseschnitzel <sup>(a1,c)</sup> (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße <sup>(a1,g)</sup> und Naturreis (Vollkorn)
<b>do</b> 12.12.	Linsensuppe <sup>(a1,i)</sup> mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6)</sup> , Gurkensalat 	Gekochte Eier <sup>(c)</sup> in Senfsoße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, Gurkensalat 	Asia-Gemüsepfanne <sup>(5,7,i)</sup> süß-sauer mit Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> , Gurkensalat 
<b>fr</b> 13.12.	Möhreneintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, Obst 	Backfischfilet <sup>(a1,d)</sup> mit Kräutersoße <sup>(a1,g)</sup> und Reis, Obst 	Ravioli <sup>(a1,c,g)</sup> (gefüllt mit Käse und Spinat) und Schnittlauchsoße <sup>(a1,g)</sup> , Obst 

**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 Queenslandüsse\*, (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.

	A	B	V
<b>mo</b> 16.12.	Tomatensuppe mit Reissnudeln <sup>(a1,c)</sup> und Kräutern, Obst	Gehacktes Klößchen <sup>(a1,c,i,j)</sup> mit Spinat <sup>(a1,g)</sup> , Bratensoße <sup>(a1,i)</sup> und Salzkartoffeln 	Vegetarisches Hühnerfrikassee <sup>(a1,a3,g,i)</sup> (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse und Reis 
<b>di</b> 17.12.	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnchen <sup>(a1,g,i)</sup> , Rote Beete <sup>(5)</sup> 	Königsberger Klopse <sup>(a1,c)</sup> mit Kapernsoße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, Rote Beete <sup>(5)</sup> 	 -Tortellini „Verdura“ <sup>(a1)</sup> (Tomaten-Gemüse-Füllung) mit Spinatsoße <sup>(a1)</sup> , Rote Beete <sup>(5)</sup>
<b>mi</b> 18.12.	Hefeklöße <sup>(a1,c,g)</sup> mit Pflaumen-Zimt-Soße <sup>(3)</sup> 	Hörnchennudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Sauce Bolognese <sup>(a1)</sup> , Obst 	Eierragout <sup>(a1,a3,c,g,i,j)</sup> mit Kartoffeln, Obst 
<b>do</b> 19.12.	Graupensuppe <sup>(a3,i,j)</sup> mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6)</sup> , Bratpfelkompott 	Schweinegulasch <sup>(a1)</sup> mit Spirelli <sup>(a1,c)</sup> , Bratpfelkompott 	Pancakes <sup>(a1,c,g)</sup> (Eierpfannkuchen nach amerikanischer Art) mit Bratpfelkompott
<b>fr</b> 20.12.	Sternchennudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Rindfleisch, Monte-Pudding <sup>(g,h2)</sup> 	Jumbo Fischstäbchen <sup>(a1,d)</sup> mit Zitronen-Butter-Soße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, Monte-Pudding <sup>(g,h2)</sup> 	Vegetarische Erbsensuppe <sup>(i)</sup> mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Monte-Pudding <sup>(g,h2)</sup>
<b>mo</b> 23.12.	Reissuppe <sup>(i)</sup> mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Mischbrot <sup>(a1,a2,a3,a4)</sup> 	Spirelli <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Geflügelwursteinlage <sup>(2,3,4,6,7)</sup> 	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" <sup>(g)</sup> mit cremiger Spinat-Käse-Soße <sup>(a1,g)</sup>
<b>di</b> 24.12.	Weihnachtseintopf mit Gemüse <sup>(i)</sup> , Nudeln <sup>(a1,c)</sup> , Eierstich <sup>(c)</sup> und Geflügelfleischklößchen <sup>(6,a1,c,g,i,j)</sup> , Rote Grütze mit Sahnehaube <sup>(3,g)</sup> 	1 Paar Wiener Würstchen <sup>(2,3,4,6,j)</sup> mit hausgemachtem Speck-Kartoffelsalat <sup>(2,4,5,6,j)</sup> (warm), Rote Grütze mit Sahnehaube <sup>(3,g)</sup> 	Süßkartoffelcurry <sup>(a1)</sup> mit Reis, Rote Grütze mit Sahnehaube <sup>(3,g)</sup>
<b>mi</b> 25.12.	<b>FESTLICHE STIMMUNG MACHT SICH BREIT.          WIR WÜNSCHEN ALLEN EINE          FROHE WEIHNACHTSZEIT!</b>		
<b>do</b> 26.12.	<b>FESTLICHE STIMMUNG MACHT SICH BREIT.          WIR WÜNSCHEN ALLEN EINE          FROHE WEIHNACHTSZEIT!</b>		
<b>fr</b> 27.12.	Kesselgulaschsuppe <sup>(2,4,6,a1,a3,i)</sup> mit Kartoffel-, Champignon- und Gemüseeinlage, Apfelmus 	Putengeschnitzeltes <sup>(a1,g)</sup> mit Nudeln <sup>(a1,c)</sup> , Apfelmus 	Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Apfelmus 
<b>mo</b> 30.12.	Muschelnudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, Obst 	Bauerngulasch <sup>(1,2,3,4,5,6,a1,j)</sup> (Jagdwurst- und Gewürzgurkenwürfel) mit Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , Obst 	Falafel-Kichererbsenbällchen <sup>(a1,i)</sup> (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> 
<b>di</b> 31.12.	Soljanka „Ukrainische Art“ <sup>(2,3,4,5,6,7,a1)</sup> mit Geflügelwurst, Brötchen <sup>(a1,a3)</sup> 	Schweinegulasch <sup>(a1)</sup> mit Knödeln <sup>(a1,c,g)</sup> , Bohnensalat 	Kartoffelgratin <sup>(a1,g)</sup> und Bohnensalat

Die als Bio ausgelobten Speisekomponenten und -zutaten sind zertifiziert durch Grünstempel DE-ÖKO-021.

Tag	A	B	V	S
02.12. - 06.12.2024				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
09.12. - 13.12.2024				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
16.12. - 20.12.2024				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
23.12. - 27.12.2024				
MO				S
DI				S
FR				S
30.12. - 31.12.2024				
MO				S
DI				S
Schule/Einrichtung				
Vorname				
Name				
Klasse				
Kdn.-Nr.				

Weihnachtsferien 23.12.2024 - 04.01.2025