

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

01.12.2024 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.

euofins

Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.



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

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