

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 Mozzarella-Pesto-Kugeln und Rucola ^(2,3,g,l) (300g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i,j) (75ml)	4,50 €
S4	Salatvariation mit Couscous-Salat und Falafel ^(2,a1,k) (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.**



MAHNERT
DRUCK. DESIGN. DIGITALES

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!



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

01.01.2025 bis 31.01.2025



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
mi 01.01.	WIR WÜNSCHEN EIN GLÜCKLICHES, GESUNDES UND ERFOLGREICHES NEUES JAHR!		
do 02.01.	Kartoffelsuppe ^{li} mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,4,6,j) , Fruchtjoghurt ^g	Bauernroulade ^(a1,c,i,j) mit Soße ^(a1,j) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Nudeln ^(a1,c) mit Broccoli-Käse- Soße ^(a1,g) , Fruchtjoghurt ^g
fr 03.01.	Nudelsuppe ^(a1,j) mit buntem Gemüse, Geflügelfleisch und Vollkornnudeln ^(a1) , Obst	Backfischfilet ^(a1,d) mit Gurken- Remouladen-Soße ^(7,a1,c,g,i) (kalt) und Kartoffeln	Bunte Gnocchipfanne ^(a1,c) (Wirsing, Pastinake und Rüben) mit Gorgonzolasoße ^(a1,g)
mo 06.01.	Heilige drei Könige		
di 07.01.	Altmärkische Hochzeitssuppe ^{li} mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklöß- chen ^(a1,c) (Schwein und Rind), Brötchen ^(a1,a2,a3,f,g)	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,g,i) mit feinem Gemüse und Kartoffeln, Fruchtjoghurt ^g	Süße Schupfnudelpfanne ^(a1,c,g) mit warmer Pflaumensoße ³
mi 08.01.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit warmem Bratapfelkompott	Sahnegulasch ^(a1,g) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) , Obst	Quorn-Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) , Sauerkraut ^(a1,g,i) und Kartoffelpüree ^g
do 09.01.	Möhreneintopf ^{fi} mit Schweinefleisch, hausgemachte Quarkspeise ^(8,g)	Fischfilet „Müllerin Art“ (Hoki) ^(a1,d,g,i) mit Petersiliensoße ^(a1,g) und Reis, hausgemachte Quarkspeise ^(8,g)	Grüne Tortellini ^(a1,c,g,i) (Gemüsefüllung) mit Käsesoße ^(a1,g) , hausgemachte Quarkspeise ^(8,g)
fr 10.01.	Fadennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleischeinlage, Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Schweinebraten mit Soße ^(a1,j) , grünen Bohnen ^(a1) und Salzkartoffeln	Grießbrei ^(3,a1,g) mit Vanillegeschmack und Zimtkirschen ^g
mo 13.01.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppen- gemüse und Geflügelfleisch, Kastenweißbrot ^(a1,a2,a3,a4)	Würstchengulasch ^(1,2,3,4,6,a1) und Kartoffelpüree ^g , Wackelpudding ³	2 Germknödel „Marille“ ^(a1,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
di 14.01.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , Apfelmus	Schupfnudelpfanne ^(a1,c,g) mit Spargel, Möhren, Erbsen und Rahmsoße ^(a1,g) , Apfelmus
mi 15.01.	Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,g,i) mit Schmand und Bockwurstwürfel, Obst	Hähnchen-Cordon-Bleu ^(2,3,a1,c,g,i) mit Soße ^(a1,j) , Möhengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Spirelli „Funghi“ ^(a1,c) mit cremiger Champignonsoße ^(a1,g) , Obst
do 16.01.	Schokopudding-Suppe ^g mit Zwieback ^(a1,a3,f,g)	Jägerschmaus ^(a1) (Schweinehackfleisch und buntes Gemüse) mit Gabel- spaghetti ^(a1,c) , Möhren-Rohkost	Vegetarisches Schnitzel ^(a1,a4,c,g) (aus Magermilch und Weizeneiweiß) mit Letschosoße ^(a1) und Kartoffeln
fr 17.01.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, Monsterbacke ^g	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1,g) und Püree ^g , Monsterbacke ^g	Blumenkohl in Soße ^g mit Salzkartoffeln, Monsterbacke ^g

	A	B	V
mo 20.01.	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c,g,i) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse, Mehrkornbrot ^(a1,a2)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Würstchenwürfel ^(1,2,3,4,6,j)	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ^(g) mit buntem Gemüsefrikassee ^(a1,a3,g,i) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
21.01. Veggie Day	Milchreis ^g mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Eieromelette ^(c,g) mit Spinat ^(a1,g) und Kartoffeln	Grüne Tortellini ^(a1,c,g,i) (Gemüsefüll- ung) mit fruchtiger Tomaten- Basilikum-Soße ^(a1) , Apfelmus
mi 22.01.	Reissuppe ^{li} mit Rindfleisch und Suppengrün, Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Kartoffelpüree ^g und Gewürzgurke ⁵	Blumenkohl-Käse- Knusperstern mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln
do 23.01.	Wirsingkohleintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Mischbrot ^(a1,a2,a3,a4)	Königsberger Klopse ^(a1,c) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, Rote Beete ⁵	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Bio-Broccoli-Soße ^g , Rote Beete ⁵
fr 24.01.	Linsensuppe ^{li} mit Kartoffel- Gemüse-Einlage, Fruchtjoghurt ^g	Hähnchengulasch ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) , Fruchtjoghurt ^g	Pikanter Schnittlauchquark ^g mit Kartoffeln, Fruchtjoghurt ^g
mo 27.01.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Gemüse und Geflügelfleisch, Pudding ^g mit Vanillegeschmack	Nudeln ^(a1,c) mit Käse-Schinken- Soße ^(2,4,5,6,a1,g) (mit Kochschin- ken und Erbsen), Pudding ^g mit Vanillegeschmack	Eipatty ^(c,g,i) mit Bio-Spinat ^(a1) und Salzkartoffeln
di 28.01.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne ^(a1,j) mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree ^g , Apfelmus	Spätzle ^(a1,c) mit Käsesoße ^(a1,g) , Apfelmus
mi 29.01.	Erbsensuppe mit Kasslersuppenfleisch ^(2,4,6,j) , Obst	Chicken Nuggets ^(6,a1,j) mit Soße ^(a1,j) , Rotkohl ⁷ und Kartoffeln	Vegetarische Lasagnesuppe (Nudeln ^(a1,c) mit vegetarischer Bolognese ^(a1,a3,f) , Paprika und Creme Fraiche ^(g) Obst
do 30.01.	Würzige Gyrossuppe ^(2,a1,g) (Hähnchen- bruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saure Sahne), Vollkornbrot ^(a1,a2) mit Sonnenblumenkernen	Geflügelfleischklößchen ^(a1,j) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Nudeln ^(a1,c) , Rotkohl-Rohkost	Kaiserschmarrn ^(a1,c,g) (Süßspeise aus Pfannkuchenteig) mit Vanillesoße ^g (Soße mit Vanillegeschmack)
fr 31.01.	Gulaschsuppe ^(5,a1,a3,i) mit Kartoffel-, Champignon- und Gemüseeinlage, Fruchtzwerg ^g	Fischburger ^(a1,c,d,g,i,k) mit Dill-Senf-Soße ^(a1,g,i) und Kartoffeln, Fruchtzwerg ^g	Vollkornnudeln ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) , Fruchtzwerg ^g

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 Schulpflege.

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

Tag	A	B	V	S
01.01. - 03.01.2025				
DO				S
FR				S
06.01. - 10.01.2025				
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
13.01. - 17.01.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
20.01. - 24.01.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
27.01. - 31.01.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S

Schule/Einrichtung

Vorname

Name

Klasse

Kdn.-Nr.

Weihnachtsferien 23.12.2024 - 04.01.2025