

# 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 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](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

01.03.2025 bis 31.03.2025



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.

euofins




Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.





03.03.  
Rosenvintertag

	A	B	V
	Altmärkische Hochzeitssuppe <sup>(l)</sup> mit Eierstich <sup>(c,g)</sup> und Fleischklößchen <sup>(c)</sup> , Pfannkuchen <sup>(a1,c,g)</sup>	Buntes Hühnerfrikassee <sup>(a1,a3,g,i)</sup> mit feinem Gemüse und Kartoffeln, Pfannkuchen <sup>(a1,c,g)</sup>	Vegetarische Frühlingssrollen <sup>(a1,f,i)</sup> mit Chinagemüse in Sojasauce <sup>(a1,f,i)</sup> und Reis, Pfannkuchen <sup>(a1,c,g)</sup>
di 04.03.	Möhreneintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, Vollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup> mit Sonnenblumenkernen	Panierte Jagdwurstscheibe <sup>(2,4,6,a1,c,i)</sup> mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> und Tomatensoße <sup>(a1)</sup> , Monsterbacke <sup>(g)</sup>	Asiatische Reissnudelpfanne <sup>(a1,c,i)</sup> mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße <sup>(a1,f,i)</sup> , Monsterbacke <sup>(g)</sup> <b>NEU</b>
mi 05.03.	Quarkkekchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit warmen Bratapfelkompott	Sahnegulasch <sup>(a1,g)</sup> mit Leipziger Allerlei <sup>(a1)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , Obst	Quorn-Bratwurst <sup>(c)</sup> (aus Mycoprotein) mit Soße <sup>(a1,i)</sup> , <b>(Bio)</b> -Möhrengemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>
do 06.03.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6,i)</sup> , hausgemachte Schokopuddingcreme <sup>(g)</sup>	Fischfilet „Müllerin Art“ (Hoki) <sup>(a1,d,g,i)</sup> mit Petersiliensauce <sup>(a1,g)</sup> und Reis, hausgemachte Schokopuddingcreme <sup>(g)</sup>	Buntes Eierragout <sup>(a1,a3,c,g,i)</sup> und Kartoffeln, hausgemachte Schokopuddingcreme <sup>(g)</sup>
fr 07.03.	Fadennudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Geflügelfleischeinlage, Roggenvollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup>	Kasslerbraten <sup>(2,4,6)</sup> mit Soße <sup>(a1,i)</sup> , grünen Bohnen <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln	Grießbrei <sup>(3,a1,g)</sup> mit Vanillegeschmack und Kirschen <sup>(3,g)</sup>
mo 10.03.	Eierstichsuppe <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Brötchen <sup>(a1,a2,a3,f,g)</sup>	Würstchengulasch <sup>(1,2,3,4,6,a1)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , Wackelpudding <sup>(3)</sup>	Mini-Germknödel <sup>(a1,g)</sup> „schwarz & weiß“ (zweifärbig mit Schokolade) und Vanillesoße <sup>(3,g)</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
di 11.03.	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 Rahmsauce <sup>(a1,g)</sup> , Apfelmus
mi 12.03.	Kartoffelsuppe <sup>(1,2,3,4,6,g,i)</sup> mit Schmand und Bockwurstwürfel, Obst	Geflügelschnitzel <sup>(a1,c)</sup> mit Soße <sup>(a1,i)</sup> , Möhrengemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Rote Linsen-Bolognese <sup>(a1,i)</sup> mit Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> , Obst
do 13.03.	Vanillepuddingsuppe <sup>(3,g)</sup> mit Zwieback <sup>(a1,a3,g,f)</sup>	Jägerschmaus <sup>(a1)</sup> (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> , Möhren-Rohkost	Vegane Klopse „Königsberger Art“ <sup>(a1,i)</sup> (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln
fr 14.03.	Grüne Bohnensuppe <sup>(a1)</sup> mit Rindfleisch, Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	Jumbo-Fischstäbchen <sup>(a1,d)</sup> mit Kräutersauce <sup>(a1,g)</sup> und Püree <sup>(g)</sup> , Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	<b>(Bio)</b> -Blumenkohl in Soße <sup>(a1,g)</sup> mit Salzkartoffeln, Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>

**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 17.03.	Geflügelfleischklößchensuppe <sup>(a1,i)</sup> mit Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> und Gemüse, Mischbrot <sup>(a1,a2,a3,a4)</sup>	Spirelli <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Würstchenwürfel <sup>(1,2,3,4,6,j)</sup>	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" <sup>(g)</sup> mit buntem Gemüse-frikassee <sup>(a1,g)</sup> (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
18.03. Veggie Day	Milchreis <sup>(g)</sup> mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Eieromelette <sup>(c,g)</sup> mit Spinat <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, Apfelmus	Überbackene Tortellini (Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung <sup>(a1,c,g,i)</sup> überbacken mit herzhaftem Käse <sup>(g)</sup> ), Apfelmus
mi 19.03.	Reissuppe <sup>(i)</sup> mit Rindfleisch und Suppengrün, Roggenvollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup>	Gehacktesstippe <sup>(5,a1)</sup> mit Kartoffelpüree <sup>(g)</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
do 20.03.	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 Bete <sup>(5)</sup>	Bunte Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit <b>(Bio)</b> -Broccoli-Soße <sup>(a1,g)</sup> , Rote Bete <sup>(5)</sup>
fr 21.03.	Linsensuppe <sup>(i)</sup> mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	Hähnchengulasch <sup>(a1)</sup> mit Nudeln <sup>(a1,c)</sup> , Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	Pikanter Schnittlauchquark <sup>(g)</sup> mit Kartoffeln, Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>
mo 24.03.	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>(2,4,6,a1,g)</sup> (Kochschinken und Erbsen), Pudding <sup>(g)</sup> mit Vanillegeschmack	Eipatty <sup>(c,g,i)</sup> mit <b>(Bio)</b> -Spinat <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln
di 25.03.	Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne <sup>(a1,i)</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
mi 26.03.	Erbsensuppe mit Kasslersuppenfleisch <sup>(2,4,6,i)</sup> , Obst	Chicken Nuggets <sup>(6,a1,i)</sup> mit Soße <sup>(a1,i)</sup> , Rotkohl <sup>(7)</sup> und Kartoffeln	Vegetarische Bolognese <sup>(a1,a3,f,i)</sup> (aus Sojaeiweiß) mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> , Obst
do 27.03.	Würzige Gyrossuppe <sup>(a1,g)</sup> (Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saure Sahne), Vollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup> mit Sonnenblumenkernen	Geflügelfleischklößchen <sup>(a1,c,g,i)</sup> in fruchtiger Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Nudeln <sup>(a1,c)</sup> , Rotkohl-Rohkost	Schoko-Grießbrei <sup>(a1,g)</sup> mit heißer Erdbeersoße <sup>(3,g)</sup>
fr 28.03.	Gulaschsuppe mit Kartoffel-, Champignon- und Gemüse-einlage <sup>(5,a1,a3,i)</sup> , Fruchtzweig <sup>(g)</sup>	Fischburger <sup>(a1,d,i)</sup> mit Dill-Senf-Soße <sup>(a1,g,i)</sup> und Kartoffeln, Fruchtzweig <sup>(g)</sup>	Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> mit fruchtiger Tomatensoße <sup>(a1)</sup> , Fruchtzweig <sup>(g)</sup>
mo 31.03.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ <sup>(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 <sup>(a1)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	Blumenkohl in Tomaten-Hollandaise <sup>(a1,c,g,i)</sup> und gebratenen Pesto-Gnocchi <sup>(a1,c,g,h1)</sup>

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

Tag	A	B	V	S
03.03. - 07.03.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
10.03. - 14.03.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
17.03. - 21.03.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
24.03. - 28.03.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
31.03.2025				
MO				S
Schule/Einrichtung				
Vorname				
Name				
Klasse				
Kdn.-Nr.				