

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 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

01.04.2025 bis 30.04.2025



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
di 01.04.	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompott ⁽³⁾	Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße ^(a1,g) und Nudeln ^(a1,c) , Kirschkompott ⁽³⁾ 	Vegetarisches Gemüseschnitzel ^(a1,c,g,i) (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße ^(a1,g) und Naturreis (Vollkorn)
mi 02.04.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Mehrkorn-Brot ^(a1,a2)	Geflügeldinos ^(2,a1,a2,i) mit Soße ^(a1,i) , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Nudel-Spinat-Auflauf ^(a1,c,g) (zarter Blattspinat mit Nudeln und Käse überbacken)
do 03.04.	Linsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Rauchfleisch ^(2,4,6) , Monsterbacke ^(g)	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,g,i) und Kartoffeln, Gurkensalat	Asia-Gemüsepfanne ^(5,a1,i) süß-sauer mit Vollkornnudeln ^(a1) , Gurkensalat
fr 04.04.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Obst	Backfischfilet ^(a1,c,d,j) mit Kräutersoße ^(a1,g) und Reis, Obst	Nudeln ^(a1,c) mit Tomaten-Paprika-Soße ^(a1) , Obst
mo 07.04.	Tomatensuppe mit Reismudeln ^(a1,c) und Kräutern, Fruchtjoghurt ^(g)	Gehacktes Klößchen ^(a1,c,i,j) mit Spinat ^(a1,g) , Bratensoße ^(a1,i) und Salzkartoffeln	Vegane Schichtkohl ^(a1,a3,i) (aus Soja und Weizen) mit Kartoffeln, Fruchtjoghurt ^(g)
di 08.04.	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnchen ^(a1,i,g) , Vollkornbrot ^(a1,a2)	Königsberger Klopse ^(a1,c) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, Rote Bete ⁽⁵⁾	 -Tortellini „Verdura“ ^(a1,c,g,i) (Tomaten-Gemüse-Füllung) mit Spinatsoße ^(a1,g) , Rote Bete ⁽⁵⁾
mi 09.04.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack), Obst	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , Obst	Vegetarisches Hühnerfrikassee ^(a1,a3,g,i) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse und Reis, Obst
do 10.04.	Graupensuppe ^(a3,i,j) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) , hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) , hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Pancakes ^(a1,c,g) (Eierpfannkuchen nach amerikanischer Art) mit warmem Apfelkompott ⁽³⁾
fr 11.04.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch, Brötchen ^(a1,a2,a3,i,g)	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)

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 Schulverpflegung. *oder Erzeugnisse

	A	B	V
mo 14.04.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot ^(a1,a2) , Osterhase ^(g)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(2,3,4,6,7) , Osterhase ^(g)	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ^(g) mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^(a1,g) , Osterhase ^(g)
di 15.04.	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Erbsengemüse ^(a1) , Soße ^(a1,i) und Kartoffeln, Apfelmus	Gemüsecurry ^(a1,g,i) mit Kokosnussmilch und  -Reis, Apfelmus
mi 16.04.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Eierstich und Gemüseeinlage, Monsterbacke ^(g)	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Kartoffelpüree ^(g) , Gewürzgurke ⁽⁵⁾	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
do 17.04.	Grüner Erbseneintopf ⁽ⁱ⁾ mit Kasslersuppenfleisch ^(2,4,6) , Osterei	Rührei ^(c,g) mit Spinat ^(a1,g) und Kartoffeln, Osterei	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,i) , Osterei
fr 18.04.	<i>Frohe Ostern</i> 		
mo 21.04.	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, Mischbrot ^(a1,a2)	Bauerngulasch ^(1,2,4,6,7,a1,j) (Jagdwurst- und Gewürzgurkenwürfel) mit Gabelspaghetti ^(a1,c)	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1)
di 22.04.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit warmer Erdbeersoße ^(3,g)	Schichtkohl mit Schweinefleisch ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g) , Weißkohl-Paprika-Rohkost	Gemüse-Nudel-Auflauf ^(a1,c,g) (mit Möhren, Erbsen und Mais), Weißkohl-Paprika-Rohkost
mi 23.04.	Lasagnensuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, Vollkornbrot ^(a1,a2) mit Sonnenblumenkernen	Chicken Nuggets ^(6,a1,i) mit Soße ^(a1,i) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	 -Nudeln ^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g)
do 24.04.	Kartoffelsuppe ⁽ⁱ⁾ mit Geflügel-Jagdwurstwürfel ^(1,2,4,6,i) , Fruchtzwerg ^(g)	Backfischfilet ^(a1,d,g,i) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(7,a1,c,g,i) (kalt) und Kartoffeln, Fruchtzwerg ^(g)	Bunte Gnocchipfanne ^(a1,c,g) mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , Fruchtzwerg ^(g)
fr 25.04.	Altmärkische Hochzeitssuppe ⁽ⁱ⁾ mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(c) (Schwein und Rind), Vollkornbrot ^(a1,a2) mit Sonnenblumenkernen	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,g,i) mit Kartoffeln, Obst	Vegetarische Frühlingsrollen ^(a1,i,j) mit Chinagemüse in Sojasauce ^(a1,i,j) und Reis, Obst
mo 28.04.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Monte-Pudding ^(g,h2)	Panierte Jagdwurstscheibe ^(2,4,6,a1,c,i) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) , Monte-Pudding ^(g,h2)	Chilli sin Carne ^(a1) (Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais) und Vollkorn-Naturreis
di 29.04.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit warmem Bratäpfelkompott ⁽³⁾	Sahnegulasch ^(a1,g) mit Kartoffelpüree ^(g) , Obst	Quorn-Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1,i) ,  -Sauerkraut ^(a1,g,i) und Kartoffelpüree ^(g)

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

Tag	A	B	V	S
01.04. - 04.04.2025				
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
07.04. - 11.04.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
14.04. - 18.04.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
21.04. - 25.04.2025				
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
28.04. - 30.04.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
Schule/Einrichtung				
Vorname				
Name				
Klasse				
Kdn.-Nr.				

Osterferien 07.04.2025 - 19.04.2025