

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.



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

01.06.2025 bis 30.06.2025



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.



	A	B	V
mo 02.06.	Sternchnudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch, Kinderriegel ^(f,g)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(2,3,4,6,7) , Kinderriegel ^(f,g)	Vegane Schichtkohl ^(a1,a3,f) (aus Soja und Weizen) mit Kartoffeln, Kinderriegel ^(f,g)
di 03.06.	Kartotten-Süßkartoffel-Suppe ^(a1) mit Ingwer, Dinkel-Vollkorn-Brot ^(a1,a5)	Königsberger Klopse ^(a1,c) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, Rote Bete ⁽⁵⁾	^(Bio) -Tortellini „Verdura“ ^(a1,c,g,i) (Tomaten-Gemüse-Füllung) mit Spinatsoße ^(a1,g) , Rote Bete ⁽⁵⁾
mi 04.06.	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 05.06.	Graupensuppe ^(a3,i,j) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) , hausgemachte Quarkspeise ^(8,g)	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) , hausgemachte Quarkspeise ^(8,g)	Pancakes ^(a1,c,g) (Eierpannkuchen nach amerikanischer Art) mit Erdbeersoße ⁽³⁾
fr 06.06.	Tomatensuppe mit Eibly ^(a1,c) (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, Monte-Pudding ^(g,h2)	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Püree ^(g) , Monte-Pudding ^(g,h2)	Reisnudelpfanne ^(a1,c) mit Ei ^(c) , Gemüse und Rahmsoße ^(a1,g) , Monte-Pudding ^(g,h2)
mo 09.06.	Pfingstmontag		
10.06. 	Reissuppe ⁽⁴⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Vollkornbrot ^(a1,a2)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(2,3,4,6,7)	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ^(f) mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^(a1,g)
mi 11.06.	Milchreis ⁽⁹⁾ mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Erbsengemüse ^(a1) , Soße ^(a1,i) und Kartoffeln, Apfelmus	Süßkartoffelcurry ^(a1,g,i) und ^(Bio) -Reis, Apfelmus
do 12.06.	Kesselgulaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(5,a1,a3,i) , Erdbeerkompott ⁽³⁾	Hähnchen in Honig-Senf-Dillsauce ^(a1,g,i) mit Nudeln ^(a1,c) , Erdbeerkompott ⁽³⁾	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Erdbeerkompott ⁽³⁾
fr 13.06.	Grüner Erbseneintopf ^(f) mit Kassleruppenfleisch ^(2,4,6) , Obst	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Möhrengemüse ^(a1) , Geflügelsoße ^(a1,i) und Salzkartoffeln	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,i) , 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 16.06.	Soljanka „Ukrainische Art“ ^(2,3,4,6,7) mit Geflügelwurst, Brötchen ^(a1,a2,a3,f,g)	Bauerngulasch ^(2,3,4,6,7,a1) (Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfel) mit Kartoffelpüree ^(g) , Obst	Gemüse-Köttbullar ^(c) (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^(a1) und Vollkornnudeln ^(a1)
di 17.06.	Nudelsuppe ^(a1,i) mit buntem Gemüse, Geflügelfleisch und Vollkornnudeln ^(a1) , Mischbrot ^(a1,a2)	Rostbratwurst „Nürnberger Art“ ^(6,7,g) mit Soße ^(a1,i) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Vegetarischer Auflauf ^(a1,a3,f,g,i) "Lasagne Art" (Sojabolognese (Sojaeiweiß), Creme Fraiche, gratiniert mit Käse)
mi 18.06.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Heidelbeersoße ^(3,8,g)	„Rouladentopf“ ^(2,4,5,6,7,a1,i) (zartes Rindfleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) mit Kartoffelpüree ^(g) , Weißkohl-Paprika-Rohkost	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) , Weißkohl-Paprika-Rohkost
do 19.06.	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) (Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln), Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Chicken Nuggets ^(2,a1,i) mit Soße ^(a1,i) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	^(Bio) -Nudeln ^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g)
fr 20.06.	Kartoffelsuppe ⁽⁴⁾ mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,3,4,6,7,i) , Fruchtzwerg ^(g)	Backfischfilet ^(a1,d) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(7,a1,c,g,i) (kalt) und Kartoffeln, Fruchtzwerg ^(g)	Bunte Nudelpfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , Fruchtzwerg ^(g)
mo 23.06.	Altmärkische Hochzeitssuppe ⁽⁴⁾ mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(a1,c) (Schwein und Rind), Roggenmischbrot ^(a1,a2)	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,g,i) mit feinem Gemüse und Kartoffeln	Vegetarische Frühlingsrollen ^(a1,f,i,j) mit Chinagemüse in Sojasauce ^(a1,f,i) und Reis
di 24.06.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Obst	Panierte Jagdwurstscheibe ^(2,4,6,a1,c,i,j) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) , Obst	Asiatische Reisnudelpfanne ^(a1,c,i) mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße ^(a1,f,i) , Obst
mi 25.06.	Quarkkekulchen ^(a1,c,g) mit warmem Birnenkompott ⁽³⁾	Sahnegulasch ^(a1,g) mit Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Schwarzwurzeln) ^(a1) und Kartoffeln	Quorn-Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) , ^(Bio) -Möhrengemüse ^(a1,i) und Kartoffelpüree ^(g)
do 26.06.	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(2,3,4,6,7) , hausgemachte Pflirsichpuddingcreme ^(g)	Fischfilet „Müllerin Art“ (Hoki) ^(a1,d,g,j) mit Petersiliensoße ^(a1,g) und Reis, hausgemachte Pflirsichpuddingcreme ^(g)	Buntes Eierragout ^(a1,a3,c,g,i,j) und Kartoffeln, hausgemachte Pflirsichpuddingcreme ^(g)
fr 27.06.	Fadennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleischeinlage, Mischbrot ^(a1,a2)	Schweinebraten mit Soße ^(a1,i) , grünen Bohnen ^(a1) und Salzkartoffeln	Grießbrei ^(3,a1,g) mit Vanillegeschmack und Kirschen ⁽³⁾
mo 30.06.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Wackel-Pudding ⁽³⁾	Würstchengulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i,j) und Kartoffelpüree ^(g) , Wackelpudding ⁽³⁾	2 Marillenknödel mit Aprikosenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)

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

Tag	A	B	V	S
02.06. - 06.06.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
09.06. - 13.06.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
16.06. - 20.06.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
23.06. - 27.06.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
30.06.2025				
MO				S
Schule/Einrichtung				
Vorname				
Name				
Klasse				
Kdn.-Nr.				