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[1,2,3,4,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

01.07.2025 bis 31.07.2025

Lange Reihe 22
06449 Aschersleben

Maybachstraße 13
39418 Staßfurt

Zentrale Service-Nummern
Tel.: 03473/6992020 · Fax: 03473/6992029
info@salzlandkueche.de · www.salzlandküche.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.

eurofins
Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.

DE ST 00147 EG

Bio Grünstempel Überprüftstelle

DE ST 00149 EG

	A	B	V
di 01.07.	Eierkuchen[a1,c,g] mit Apfelmus	Hörnchenpasta[a1,c] mit Sauce Bolognese[a1], Apfelmus	Bunte Reisnudelpfanne[a1,c] mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße[a1,g], Apfelmus
mi 02.07.	Herzhafte Kartoffelsuppe[1,2,3,4,6,7,g,i] mit Schmand und Bockwurstwürfel, Obst	Geflügelschnitzel[a1,c] mit Soße[a1], Möhrengemüse[a1] und Kartoffeln	Rote Linsen-Bolognese[a1,i] mit Vollkornnudeln[a1], Obst
do 03.07.	Vanillepuddingsuppe[3,g] mit knusprigem Zwieback[a1,a3,g,f]	Jägerschmaus[a1] (Schweinehack-Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti[a1,c], frischer Gurkensalat	Vegane Klopse „Königsberger Art"[a1,c,f,i] (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße[a1,g] und Kartoffeln
fr 04.07.	Grüne Bohnensuppe[a1] mit Rindfleisch, Monsterbacke[g]	Jumbo-Fischstäbchen[a1,d] mit Kräutersoße[a1,g] und Püree[g], Monsterbacke[g]	BIO-Blumenkohl in Soße[a1,g,i] mit Salzkartoffeln, Monsterbacke[g]
mo 07.07.	Geflügelfleischklößchensuppe[a1,c,j,i] mit Vollkornnudeln[a1] und Gemüse	Spirelli[a1,c] mit Tomatensoße[a1] und Würstchenwürfel[1,2,3,4,6,7,j]	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter"[g] mit buntem Gemüse-frikassee[a1,g] (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
08.07. Veggie Day	Milchreis[g] mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Eieromelette[c,g] mit Spinat[a1,g] und Kartoffeln, Apfelmus	Überbackene Tortellini[a1,c,g,i] (Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung, überbacken mit herzhaftem Käse[g]), Apfelmus
mi 09.07.	Reissuppe[i] mit Rindfleisch und Suppengrün, Roggenvollkornbrot[a1,a2]	Gehacktesstippe[4,5,a1] mit Kartoffelpüree[g], Gewürzgurke[4,5]	Blumenkohl-Käse-Knusperstern[a1,c,g,i] mit Sauce-Hollandaise[a1,c,g,i] und Kartoffeln
do 10.07.	Deftiger Wirsingkohleintopf[a1] mit Schweinefleisch, Mischbrot[a1,a2,a3,a4]	Königsberger Klopse[a1,c,j] mit Kapernsoße[a1,g] und Kartoffeln, Rote Bete[5]	Bunte Pasta[a1,c] mit BIO-Broccoli-Soße[a1,g,i], Rote Bete[5]
fr 11.07.	Linsensuppe[a1,i] mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Fruchtjoghurt[g]	Hähnchengulasch[a1] mit Nudeln[a1,c], Fruchtjoghurt[g]	Pikanter Schnittlauchquark[g] mit Kartoffeln, Fruchtjoghurt[g]
mo 14.07.	Buchstabennudelsuppe[a1,c,i] mit Gemüse und Geflügelfleisch, Pudding[3,g] mit Vanillegeschmack	Pasta[a1,c] mit Käse-Schinken-Soße[2,4,6,7,a1,g] (mit Kochschinken und Erbsen), Pudding[3,g] mit Vanillegeschmack	Eipatty[c,g,i] mit BIO-Spinat[a1,i] und Salzkartoffeln

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
di 15.07.	Eierkuchen[a1,c,g] mit Apfelmus	„Tex-Mex" (Hackfleischpfanne Mexikanische Art)[a1] (Schweine-hackfleisch, Paprika und Mais) mit Kartoffelpüree[g], Apfelmus NEU	Käsespätzle[a1,c,g] mit Röstzwiebeln, Apfelmus
mi 16.07.	Erbsensuppe mit Kasslersuppenfleisch[2,4,6,j], Obst	Chicken Nuggets[2,6,a1,i] mit Soße[a1], Rotkohl[7] und Kartoffeln	Herzhafte Veggie-Bolognese[a1,a3,f,i] (aus Sojaeiweiß) mit Gabelspaghetti[a1,c], Obst
do 17.07.	Würzige Gyrossuppe[a1,g] mit Hähnchen-bruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, Vollkornbrot[a1,a2] mit Sonnenblumenkernen	Geflügelfleischklößchen[a1,g] in fruchtiger Tomatensoße[a1] und Nudeln[a1,c], frische Rotkohl-Rohkost	Schoko-Grießbrei[a1,g] mit Birnenkompott
fr 18.07.	Gulaschsuppe mit Kartoffel-, Champignon- und Gemüseeinlage[5,a1], Fruchtjoghurt[g]	Fischburger[a1,c,d,g,j,k] mit Dill-Senf-Soße[a1,g,j] und Kartoffeln, Fruchtzwerg[g]	Vollkorn-Pasta[a1] mit fruchtiger Tomatensoße[a1], Fruchtzwerg[g]
mo 21.07.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art"[i] mit Suppengrün und Wiener Würstchen[1,2,3,4,6,7,i,j]	Currywurstgulasch[1,2,3,4,6,a1,i,j] mit Tomatensoße und Kartoffelpüree[g]	Blumenkohl in Tomaten-Hollandaise[a1,c,g,i] und gebratenen Pesto-Gnocchi[4,a1,c,g,h1]
di 22.07.	Nudelsuppe[a1,c,i] mit Suppen-gemüse und Geflügelfleisch, Mehrkorn-Brot[a1,a2]	Dinos aus zartem Hähnchen-fleisch[2,a1,a2,c,j] mit Soße[a1], buntem Gemüse[a1] (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Nudel-Spinat-Auflauf[a1,c,g] (zarter Blattspinat mit Nudeln und Käse überbacken)
mi 23.07.	Grießbrei[a1,g] mit Kirschkompott[3]	Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße[a1,g] und Nudeln[a1,c], Kirschkompott[3]	Veggie-Gemüseschnitzel[a1,c,g,i] (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße[a1,g] und Naturreis (Vollkorn)
do 24.07.	Linsensuppe[i] mit Rauchfleisch[2,4,6], Monsterbacke[g]	Gekochte Eier[c] in Senfsoße[a1,g,j] und Kartoffeln, frischer Gurkensalat	Asia-Gemüsepfanne[a1,f] süß-sauer mit Vollkornnudeln[a1], frischer Gurkensalat
fr 25.07.	Möhreneintopf[a1] mit Schweinefleisch, Obst	Backfischfilet[a1,d] mit Kräutersoße[a1,g] und Reis, Obst	Pasta[a1,c] mit aromatischer Tomaten-Paprika-Soße[a1], Obst
mo 28.07.	Tomatensuppe mit Reisnudeln[a1,c] und Kräutern, Obst	Gehacktesklößchen[a1,c,i,j] mit Bratensoße[a1,j] ,Spinat[a1,g], und Salzkartoffeln	Veganer Schichtkohl[a1,a3,f] (aus Soja und Weizen), mit Kartoffeln, Obst
di 29.07.	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnchen[i,g], Vollkornbrot[a1,a2]	Königsberger Klopse[a1,c,g,j] (Geflügel) mit Kapernsoße[a1,g] und Kartoffeln, Rote Bete[5]	BIO-Tortellini „Verdura"[a1,g] (Tomaten-Gemüse-Füllung) und Spinatsoße[a1,g], Rote Bete[5]
mi 30.07.	Hefeklöße[a1,c,g] mit Vanillesoße[3,g] (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Hörnchennudeln[a1,c] mit Sauce Bolognese[a1], Obst	Vegetarisches Hühnerfrikassee[a1,a3,g,i] (aus Weizen-, Pilz- und Erbsen-protein) mit feinem Gemüse und Reis
do 31.07.	Graupensuppe[a3,i,j] mit Hühnerfleisch, hausgemachte Vanillepuddingcreme[g]	Schweinegulasch[a1] mit Spirelli[a1,c], hausgemachte Vanillepuddingcreme[g]	Pancakes „American Style"[a1,c,g] mit fruchtigem Apfelkompott

Tag	A	B	V	S
01.07. - 04.07.2025				
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
07.07. - 11.07.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
14.07. - 18.07.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
21.07. - 25.07.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
28.07. - 31.07.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S

Schule/Einrichtung

Vorname

Name

Klasse

Kdn.-Nr.

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

Sommerferien 28.06. – 08.08.2025