

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

01.01.2026 bis 31.01.2026



Lange Reihe 22
06449 Aschersleben

Maybachstraße 13
39418 Staßfurt

Zentrale Service-Nummern

Tel.: 034 73 / 699 20 20 · Fax: 034 73 / 699 20 29

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
do 01.01.	 WIR WÜNSCHEN EIN GLÜCKLICHES, GESUNDES UND ERFOLGREICHES NEUES JAHR!		
fr 02.01.	Gulaschsuppe mit Kartoffel-, Champignon- und Gemüse-einlage ^(a1) , Fruchtojoghurt ^(g)	Fischburger ^(a1,c,d,g,i,k) mit Dill-Senf-Soße ^(a1,g,i) und Kartoffeln, Fruchtojoghurt ^(g)	Vollkorn-Pasta ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) , Fruchtojoghurt ^(g)
mo 05.01.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ ⁽ⁱ⁾ mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i)	Currywurstgulasch ^(1,2,3,4,6,a1,i,j) mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ^(g)	Blumenkohlröschen in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln
di 06.01.	Heilige Drei Könige		
mi 07.01.	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschsoße ⁽³⁾	Hähnchenbruststreifen in heller Soße ^(a1,g) mit Erbsen und Nudeln ^(a1,c)	Veggie-Karottenbratling ^(a1,c,i,k) mit Dillsoße ^(a1,g) und Naturreis (Vollkorn)
do 08.01.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Mehrkorn-Brot ^(a1,a2)	Dinos aus zartem Hähnchenfleisch ^(2,a1,a2,i) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Milchnudeln ^(3,a1,c,g) mit  -Apfelmus
fr 09.01.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Schoko-Pudding ^(g)	Backfischfilet ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1,g) und Reis	Ravioli ^(a1,c,g) (gefüllt mit Käse und Spinat) mit Schnittlauchsoße ^(a1,g) , Schoko-Pudding ^(g)
mo 12.01.	Tomatensuppe mit Eibly ^(a1) (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, Obst	Geflügelboulette ^(a1,c,i,j) mit Bratensoße ^(a1) , Spinat ^(a1,g) und Salzkartoffeln	Veganer Schichtkohl ^(a1,a3,f) (aus Soja und Weizen) mit Kartoffeln, Obst
di 13.01.	Karotten-Süßkartoffel-Suppe ^(a1) mit Ingwer, Dinkel-Vollkorn-Brot ^(a1,a5)	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 14.01.	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 Erbsenprotein) mit feinem Gemüse und Reis
do 15.01.	Pancakes „American Style“ ^(a1,c,g) mit fruchtiger Erdbeersoße ⁽³⁾	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) , hausgemachte Quarkspeise ^(8,g)	Reisnudelpfanne ^(a1) mit Ei ^(c) , Gemüse und Rahmsoße ^(a1,g) , hausgemachte Quarkspeise ^(8,g)
fr 16.01.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch, Mehrkornbrot ^(a1,a2,a3,a4)	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, Rotkohlrhokost	Vegetarische Erbsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Mehrkornbrot ^(a1,a2,a3,a4)

	A	B	V
mo 19.01.	Nudelsuppe ^(a1,i) mit buntem Gemüse, Geflügelfleisch und Vollkornnudeln, Mischbrot ^(a1,a2)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(2,3,4,6,7)	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ^(g) mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^(a1,g)
di 20.01.	Milchreis ^(g) mit Apfelmus, Zimt und Zucker	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Erbsengemüse ^(a1) , Soße ^(a1,i) und Kartoffeln	Süßkartoffelcurry ^(a1,g,i) und  -Reis, Obst
mi 21.01.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Roggenvollkornbrot ^(a1,a2,a3)	Würzige Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Kartoffelpüree ^(g) und Gewürzgurke ⁽⁵⁾	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Erdbeerkompott ⁽³⁾
do 22.01.	Grüner Erbseneintopf ⁽ⁱ⁾ mit Kasslersuppenfleisch ^(2,4,6) , frisches Obst	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Geflügelsoße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Salzkartoffeln	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,i) , frisches Obst
fr 23.01.	Kesselgulaschsuppe ^(2,4,6,a1) mit Kartoffel- und Gemüse-einlage, Monsterbacke ^(g)	Hähnchen in Honig-Senf-Dillsoße ^(a1,g,i) mit Nudeln ^(a1,c) , Monsterbacke ^(g)	1 Germknödel mit Kirschfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
mo 26.01.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Würstchengulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i,j) mit Nudeln ^(a1,c)	Gemüse-Köttbullar ^(c) (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^(a1) und Vollkornnudeln ^(a1)
di 27.01.	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, Mischbrot ^(a1,a2)	Rostbratwurst „Nürnberger Art“ ^(6,7,g,i,j) mit Soße ^(a1,i,j) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Vegetarischer Auflauf ^(a1,a3,f,g,i) "Lasagne Art" (Sojabolognese (Sojaeiweis), Creme Fraîche, gratiniert mit Käse), Bohnensalat
mi 28.01.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Heidelbeersoße ^(g)	„Rouladentopf“ ^(2,4,5,6,7,a1,i,j) (zartes Rindfleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) mit Kartoffelpüree ^(g) , Weißkohl-Paprika-Rohkost	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1,g) und Paneer (Käsewürfel), Weißkohl-Paprika-Rohkost
do 29.01.	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) (Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln), Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Chicken Nuggets ^(2,a1,i) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Gemüse-Nudelpfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , Vanillepudding ^(g)
fr 30.01.	Kartoffelsuppe ⁽ⁱ⁾ 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	Quorn-Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) ,  -Möhrengemüse ^(a1,i) und Kartoffelpüree ^(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*
 *oder Erzeugnisse
 kennzeichnet den Pfad in Anlehnung an die Qualitätsstandards der DGE für die Kinder- und Schulverpflegung.

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

Tag	A	B	V	S
01.01. - 02.01.2026				
FR				S
05.01. - 09.01.2026				
MO				S
MI				S
DO				S
FR				S
12.01. - 16.01.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
19.01. - 23.01.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
26.01. - 30.01.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S

Schule/Einrichtung

Vorname

Name

Klasse

Kdn.-Nr.