



# Partyservice

**Wir garantieren Ihnen - Ihr Fest wird ein Erlebnis!**

Nach Ihren Wünschen liefern wir attraktive Platten, herzhaftes Salate, rustikale Büfets mit professioneller Betreuung durch unser erfahrenes Personal, bei Bedarf kann Geschirr, Besteck, Gläser, Tischwäsche, Dekoration usw. preiswert gemietet werden.

**Für ein individuelles Angebot kontaktieren Sie uns einfach!**

## 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.**

## Kenzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe:

**Enthaltene Zusatzstoffe:** (1 - Geschmacksverstärker; 2 - Antioxidationsmittel; 3 - Farbstoff; 4 - Konservierungsmittel; 5 - mit Süßungsmittel; 6 - mit Phosphat; 7 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 8 - Natürliche Aromen

**Enthaltene Allergene:** a1) - Weizen; a2) - Roggen; a3) - Gerste; a4) - Hafer; a5) - Dinkel; a6) - Kamut oder Hybridstämme; b) - Krebstiere\*; c) - Eier\*; d) - Fisch\*; e) - Erdnüsse\*; f) - Sojabohnen\*; g) - Milch\*; h) - Schalenfrüchte\* 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

♻️ - vegan (ohne Tierprodukte)



## ONLINEBESTELLUNG

per Web-Bestell-App!



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.

**Sie greifen schnell und mobil immer auf die aktuellste Version zu und benötigen keinen Speicherplatz durch die Installation einer App aus dem Store.**

**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



Maybachstraße 13 Lange Reihe 22  
39418 Staßfurt 06449 Aschersleben

**Zentrale Service-Nummern**  
**Tel.: 03473/699 2020**  
**Fax: 03473/699 2029**

[www.salzlandkueche.de](http://www.salzlandkueche.de)  
[info@salzlandkueche.de](mailto:info@salzlandkueche.de)

DATUM	A - Eintöpfe Mo – Fr 5,60 € *	B - Hausmannskost Mo – Fr 6,25 € *	C - Das Pikante Mo – Fr 6,60 € *	Das Kleine Mo – Fr 5,60 € *	Vegetarisch Mo – Fr 6,50 € *	S1	S2	S3	S4				
<b>so 01.02.</b>		Römertopf <sup>(2,4,6,a1)</sup> (Schweine-, Rind-, und Kasslerfleisch) mit Bohnengemüse <sup>(a1)</sup> und Butterreis <sup>(g)</sup> , Schokopudding <sup>(g)</sup>	Kasslerbraten <sup>(2,4,6)</sup> in herzhafter Soße <sup>(a1,j)</sup> mit Grünkohl <sup>(a1,j)</sup> und Kartoffeln, Schokopudding <sup>(g)</sup>			Salatvariation mit Paprika und Gurke (200g), dazu Joghurt-Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup> (75ml)	Salatvariation mit Schinken und Käse <sup>(1,2,3,4,9)</sup> (200g), dazu Joghurt-Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup> (75ml)	Salatvariation mit Hirtenkäse und Traube <sup>(s)</sup> (300g), dazu Joghurt-Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup> (75ml)	Salatvariation mit Hähnchenbrustfilet und Paprika (300g), dazu Joghurt-Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup> (75ml)				
<b>mo 02.02.</b>	Altmärkische Hochzeitssuppe <sup>(i)</sup> mit Eierstich <sup>(c,g)</sup> und Fleischklößchen <sup>(a1,c)</sup> (Schwein und Rind), Vollkornbrot <sup>(a1,a2,a3)</sup> mit Sonnenblumenkernen	Buntes Hühnerfrikassee <sup>(a1,a3,g,i)</sup> mit feinem Gemüse und Reis	Pilzpfanne <sup>(2,4,6,a1,g)</sup> "Badische Art" mit Spätzle <sup>(a1,c)</sup>	Buntes Hühnerfrikassee <sup>(a1,a3,g,i)</sup> mit feinem Gemüse und Reis	Veganes Chili sin Carne <sup>(a1)</sup> (Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais) mit -Vollkornreis (fairtrade), frisches Obst								
<b>di 03.02.</b>	Möhreneintopf <sup>(a1)</sup> mit Geflügelfleisch, Mehrkorn-Brot <sup>(a1,a2)</sup>	Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe <sup>(2,4,a1)</sup> mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> und Tomatensoße <sup>(a1)</sup> , bunter Salat-Mix	Eisbeinfleisch <sup>(2,4,6)</sup> auf Fasskraut (Sauerkraut) und Erbsenpüree <sup>(g)</sup>	Möhreneintopf <sup>(a1)</sup> mit Geflügelfleisch, Mehrkorn-Brot <sup>(a1,a2)</sup>	Asiatische Reissnudelpfanne <sup>(a1,c,i)</sup> mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße <sup>(5,a1,f,i)</sup> , bunter Salat-Mix								
<b>mi 04.02.</b>	Quarkkeulchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit warmen Apfelkompott <sup>(3)</sup>	Schweinegulasch <sup>(a1)</sup> mit Leipziger Allerlei <sup>(a1)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	Kohlroulade mit Schweinefleischfüllung <sup>(a1)</sup> in Soße <sup>(a1,j)</sup> und Kartoffeln	Schweinegulasch <sup>(a1)</sup> mit Leipziger Allerlei <sup>(a1)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	-Nudeln <sup>(a1)</sup> mit Broccoli-Käse-Soße <sup>(a1,g)</sup>								
<b>Aktion: Kartoffelsalat<sup>(5,c,g,i)</sup> mit Wiener Würstchen<sup>(2,4,6,i)</sup>, Senf und Garnitur 6,50€</b>													
<b>do 05.02.</b>	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6,i)</sup> , hausgemachte Puddingcreme <sup>(g)</sup> "Birne"	Fischilet "Müllerin Art" (Hoki) <sup>(a1,d,g,j)</sup> mit Petersiliensoße <sup>(a1,g)</sup> und Reis, hausgemachte Puddingcreme <sup>(g)</sup> "Birne"	Zarte Hähnchenstreifen "Florentiner Art" in einer Blattspinat-Sahnesoße <sup>(a1,g)</sup> und Farfalle <sup>(a1,c)</sup>	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6,i)</sup> , hausgemachte Puddingcreme <sup>(g)</sup> "Birne"	Buntes Eierragout <sup>(a1,a3,c,g,i,j)</sup> und Kartoffeln, hausgemachte Puddingcreme <sup>(g)</sup> "Birne"								
<b>fr 06.02.</b>	Fadennudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Geflügelfleisch-einlage, Roggenvollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup>	Hackbraten <sup>(1,2,4,6,7,a1,c,i,j)</sup> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , grünen Bohnen <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln	Gebrautes Schollenfilet <sup>(a1,d)</sup> mit Dill-Soße <sup>(a1,g)</sup> und Salzkartoffeln	Fadennudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Geflügelfleisch-einlage, Roggenvollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup>	Grießbrei <sup>(3,a1,g)</sup> mit Vanillegeschmack und heißen Erdbeeren <sup>(3)</sup>								
<b>sa 07.02.</b>	Wirsingkohleintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, Brötchen <sup>(a1,a2,a3,f,g)</sup>	Gefüllte Paprikaschote <sup>(a1,c,i)</sup> mit würzigem Hackfleisch in Bratensoße <sup>(a1,j)</sup> und Kartoffeln											
<b>so 08.02.</b>		Geflügelleber-Ragout <sup>(5,a1)</sup> mit Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , Fruchtjoghurt <sup>(g)</sup>	"Mutzbraten" (vom Schwein) mit Biersoße <sup>(a1,j)</sup> , Bayrisch Kraut <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln, Fruchtjoghurt <sup>(g)</sup>										
<b>mo 09.02.</b>	Eierstichsuppe <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Wackel-Pudding <sup>(3)</sup>	Bauerngulasch <sup>(1,2,3,4,6,7,a1,j)</sup> (Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfel) und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , Wackelpudding <sup>(3)</sup>	Paniertes Schweineschnitzel <sup>(a1,c)</sup> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , Karotten <sup>(a1)</sup> "Rustica" und Kartoffeln	Eierstichsuppe <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Wackel-Pudding <sup>(3)</sup>	3 Marillenknödel mit Aprikosenfüllung <sup>(a1,c,g)</sup> und Vanillesoße <sup>(3,g)</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)								
<b>di 10.02.</b>	Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Apfelmus	Hörnchenpasta <sup>(a1,c)</sup> mit Geflügelbolognese <sup>(a1,i)</sup> , Apfelmus	Deftiger Knacker <sup>(1,2,4,j)</sup> auf Sauerkraut und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	Hörnchenpasta <sup>(a1,c)</sup> mit Geflügelbolognese <sup>(a1,i)</sup>	Bunte Reispfanne mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße <sup>(a1,g)</sup> , Apfelmus								
<b>mi 11.02.</b>	Herzhafte Kartoffelsuppe <sup>(1,2,3,4,6,7,g,i)</sup> mit Schmand und Bockwurstwürfel, Obst	Geflügelschnitzel <sup>(a1)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Möhrengemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Gyrosfleisch (Hähnchen) in Tomaten-Rotweinssoße <sup>(2,a1,g)</sup> und Käse überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln	Herzhafte Kartoffelsuppe <sup>(1,2,3,4,6,7,g,i)</sup> mit Schmand und Bockwurstwürfel, Obst	Rote Linsen-Bolognese <sup>(a1,i)</sup> mit Couscous <sup>(a1,g)</sup> , Obst								
<b>Aktion: Paniertes Schweinekotelett<sup>(a1,c)</sup> auf Nudelsalat<sup>(3,5,a1,c,g,i)</sup> und Garnitur 6,50€</b>													
<b>do 12.02.</b>	Schokoladenpudding-Suppe <sup>(g)</sup> mit knusprigen Zwieback <sup>(a1,a3,g,f)</sup>	Jägerschmaus <sup>(a1)</sup> (Schweinehack-Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> , Fruchtjoghurt <sup>(g)</sup>	Schweinesteak "Holzfäller Art" in Zwiebel-Soße <sup>(a1,j)</sup> mit Rosenkohl <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Jägerschmaus <sup>(a1)</sup> (Schweinehack-Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup>	Vegane Klopse "Königsberger Art" <sup>(a1,j)</sup> (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln								
<b>fr 13.02.</b>	Grüne Bohnensuppe <sup>(a1)</sup> mit Rindfleisch, Vollkornbrot <sup>(a1,a2,a3)</sup> mit Sonnenblumenkernen	Jumbo-Fischstäbchen <sup>(a1,d)</sup> mit Kräutersoße <sup>(a1,g)</sup> und Püree <sup>(g)</sup> , frischer Möhren-Rohkost	Gefüllte Hähnchenbrust "Milano" <sup>(3,4,a1,g)</sup> (Tomaten-Käse-Füllung) mit Sahnesoße <sup>(a1,g)</sup> und Spaghetti <sup>(a1,c)</sup> , frischer Möhren-Rohkost	Grüne Bohnensuppe <sup>(a1)</sup> mit Rindfleisch, Vollkornbrot <sup>(a1,a2,a3)</sup> mit Sonnenblumenkernen	-Blumenkohl in Soße <sup>(a1,g,i)</sup> mit Salzkartoffeln, frischer Möhren-Rohkost								
<b>sa 14.02.</b>	Gefüllte Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit einer Quark-Rosinenfüllung und Apfelmus	Spießbraten in Soße <sup>(7,a1,i)</sup> mit Pfannengemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln											
<b>so 15.02.</b>		Schinken-Rührei <sup>(2,4,c,g)</sup> mit Spinat <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln	Klassisches Schweineschnitzel <sup>(a1,c)</sup> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , Mischgemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln										

**Samstag, Sonntag und an Feiertagen keine Salatbestellung mehr möglich**

Bestellung möglich bis 11 Uhr, einen Werktag vor Lieferung (Mo – Fr)

Marktbedingte Änderungen vorbehalten.

**\*Sa, So, gesetzl. Feiertage 6,95 €. Telefonische Bestellzeiten: Mo. - Fr. von 6.00 - 14.00 Uhr. Zubestellungen am Liefertag bis 3.00 Uhr, Abbestellungen am Liefertag bis 7.30 Uhr, außer Sa., So. und an Feiertagen. Reklamationen nur am Liefertag!**



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

## Aktionen

Aktionen Februar 2026 – Bestellung bis 11 Uhr am Vortag

04.02.2026	Kartoffelsalat <sup>(5,c,g,j)</sup> mit Wiener Würstchen <sup>(2,4,6,i)</sup> , Senf und Garnitur	6,50€
11.02.2026	Paniertes Schweinekotelett <sup>(a1,c)</sup> auf Nudelsalat <sup>(3,5,a1,c,g,j)</sup> und Garnitur	6,50€
18.02.2026	2 Backfische <sup>(a1,d,g,j)</sup> mit Kartoffelsalat <sup>(5,c,g,j)</sup> , Zitronenecke und Garnitur	6,50€
25.02.2026	Schweineschnitzel <sup>(a1,c)</sup> auf Nudelsalat <sup>(3,5,a1,c,g,j)</sup> und Garnitur	6,50 €

Zentrale Service-Nummern  
Tel.: 034 73/699 2020  
Fax: 034 73/699 2029



**SALZLANDKÜCHE**  
frisch, lecker, von hier

# Speisekarte

01. - 28. FEBRUAR 2026



DATUM	A - Eintöpfe Mo – Fr 5,60 € *	B - Hausmannskost Mo – Fr 6,25 € *	C - Das Pikante Mo – Fr 6,60 € *	Das Kleine Mo – Fr 5,60 € *	Vegetarisch Mo – Fr 6,50 € *	S1	S2	S3	S4				
16.02. <b>di</b> 17.02.	Geflügelfleischklößchensuppe <sup>(a1,c,i,j)</sup> mit Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> und Gemüse, Berliner <sup>(a1,c,g)</sup>	Spirelli <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Würstchenwürfel <sup>(1,2,3,4,6,7,j)</sup> , Berliner <sup>(a1,c,g)</sup>	Hacksteak "Croatia" <sup>(a1,c,g)</sup> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , mediterranem Balkangemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln, Berliner <sup>(a1,c,g)</sup>	Geflügelfleischklößchensuppe <sup>(a1,c,i,j)</sup> mit Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> und Gemüse, Berliner <sup>(a1,c,g)</sup>	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" <sup>(g)</sup> mit buntem Gemüsefrikassee <sup>(a1,a3,g,i)</sup> (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel), Berliner <sup>(a1,c,g)</sup>	Salatvariation mit Paprika und Gurke (200g), dazu Joghurt-Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup> (75ml)	Salatvariation mit Schinken und Käse <sup>(1,2,3,4,g)</sup> (200g), dazu Joghurt-Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup> (75ml)	Salatvariation mit Hirtenkäse und Traube <sup>(a)</sup> (300g), dazu Joghurt-Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup> (75ml)	Salatvariation mit Hähnchenbrustfilet und Paprika (300g), dazu Joghurt-Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup> (75ml)				
<b>mi</b> 18.02.	Milchreis <sup>(g)</sup> mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Gebratene Jagdwurstscheibe <sup>(1,2,4,6,j)</sup> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , Mischgemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Deftiger Wildgulasch <sup>(2,a1,i)</sup> (Pilze) mit Rotkohl <sup>(7)</sup> und klassischen Kartoffelklößen	Milchreis <sup>(g)</sup> mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Überbackene Tortellini (Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung <sup>(a1,c,g)</sup> , überbacken mit herzhaftem Käse <sup>(g)</sup> , Apfelmus								
<b>fr</b> 20.02.	Reissuppe <sup>(i)</sup> mit Rindfleisch und Suppengrün, Roggenvollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup>	Gehacktesstippe <sup>(5,a1)</sup> mit Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> und Gewürzgurke <sup>(5)</sup>	2 kleine Geflügelschnitzel <sup>(a1,c)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Prinzessbohnen <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Gehacktesstippe <sup>(5,a1)</sup> mit Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> und Gewürzgurke <sup>(5)</sup>	Blumenkohl-Käse-Knusperstern <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Sauce-Hollandaise <sup>(a1,c,g,i)</sup> und Kartoffeln								
<b>do</b> 19.02.	Aktion: 2 Backfische <sup>(a1,d,g,j)</sup> mit Kartoffelsalat <sup>(5,c,g,j)</sup> , Zitronenecke und Garnitur 6,50€												
<b>sa</b> 21.02.	Deftiger Wirsingkohleintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, Mischbrot <sup>(a1,a2,a3,a4)</sup>	Königsberger Klopse <sup>(a1,c,j)</sup> mit Kapernsoße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, Rote Bete <sup>(5)</sup>	Ofenschnitzel Toscana <sup>(a1,j)</sup> mit Käse in tomatisierter Zwiebel-Sahne-Soße <sup>(a1,g)</sup> und Reis	Deftiger Wirsingkohleintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, Mischbrot <sup>(a1,a2,a3,a4)</sup>	Bunte Pasta <sup>(a1,c)</sup> mit -Broccoli-Soße <sup>(a1,g,i)</sup> , Rote Bete <sup>(5)</sup>								
<b>so</b> 22.02.	Linsensuppe <sup>(i)</sup> mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	Zarter Hähnchengulasch <sup>(a1)</sup> mit Knödel <sup>(a1,c,g)</sup> , Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	Kasslersteak nach "Karlsbader Art" <sup>(2,4,6,g)</sup> (mit Pfirsich und Käse überbacken) mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , Möhrengemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln <b>NEU</b>	Zarter Hähnchengulasch <sup>(a1)</sup> mit Knödel <sup>(a1,c,g)</sup>	Pikanter Schnittlauchquark <sup>(g)</sup> mit Kartoffeln, Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>								
<b>mo</b> 23.02.	Deftige Kartoffelsuppe <sup>(i)</sup> mit Suppengrün und Wiener Würstchen <sup>(1,2,3,4,6,7,i,j)</sup>	Gebratene Hähnchenbrust naturell mit Soße <sup>(a1)</sup> , buntem Gemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Berner Pfanne <sup>(a1,g)</sup> (Schweinegeschnetzeltes mit Creme Fraiche, Käse, Paprika und Zwiebeln) mit Eierspätzle <sup>(a1,c)</sup> , Grießpudding mit Sahne <sup>(a1,g)</sup>										
<b>di</b> 24.02.	Buchstabennudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Gemüse und Geflügelfleisch, Brötchen <sup>(a1,a2,a3,i,g)</sup>	Pasta <sup>(a1,c)</sup> mit Käse-Schinken-Soße <sup>(2,4,6,7,a1,g)</sup> (Kochschinken und Erbsen)	Hähnchenmedaillon "Hawaii" (überbacken mit Ananas und Käse <sup>(g)</sup> ) auf Gemüsejulienne <sup>(i)</sup> mit Currysoße <sup>(a1,g)</sup> und Reis	Pasta <sup>(a1,c)</sup> mit Käse-Schinken-Soße <sup>(2,4,6,7,a1,g)</sup> (Kochschinken und Erbsen)	Eipatty <sup>(c,g,i)</sup> mit -Spinat <sup>(a1,i)</sup> und Salzkartoffeln								
<b>mi</b> 25.02.	Würzige Gyrossuppe <sup>(a1,g)</sup> (Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne), Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	Geflügelfleischklößchen <sup>(a1)</sup> in fruchtiger Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Nudeln <sup>(a1,c)</sup> , Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	Gebratenes Schollenfilet <sup>(a1,d)</sup> mit buntem Kartoffelsalat <sup>(5)</sup> (warm) und Remoulade <sup>(3,5,c,g)</sup> (kalt)	Würzige Gyrossuppe <sup>(a1,g)</sup> (Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne), Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	Schoko-Grießbrei <sup>(a1,g)</sup> mit heißer Erdbeersoße <sup>(3)</sup>								
<b>do</b> 26.02.	Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Apfelmus	"Tex-Mex" - Hackfleischpfanne Mexikanische Art <sup>(a1)</sup> (Schweinehackfleisch, Paprika und Mais) und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , Apfelmus	Grütwurst <sup>(1,2,4,a1,a4,j)</sup> mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	"Tex-Mex" - Hackfleischpfanne Mexikanische Art <sup>(a1)</sup> (Schweinehackfleisch, Paprika und Mais) und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , Apfelmus	Spätzle <sup>(a1,c)</sup> mit Röstzwiebeln <sup>(a1)</sup> und Käsesoße <sup>(a1,g)</sup> , Apfelmus								
<b>fr</b> 27.02.	Aktion: Schweineschnitzel <sup>(a1,c)</sup> auf Nudelsalat <sup>(3,5,a1,c,g,j)</sup> und Garnitur 6,50 €												
<b>sa</b> 28.02.	Erbsensuppe mit Kasslersuppenfleisch <sup>(2,4,6,i)</sup> , Obst	Paniertes Hähnchenschnitzel <sup>(a1)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Rotkohl <sup>(7)</sup> und Kartoffeln	Schmackhaftes Bauernfrühstück <sup>(c)</sup> mit gebratenen Kartoffeln, Ei und Würstchen <sup>(1,2,3,4,6,7,i,j)</sup> , Gewürzgurke <sup>(4)</sup>	Erbsensuppe mit Kasslersuppenfleisch <sup>(2,4,6,i)</sup> , Obst	Herzhafte Veggie-Bolognese <sup>(f,i)</sup> (aus Sojaweiß) mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> , Obst								
	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel-, Champignon- und Gemüseeinlage <sup>(a1)</sup> , Vollkornbrot <sup>(a1,a2,a3)</sup> mit Sonnenblumenkernen	Seelachs-Knusperfilet (Tomatenfüllung) <sup>(a1,d)</sup> mit Dillsoße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, frischer Rotkohlrohkost	Cordon Bleu vom Schwein <sup>(2,4,a1,c,g)</sup> (mit Schinken und Käse) mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , Karotten-Pastinaken-Gemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel-, Champignon- und Gemüseeinlage <sup>(a1)</sup> , Vollkornbrot <sup>(a1,a2,a3)</sup> mit Sonnenblumenkernen	Vollkorn-Pasta <sup>(a1)</sup> mit fruchtiger Tomatensoße <sup>(a1)</sup> , frischer Rotkohlrohkost								
	Steckrübeneintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, Mischbrot <sup>(a1,a2,a3,a4)</sup>	Wildbratwurst <sup>(2,6,j)</sup> auf Grünkohl <sup>(a1,j)</sup> und Kartoffeln <b>NEU</b>											

Samstag, Sonntag und an Feiertagen keine Salatbestellung mehr möglich

Bestellung möglich bis 11 Uhr, einen Werktag vor Lieferung (Mo – Fr)

www.salzlandkueche.de  
info@salzlandkueche.de

Besuchen Sie uns auch auf unserer Website [www.salzlandkueche.de](http://www.salzlandkueche.de), E-Mail: [info@salzlandkueche.de](mailto:info@salzlandkueche.de)

Alle Preise verstehen sich als Endpreis inkl. MwSt. Es gelten die AGB's der Salzlandküche GmbH, diese liegen in der Geschäftsstelle zur Kenntnisnahme aus.



\*Sa, So, gesetzl. Feiertage 6,95 €. Telefonische Bestellzeiten: Mo. - Fr. von 6.00 - 14.00 Uhr. Zubestellungen am Liefertag bis 3.00 Uhr, Abbestellungen am Liefertag bis 7.30 Uhr, außer Sa., So. und an Feiertagen. Reklamationen nur am Liefertag!