

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)	3,80 €
S2	Salatvariation mit Schinken und Käse ^(1,2,3,4,g) (200g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i,j) (75ml)	3,80 €
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,a,l,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 großer 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 nährwertoptimalen 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!



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

01.03.2026 bis 31.03.2026



Lange Reihe 22

06449 Aschersleben

Maybachstraße 13

39418 Staßfurt

Zentrale Service-Nummern

Tel.: 03473/699 2020 · Fax: 03473/699 2029

info@salzlandkueche.de · www.salzlandküche.de

Telefonische Bestellzeiten: Mo. bis Fr. von 06.00 bis 14.00 Uhr,
Zubestellungen am Lieferstag bis 3.00 Uhr,
Abbestellungen am Lieferstag bis 7.30 Uhr
außer Sa., So. und an Feiertagen.

Marktbedingte Änderungen sind vorbehalten! Reklamationen nur am Lieferstag!
Lieferung in Assiette/Thermoport bleibt vorbehalten.

eurofins

Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsysteins
durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.

DE
ST 00147
EG

Bio
Grünstempel
Übereinstimmung

DE
ST 00149
EG

	A	B	V
mo 02.03.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ ⁱ mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^{1,2,3,4,6,7,i,j} 	Currywurstgulasch ^{1,2,3,4,6,a,i,j} mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ^g 	Blumenkohl in Tomaten-Hollandaise ^{a1,c,g,j} und gebratenen Pesto-Gnocchi ^{4,a1,c,g}
di 03.03.	Lasagne al forno (Schweinehackfleisch mit Crème fraîche und mit Käse ^{a1,c,g} gratiniert) 	Gekochte Eier ^c in Senfsoße ^{a1,g,j} und Kartoffeln, frischer Gurkensalat 	Thai-Gemüsepfanne ^{a1,f} süß-sauer mit Vollkornnudeln ^{a1} , frischer Gurkensalat
mi 04.03.	Grießbrei ^{a1,g} mit heißen Kirschen ³ 	Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße ^{a1,g} und Nudeln ^{a1,c} , Obst 	Veggie- Gemüseschnitzel ^{a1,c,g} (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße ^{a1,g} und Maispüree ^g
do 05.03.	Nudelsuppe ^{a1,c,i} mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Brötchen ^{a1,a2,a3,f,g} 	Dinos aus zartem Hähnchenfleisch ^{2,a1,a2,c,j} mit Soße ^{a1} , buntem Gemüse ^{a1} (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln 	Pikanter Kräuterquark ^g mit Kartoffeln, Obst
fr 06.03.	Möhreneintopf ^{f,g1} mit Schweinefleisch, Schoko-Pudding ^g 	Wildlachsfilet im Backteig ^{a1,d} mit Kräutersoße ^{a1,g} und Reis 	-Pasta ^{a1,c} mit aromatischer Tomaten-Paprika-Soße ^{a1} , Schoko-Pudding ^g
mo 09.03.	Tomatensuppe mit Reisnudeln ^{a1,c} und Kräutern, Kastenweißbrot ^{a1,a2} 	Gebacktesklößchen ^{a1,c,i} mit Soße ^{a1,j} , Spinat ^{a1,g} und Salzkartoffeln 	Veganer Schichtkohl ^{1,a3,f} (aus Soja und Weizen) mit Kartoffeln, Obst
di 10.03.	Linsen-Curry-Suppe mit Hähnchen ^{a1,i} , Vollkornbrot ^{a1,a2,a3} 	Geflügelklopse ^{a1} mit Kapernsoße ^{a1,g} und Kartoffeln, Rote Bete ¹⁵ 	-Tortellini „Verdura“ ^{a1,g} (Tomaten-Gemüse-Füllung) mit Spinatsoße ^{a1,g} , Rote Bete ¹⁵
mi 11.03.	Hefeklöße ^{a1,c,g} mit Vanillesoße ^{3,g} (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Hörnchen nudeln ^{a1,c} mit Sauce Bolognese ^{a1} , Obst 	Vegetarisches Hühnerfrikassee ^{a1,a3,g,j} (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse und Reis
do 12.03.	Reisnudelpfanne ^{a1,c} mit Hähnchen, Ei, Gemüse und Rahmsoße ^{a1,g} , hausgemachte Quarkspeise ^g 	Schweinegulasch ^{a1} mit Spirelli ^{a1,c} , hausgemachte Quarkspeise ^g 	Pancakes „American Style“ ^{a1,c,g} mit fruchtiger Erdbeersoße ³ (warm)
fr 13.03.	Sternchen nudel suppe ^{a1,c,i} mit Rindfleisch, Monte-Pudding ^{g,h,2} 	Jumbo-Fischstäbchen ^{a1,d} mit Zitronen-Butter-Soße ^{a1,g,j} und Kartoffelpüree ^g , Monte-Pudding ^{g,h,2} 	Vegetarische Erbsensuppe ⁱ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Monte-Pudding ^{g,h,2}

Inhaltskennzeichnungen:
 enthält Schweinefleisch
 enthält Geflügelfleisch
 vegan (ohne Tierprodukte)

- enthält Rindfleisch
- enthält Fisch
- geeignet für Krippenkinde

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 - Schwefelkohldioxid & Sulfite, (m - Weichtiere*, (n - Krebstiere*, (o - Weizenprotein*)

(m - Lupine*; n - Weichtiere*) kennzeichnet den Pfad in Anlehnung an die Qualitätsstandards der DGF für die Kinder- und Schulverpflegung

	A	B	V
mo 16.03.	Vollkornnuedeluppe ^[a1,i] mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, Mischbrot ^[a1,a2,a3,a4] 	Spirelli ^[a1,c] mit Tomatensoße ^[a1] und Geflügelwurzelsteinlage ^[2,3,4,6,7] 	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ^[g] mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^[a1,g]
di 17.03.	Milchreis ^[g] mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Schweineschnitzel ^[a1,c] mit Erbsengemüse ^[a1] , Soße ^[a1,j] und Kartoffeln 	Exotisches Gemüsecurry ^[a1,g,i] mit Kokosnussmilch und -Vollkornreis (fairtrade), Apfelmus
mi 18.03.	Nudelsuppe ^[a1,c,i] mit Eierstich und Gemüseeinlage, Vollkornbrot ^[a1,a2] 	Würzige Gehacktesstippe ^[5,a1] mit Kartoffelpüree ^[g] , dazu Gewürzgurke ^[5] 	Eierkuchen ^[a1,g,j] mit warmer Erdbeersoße ^[3]
do 19.03.	Grüner Erbseneintopf ^[i] mit Kasslersuppenfleisch ^[2,4,6] , frisches Obst 	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Geflügelsoße ^[a1] , Rotkohl ^[7] und Salzkartoffeln 	Vollkornnuedeln ^[a1] mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^[a1,i] , frisches Obst
fr 20.03.	Kesselgulaschsuppe ^[2,4,6] mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^[5,a1] , Monsterbacke ^[g] 	Fruchtiges Hühnchencurry (Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße ^[a1,g]) mit Nudeln ^[a1,c] , Monsterbacke ^[g] 	1 Germknödel mit Pflaumenfüllung ^[a1,c,g] und Vanillesoße ^[3,g] (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
mo 23.03.	Reissuppe ^[i] mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot ^[a1,a2,a3] 	Würstchengulasch ^[1,2,3,4,6,7,a1,i,j] mit Nudeln ^[a1,c] , frisches Obst 	Falafel-Kichererbsenbällchen ^[a1,i] (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^[a1] und Vollkornpasta ^[a1]
di 24.03.	Muschelnuedeluppe ^[a1,c,i] mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, Mischbrot ^[a1,a2,a3,a4] 	Rostbratwurst „Nürnberger Art“ ^[6,7,g] mit Soße ^[a1,j] , Möhren-Gemüse ^[a1] und Kartoffeln 	Kartoffelgratin ^[a1,c,g,i] und Bohnensalat
mi 25.03.	Hefeklöße ^[a1,c,g] mit Heidelbeersoße ^[3,8]	Schichtkohl mit Schweinefleisch ^[a1] und Kartoffelpüree ^[g] , frischer Möhren-Rohkost 	Bunte Nudeln ^[a1,c] mit Tomatensoße ^[a1] , frischer Möhren-Rohkost
do 26.03.	Lasagnesuppe ^[a1,c,g] (Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln), Vollkornbrot ^[a1,a2,a3] mit Sonnenblumenkernen 	Chicken Nuggets ^[2,6,a1,i] mit Soße ^[a1] , Mischgemüse ^[a1] und Kartoffeln 	Gemüse-Gnocchipfanne ^[a1,c] mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^[a1,g] , Obst
fr 27.03.	Kartoffelsuppe ^[i] mit Jagdwurstwürfel ^[1,2,3,4,6,7,j] , Fruchtzwerg ^[g] 	Backfischfilet ^[a1,d] mit Gurken-Remouladen-Soße ^[7,a1,c,g,j] (kalt) und Kartoffeln 	Quorn-Bratwurst ^[c] (aus Mycoprotein) mit Soße ^[a1] , -Sauerkraut ^[a1,g,i] und Kartoffelpüree ^[g]
mo 30.03.	Altmärkische Hochzeitssuppe ^[i] mit Eierstich ^[c,g] und Fleischklößchen ^[a1,c] (Schwein und Rind), Vollkornbrot ^[a1,a2,a3] 	Buntes Hühnerfrikassee ^[a1,a3,g,i] mit Reis, frischem Obst 	Veganes Chili sin Carne ^[a1] (Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais) mit -Vollkornreis (fairtrade), frisches Obst
di 31.03.	Möhreneintopf ^[a1] mit Schweinfleisch, Mehrkorn-Brot ^[a1,a2] 	Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe ^[2,4,a1] mit Gabelspaghetti ^[a1,c] und Tomatensoße ^[a1] , bunter Salat-Mix 	Asiatische Reisnuedelpfanne ^[a1,c] mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße ^[5,a1,f,i] , bunter Salat-Mix

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

Tag	A	B	V	S
02.03. - 06.03.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
09.03. - 13.03.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
16.03. - 20.03.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
23.03. - 27.03.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
30.03. - 31.03.2026				
MO				S
DI				S
Schule/Einrichtung				
Vorname				
Name				
Klasse				
Kdn.-Nr.				