

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 ^(l,2,3,4,g) (200g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i,j) (75ml)	3,80 €
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

01.04.2026 bis 30.04.2026



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.



Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems
durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.



	A	B	V
mi 01.04.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit warmem Apfelkompott ⁽³⁾	Schweinegulasch ^(a1) mit Leipziger Allerlei ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g)	-Nudeln ^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g)
do 02.04.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i) , hausgemachte Vanillepuddingcreme ^(g) (Vanille Fairtrade)	Rührei ^(c,g) mit Spinat ^(a1,g) und Kartoffeln, hausgemachte Vanillepuddingcreme ^(g) (Vanille Fairtrade)	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g) und Käsesoße ^(a1,g) , hausgemachte Vanillepuddingcreme ^(g) (Vanille Fairtrade)
fr 03.04.	Frohe Ostern		
mo 06.04.			
di 07.04.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Brötchen ^(a1,a2,f,g)	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i) (Jagdwurst- und Gewürzgerknudeln) und Kartoffelpüree ^(g)	Bunte Tortellini mit Käsefüllung ^(a1,c,g) und fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße ^(a1)
mi 08.04.	Herzhafte Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,g,i) mit Schmand und Bockwürstchenwürfel, frisches Obst	Gefülltes Hähnchen-Cordon-Bleu ^(2,3,4,6,a1,c,g,i) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Pikanter Schnittlauchquark ^(g) mit Kartoffeln, Obst
do 09.04.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Hörnchenpasta ^(a1,c) mit Geflügelbolognese ^(a1) , Apfelmus	Vegetarisches Schnitzel ^(a1,a4,c,g) (aus Magermilch und Weizenmehl) mit Letschosoße ^(a1) und Kartoffeln
fr 10.04.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, Roggenmischbrot ^(a1,a2)	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1,g) und Püree ^(g) , Monsterbacke ^(g)	-Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln, Monsterbacke ^(g)
mo 13.04.	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c,i,j) 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 Gemüsefrikassee ^(a1,g) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
di 14.04.	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Gebratene Jagdwurstscheibe ^(1,2,4,6,j) mit Soße ^(a1,i) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Bunte Schupfnudelpfanne ^(a1,c) mit Zucchini, Möhren, Erbsen und Rahmsoße ^(a1,g) , Apfelmus
mi 15.04.	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,g,i) mit Kartoffeln, frisches Obst	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Kartoffelpüree ^(g) , Gewürzgerknudel ⁽⁵⁾	Blumenkohl-Käse-Knusperstern ^(a1,c,g,i) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln
do 16.04.	Soljanka "Ukrainische Art" ^(2,3,4,5,6,7,a1) mit Geflügelwurst, Weißbrot ^(a1,a2)	Königsberger Klopse ^(a1,c,i) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, Rote Bete ⁽⁵⁾	Bunte Pasta ^(a1,c) mit -Broccoli-Soße ^(a1,g,i) , Rote Bete ⁽⁵⁾
fr 17.04.	Linsensuppe ^(g) mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Fruchtojoghurt ^(g)	Zartes Hähnchengulasch ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) , Fruchtojoghurt ^(g)	Vegetarischer Auflauf "Lasagne Art" ^(a1,a3,i,g) (Sojabolognese, Sojaeiweiß), Creme Fraiche, gratiniert mit Käse, Fruchtojoghurt ^(g)

	A	B	V
mo 20.04.	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) (Kochschinken und Erbsen), Pudding ^(3,g) mit Vanillegeschmack	Eipatty ^(c,g,i) mit -Spinat ^(a1,i) und Salzkartoffeln
di 21.04.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) (Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saure Sahne), Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Geflügelfleischklößchen ^(a1) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Püree ^(g)	Kaiserschmarrn ^(a1,c,g) (Süßspeise aus Pfannkuchenteig) mit Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
mi 22.04.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Herzhafte Bolognesesoße ^(a1) (Schwein) mit Spirelli ^(a1,c) , Apfelmus	Spätzle ^(a1,c) mit Käsesoße ^(a1,g) und Röstzwiebeln ^(a1) , Apfelmus
do 23.04.	Erbsensuppe mit Kasslersuppenfleisch ^(2,4,6,i) , Obst	Chicken Nuggets ^(2,6,a1,i) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ^(g) und Kartoffeln	Vegetarische Lasagnesuppe (Nudeln ^(a1,c) mit vegetarischer Bolognese ^(a1,a3,i) , Paprika und Crème Fraîche ^(g) , Obst
fr 24.04.	Gulaschsuppe mit Kartoffel-, Champignon- und Gemüse-einlage ^(a1) , Fruchtzwerg ^(g)	"Tex-Mex" - Hackfleischpfanne Mexikanische Art ^(a1) (Schweinehackfleisch, Paprika und Mais) mit Reis, Fruchtzwerg ^(g)	Vollkorn-Pasta ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) , Fruchtzwerg ^(g)
mo 27.04.	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)	Blumenkohlrisotto in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln
di 28.04.	Lasagne al forno (Schweinehackfleisch mit Crème fraîche und gratiniert mit Käse ^(a1,c,g))	Gekochte Eier ⁽⁶⁾ in Senfsoße ^(a1,i,j) und Kartoffeln, frischer Gurkensalat	Quorn-Gulasch ^(a1,c) (aus Mycoprotein) mit Vollkornnudeln ^(a1) , frischer Gurkensalat
mi 29.04.	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompott ⁽³⁾	Hähnchenbruststreifen in heller Soße ^(a1,g) mit Erbsen und Nudeln ^(a1,c) , Kirschkompott ⁽³⁾	Veggie-Karottenbratling ^(a1,c,i,k) mit Dillssoße ^(a1,g) und -Vollkornreis (Fairtrade)
do 30.04.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Obst	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

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*
 kennzeichnet den Pfad in Anlehnung an die Qualitätsstandards der DGE für die Kinder- und Schulverpflegung.
*oder Erzeugnisse

Tag	A	B	V	S
01.04. - 03.04.2026				
MI				S
DO				S
06.04. - 10.04.2026				
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
13.04. - 17.04.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
20.04. - 24.04.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
27.04. - 30.04.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S

Schule/Einrichtung
Vorname
Name
Klasse
Kdn.-Nr.

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