

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 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

01.05.2026 bis 31.05.2026



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.

euofins

Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.



	A	B	V
fr 01.05.	Tag der Arbeit		
mo 04.05.	Tomatensuppe mit Eibly ^(a1) (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, Obst	Geflügelboulette ^(a1,c,i,j) mit Spinat ^(a1,g) , Soße ^(a1) und Salzkartoffeln	Bohnenragout ^(2,a1,a3,f) mit veganem Hack (aus Soja und Weizen) und Vollkornnudeln ^(a1) , Obst
di 05.05.	Reisnudelpfanne ^(a1,c) mit Hühnchen, Ei, Gemüse und Rahmsoße ^(a1,g) , Rote Bete ⁽⁵⁾	Königsberger Klopse ^(a1,c) in Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, Rote Bete ⁽⁵⁾	-Tortellini „Verdura“ ^(a1,g) (Tomaten-Gemüse-Füllung) und Spinatsoße ^(a1,g) , Rote Bete ⁽⁵⁾
mi 06.05.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , Obst	Vegetarische BBQ-Chicken-Pfanne (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit Paprika, Kürbis, Zucchini, Kichererbsen und Mais, dazu Reis
do 07.05.	Graupensuppe ^(a3,i,j) mit Kasslersuppenfleisch ^(2,4,6) , hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) , hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Pancakes „American Style“ ^(a1,c,g) mit fruchtiger Erdbeersoße ⁽³⁾ (warm)
fr 08.05.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch, Monte-Pudding ^(g,h2)	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, Monte-Pudding ^(g,h2)	Vegetarische Erbsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Monte-Pudding ^(g,h2)
mo 11.05.	Vollkornnudelsuppe ^(a1,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, 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 12.05.	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1,i) , Erbsengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Süßkartoffelcurry ^(a1,i) und -Vollkornreis (fairtrade), Apfelmus
mi 13.05.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Eierstich und Gemüseeinlage, Vollkornbrot ^(a1,a2)	Würzige Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Kartoffelpüree ^(g) und Gewürzgurke ⁽⁵⁾	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit warmer Erdbeersoße ⁽³⁾
do 14.05.	Christi Himmelfahrt		
fr 15.05.	Kesselgulaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(5,a1) , Brötchen ^(a1,a2,a3,f,g)	Hähnchen in Honig-Senf-Dillsoße ^(a1,g,i) mit Nudeln ^(a1,c) , Fruchtojoghurt ^(g)	1 Germknödel mit Pflaumenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)

	A	B	V
mo 18.05.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Obst	Würstchengulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i,j) mit Nudeln ^(a1,c) , frisches Obst	Gemüse-Köttbullar ^(c) (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^(a1) und Vollkornnudeln ^(a1)
di 19.05.	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, Mischbrot ^(a1,a2)	Rostbratwurst „Nürnberger Art“ ^(6,7,g,i,j) mit Soße ^(a1,i) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Gemüse-Nudel-Auflauf ^(a1,c,g) (mit Möhren, Erbsen und Mais), Bohnsalat
mi 20.05.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Heidelbeersoße ^(3,8)	-Rouladentopf ^(2,4,5,6,7,a1,i) (zartes Rind- und Schweinefleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) und Kartoffelpüree ^(g) , frischer Weißkohl-Rohkost	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1,g) und Paneer (Käsewürfel), frischer Weißkohl-Rohkost
do 21.05.	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) (Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln), Fruchtzwerg ^(g)	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) , Fruchtzwerg ^(g)
fr 22.05.	Kartoffelsuppe ⁽ⁱ⁾ mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,3,4,6,7,j) , Obst	Backfischfilet ^(a1,d) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(7,a1,c,g,j) (kalt) und Kartoffeln	Quorn-Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) , -Möhrengemüse ^(a1,i) und Kartoffelpüree ^(g)
mo 25.05.	Pfingstmontag		
di 26.05.	Möhreneintopf ^(a1) mit Geflügelfleisch, Wackelpudding ⁽³⁾	Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe ^(2,4,a1) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) , Wackelpudding ⁽³⁾	Buntes Eierragout ^(a1,a3,c,g,i,j) mit Kartoffeln, Wackelpudding ⁽³⁾
mi 27.05.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit warmen Apfelkompott ⁽³⁾	Schweinegulasch ^(a1) mit Leipziger Allerlei ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g)	-Nudeln ^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g)
do 28.05.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i) , hausgemachte Schokopuddingcreme ^(g) (mit fairtrade Kakao)	Fischfilet „Müllerin Art“ (Hoki) ^(a1,d,g,j) mit Petersiliensoße ^(a1,g) und Reis, hausgemachte Schokopuddingcreme ^(g) (mit fairtrade Kakao)	Asiatische Reisnudelpfanne ^(a1,c,i) mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße ^(5,a1,i) , hausgemachte Schokopuddingcreme ^(g) (mit fairtrade Kakao)
fr 29.05.	Fadennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleischeinlage, Mischbrot ^(a1,a2)	Schweinebraten mit Soße ^(a1,i) , grünen Bohnen ^(a1) und Salzkartoffeln	Grießbrei ^(3,a1,g) mit Vanillegeschmack und Kirschkompott ⁽³⁾

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.

Tag	A	B	V	S
01.05.2026				
04.05. - 08.05.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
11.05. - 15.05.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
FR				S
18.05. - 22.05.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
25.05. - 29.05.2026				
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S

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

Schule/Einrichtung

Vorname

Name

Klasse

Kdn.-Nr.

Pfingstferien 26.05. - 29.05.2026