

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

01.06.2026 bis 30.06.2026



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.



Kindertag
01.06.

	A	B	V
di 02.06.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Brötchen	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügeljagdwurstwürfel ^(2,3,4,6,7)	Marillenkügelchen mit Aprikosenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g) mit Vanillegeschmack
mi 03.06.	Herzhafte Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,g,i) mit Schmand und Bockwurstwürfel, frisches Obst	Geflügelschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Rote Linsen-Bolognese ^(a1,i) mit Couscous ^(a1) , frisches Obst
do 04.06.	Schokoladenpudding-Suppe ^(g) mit knusprigem Zwieback ^(a1,a3,f,g)	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i) (Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfel) mit Kartoffelpüree ^(g) , Monsterbacke ^(g)	Vegane Klopse „Königsberger Art“ ^(a1,i) (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße ^(a1) und Kartoffeln
fr 05.06.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1,g) und Kartoffeln, frischer Gurkensalat mit Dill	-Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln, frischer Gurkensalat mit Dill
mo 08.06.	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c,i) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse, Mischbrot ^(a1,a2)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Würstchenwürfel ^(1,2,3,4,6,7,i)	Kartoffeltaschen "Friskäse-Kräuter" ^(g) mit buntem Gemüsekassie ^(a1,a3,g,i) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
di 09.06.	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Geflügelboulette ^(a1,c,i) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Tortellini ^(a1,c,g) (Ricotta-Spinat-Füllung) mit fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße ^(a1) , Apfelmus
mi 10.06.	Eierfrikassee ^(a1,a3,c,g,i) mit Kartoffeln, frisches Obst	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Kartoffelpüree ^(g) und Gewürzgurke ⁽⁵⁾	Blumenkohl-Käse-Knusperstern ^(a1,c,g,i) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln
do 11.06.	Reissuppe ^(d) mit Rindfleisch und Suppengrün, Roggenvollkornbrot ^(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 12.06.	Linsensuppe ^(d) mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Fruchtojoghurt ^(g)	Zartes Hähnchengulasch ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) , Fruchtojoghurt ^(g)	Pikanter Schnittlauchquark ^(g) mit Kartoffeln, Fruchtojoghurt ^(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.

	A	B	V
mo 15.06.	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 16.06.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) (Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saure Sahne), Birnenkompott	Geflügelfleischklößchen ^(a1) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g)	Schoko-Grießbrei ^(a1,g) mit fruchtigem Birnenkompott
mi 17.06.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Herzhafte Bolognese ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) , Apfelmus	Spätzle ^(a1,c) mit Käsesoße ^(g) und Röstzwiebeln ^(a1) , Apfelmus
do 18.06.	Erbsensuppe mit Kasslersuppenfleisch ^(2,4,6,i) , Obst	Chicken Nuggets ^(2,6,a1,i) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln	Herzhafte Veggie-Bolognese ^(d,i) (aus Sojajeiweiß) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) , Obst
fr 19.06.	Gulaschsuppe mit Kartoffel-, Champignon- und Gemüse-einlage ^(a1) , Brötchen ^(a1,a2,a3,f,g)	Fischburger ^(a1,c,d,g,j,k) mit Dillsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, frischer Rotkohlrohkost	Vollkorn-Pasta ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) , frischer Rotkohlrohkost
mo 22.06.	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)	Blumenkohl in Tomaten-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und gebratenen Pesto-Gnocchi ^(4,a1,c,g)
di 23.06.	Linsensuppe ^(d) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) , Monsterbacke ^(g)	Herzhafte Kohlroulade ^(a1) mit Soße ^(a1,i) und Kartoffeln, Monsterbacke ^(g)	-Pasta ^(a1,c) mit aromatischer Tomaten-Paprika-Soße ^(a1) , Monsterbacke ^(g)
mi 24.06.	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompott ⁽³⁾	Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße ^(a1,g) und Nudeln ^(a1,c) , Kirschkompott ⁽³⁾	Veggie-Gemüseschnitzel ^(a1,c,g) (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße ^(a1,g) und Maispüree ^(g)
do 25.06.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Obst	Dinos aus zartem Hähnchenfleisch ^(2,a1,a2,c,i) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Pikanter Kräuterquark ^(g) mit Kartoffeln, Obst
fr 26.06.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Pudding ^(g)	Backfischfilet ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1,g) und Reis, frischer Gurkensalat	Thai-Gemüsepfanne ^(a1,f) süß-sauer mit Vollkornnudeln ^(a1) , frischer Gurkensalat
mo 29.06.	Tomatensuppe mit Reismudeln ^(a1,c) und Kräutern, Obst	Eipatty ^(c,g,i) mit Spinat ^(a1,g) und Salzkartoffeln	Veganer Schichtkohl ^(a1,f) (aus Soja und Weizen) mit Kartoffeln, Obst
di 30.06.	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnchen ^(a1,i) , Vollkornbrot ^(a1,a2,a3)	Geflügelklopse ^(a1) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, Rote Bete ⁽⁵⁾	-Tortellini „Verdura“ ^(a1,g) (Tomaten-Gemüse-Füllung) und Spinatsoße ^(a1,g) , Rote Bete ⁽⁵⁾

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

Tag	A	B	V	S
01.06. - 05.06.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
08.06. - 12.06.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
15.06. - 19.06.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
22.06. - 26.06.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
29.06. - 30.06.2026				
MO				S
DI				S
Schule/Einrichtung				
Vorname				
Name				
Klasse				
Kdn.-Nr.				