

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

01.08.2026 bis 31.08.2026



Maybachstraße 13, 39418 Staßfurt

Lange Reihe 22, 06449 Aschersleben

Am Kupferhammer 89A, 38855 Wernigerode

Zentrale Service-Nummern

Tel.: 034 73 / 699 20 20 · Fax: 034 73 / 699 20 29

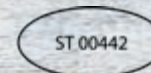
info@salzlandkueche.de · www.salzlandkueche.de

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.

eurofins

Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems
durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.



	A	B	V
mo 03.08.	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c,i,j) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse, Kastenweißbrot ^(a1,a2) 	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Würstchenwürfel ^(1,2,3,4,6,7,j) 	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ^(g) mit buntem Gemüse-frikassee ^(a1,g) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
di 04.08.	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Geflügelboulette ^(a1,c,g,i,j) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln 	Überbackene Tortellini (bunte Tortellini mit Käsefüllung ^(a1,c,g) , überbacken mit herzhaftem Käse ^(g)), Apfelmus
mi 05.08.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Rindfleisch und Suppengrün, Roggenmischbrot ^(a1,a2) 	Gehacktesstippe ^(4,5,a1) mit Kartoffelpüree ^(g) und Gewürzgurke ^(4,5) 	Blumenkohl-Käse-Knusperstern ^(a1,c,g,j) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln 
do 06.08.	Soljanka „Ukrainische Art“ ^(1,2,3,4,5,6,7,a1,j) mit Geflügelwurst, Brötchen ^(a1,a2,a3,f,g) 	Königsberger Klopse ^(a1,c,g,i) mit Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, Rote Bete ⁽⁵⁾ 	Bunte Pasta ^(a1,c) mit  -Broccoli-Soße ^(a1,g,i) , Rote Bete ⁽⁵⁾
fr 07.08.	Linsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Fruchtojoghurt ^(g) 	Zartes Hähnchengulasch ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) , Fruchtojoghurt ^(g) 	Pikanter Schnittlauchquark ^(g) mit Kartoffeln, Fruchtojoghurt ^(g)
mo 10.08.	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 11.08.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) (Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne), Fruchtzwerg ^(g) 	Geflügelfleischklößchen ^(a1) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Nudeln ^(a1,c) , Fruchtzwerg ^(g) 	Kaiserschmarrn ^(a1,c,g) (Süßspeise aus Pfannkuchenteig) mit Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
mi 12.08.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne ^(a1,j) (Schweinehackfleisch mit Gurken) und Kartoffelpüree ^(g) , Apfelmus 	Spätzle ^(a1,c) mit Käsesoße ^(a1,g) und Röstzwiebeln ^(a1) , Apfelmus
do 13.08.	Erbsensuppe mit Kasslersuppenfleisch ^(2,4,6,i) , Obst 	Chicken Nuggets ^(2,6,7,a1) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln 	Vegetarische Lasagnesuppe (Nudeln ^(a1,c) mit vegetarischer Bolognese ^(a1,a3,f,j) , Paprika und Crème Fraîche ^(g) , Obst
fr 14.08.	Gulaschsuppe mit Kartoffel-, Champignon- und Gemüse-einlage ^(a1) , Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen 	Fischburger ^(a1,c,d,g,j,k) mit Dill-Senf-Soße ^(a1,g,i) und Kartoffeln, frischer Rotkohlrohkost 	Vollkorn-Pasta ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) , frischer Rotkohlrohkost 

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 17.08.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ ⁽ⁱ⁾ mit Suppengrün und Geflügelwursteinlage ^(1,2,3,4,6,7,j) 	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,j) (Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfel) mit Kartoffelpüree ^(g) 	Blumenkohlröschen in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln 
di 18.08.	Grießbrei ^(a1,g) mit heißen Kirschen ⁽³⁾	Hähnchenbruststreifen in heller Soße ^(a1,g) mit Erbsen und Nudeln ^(a1,c) , Fruchtojoghurt ^(g) 	Veggie-Gemüseschnitzel ^(a1,c,g) (aus verschiedenem Gemüse) mit Dillsoße ^(a1,g) und  -Vollkornreis (fairtrade) 
mi 19.08.	Lasagne al forno (Schweinehackfleisch mit Crème fraîche und Käse ^(a1,c,g) gratiniert) 	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,j) und Kartoffeln, frischer Gurkensalat 	Veggi-Currywurstgulasch (aus Erbsen- und Weizenprotein) mit Tomaten-Currysoße ^(2,a1) und Kartoffelpüree ^(g) , Obst 
do 20.08.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Mischbrot ^(a1,a2) 	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 21.08.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Pudding ^(g) 	Wildlachsfilet im Backteig ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1,g) und Reis, Pudding ^(g) 	Ravioli ^(a1,c,g) (gefüllt mit Käse und Spinat) mit Schnittlauchsoße ^(a1,g) , Pudding ^(g) 
mo 24.08.	Tomatensuppe mit Ebly ^(a1) (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, Obst 	Eipatty ^(c,g,i) mit Spinat ^(a1,g) und Salzkartoffeln	Bohnenragout ^(2,a1,a3,f) mit veganem Hack (aus Soja und Weizen) und Vollkornnudeln ^(a1) , Obst 
di 25.08.	Nudel-Gratin (Nudeln mit Erbsen und Kochschinken, überbacken mit Käse ^(2,4,6,7,a1,c,g)) 	Geflügelklopse ^(a1) mit Soße ^(a1,g) „Königsberger Art“ und Kartoffeln, Rote Bete ⁽⁵⁾ 	 -Tortellini „Verdura“ ^(a1,g) (Tomaten-Gemüse-Füllung) mit Spinatsoße ^(a1,g) , Rote Bete ⁽⁵⁾
mi 26.08.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , Obst 	Vegetarisches Hühnerfrikassee ^(a1,a3,g,i) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse und Reis 
do 27.08.	Reisnudelpfanne ^(a1,c) (Reis, Hühnchen, 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 28.08.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch, Monte-Pudding ^(g,h2) 	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Kartoffelpüree ^(g) , Monte-Pudding ^(g,h2) 	Vegetarische Erbsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Monte-Pudding ^(g,h2) 
mo 31.08.	Vollkornnudelsuppe ^(a1,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, Mischbrot ^(a1,a2) 	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(1,2,3,4,6,7,j) 	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ^(g) mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^(a1,g)

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

Tag	A	B	V	S
03.08. - 07.08.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
10.08. - 14.08.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
17.08. - 21.08.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
24.08. - 28.08.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
31.08.2026				
MO				S
Schule/Einrichtung				
Vorname				
Name				
Klasse				
Kdn.-Nr.				

Sommerferien 04.07. – 14.08.2026