



Partyservice

Wir garantieren Ihnen - Ihr Fest wird ein Erlebnis!

Nach Ihren Wünschen liefern wir attraktive Platten, herz hafte Salate, rustikale Büfett s mit professioneller Betreuung durch unser erfahrenes Personal, bei Bedarf kann Geschirr, Besteck, Gläser, Tischwäsche, Dekoration usw. preiswert gemietet werden.

Für ein individuelles Angebot kontaktieren Sie uns einfach!

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.

Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe:

Enthaltene Zusatzstoffe: (1 - Geschmacksverstärker; 2 - Antioxidationsmittel; 3 - Farbstoff; 4 - Konservierungsmittel; 5 - mit Süßungsmittel; 6 - mit Phosphat; 7 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 8 - Natürliche Aromen

Enthaltene Allergene: a1) - Weizen; a2) - Roggen; a3) - Gerste; a4) - Hafer; a5) - Dinkel; a6) - Kamut oder Hybridstämme; b) - Krebstiere*; c) - Eier*; d) - Fisch*; e)-Erdnüsse*; f) - Sojabohnen*; g) - Milch*; h) - Schalenfrüchte* 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

🌱 - vegan (ohne Tierprodukte)



SALZLANDKÜCHE

frisch, lecker, von hier

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

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

www.salzlandkueche.de
info@salzlandkueche.de

DATUM	A -Eintöpfe Mo – Fr 5,60 € *	B -Hausmannskost Mo – Fr 6,25 € *	C -Das Pikante Mo – Fr 6,60 € *	Das Kleine Mo – Fr 5,60 € *	Vegetarisch Mo – Fr 6,60 € *
di 01.09.	Milchreis ^g mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Schweineschnitzel ^{a1,c} mit Soße ^{a1,j} , Erbsengemüse ^{a1} und Kartoffeln	Gebratene Schweineleber ^{a1} in feiner Apfel-Zwiebelsoße ^{a1,j} und Kartoffelpüree ^g , dazu Schlesische Gurkenhäppchen ^{3,j}	Milchreis ^g mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Süßkartoffelcurry ^{a1} und -Vollkornreis (fairtrade), Apfelmus
mi 02.09.	Nudelsuppe ^{a1,c,i} mit Eierstich und Gemüseeinlage, frisches Obst	Würzige Gehacktesstippe ^{7,a1} mit Kartoffelpüree ^g und Gewürzgurke ⁷	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^{a1} , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Spargel) ^{a1} und Kartoffeln	Würzige Gehacktesstippe ^{7,a1} mit Kartoffelpüree ^g und Gewürzgurke ⁷	Eierkuchen ^{a1,c,g} mit kalter Schokosoße ^g
do 03.09.	Grüner Erbseneintopf ⁱ mit Kasslersuppenfleisch ^{2,4,6} , frisches Obst	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Geflügelsoße ^{a1} , Mischgemüse ^{a1} und Salzkartoffeln	Gedünstetes Seelachsfilet ^d auf Gemüsebett ⁱ mit Meerrettich-Sahnesoße ^{2,a1,g,l} und Kartoffeln	Grüner Erbseneintopf ⁱ mit Kasslersuppenfleisch ^{2,4,6} , frischem Obst	Vollkornnudeln ^{a1} mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^{a1,i} , frisches Obst
fr 04.09.	Kesselgulaschsuppe ^{2,4,6} (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^{5,a1} , Fruchtojoghurt ^g	Hähnchen in Honig-Senf-Dillsoße ^{a1,g,j} mit Nudeln ^{a1,c} , Fruchtojoghurt ^g	Wildgulasch ^{2,a1,l} mit Waldpilzen und Spätzle ^{a1,c}	Hähnchen in Honig-Senf-Dillsoße ^{a1,g,j} mit Nudeln ^{a1,c}	2 Germknödel mit Kirschfüllung ^{a1,c,g} und Vanillesoße ^{3,g} (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
sa 05.09.	Linsensuppe ⁱ mit Kassler ^{2,4,6} , Fruchtojoghurt ^g	Gekochte Eier ^c in Senfsoße ^{a1,j} und Kartoffeln, Fruchtojoghurt ^g			
so 06.09.		Putengeschnetzeltes ^{a1,i} mit feinem Gemüse und Farfalle ^{a1,c} , Mango-Joghurt ^g	Herzhafte Kohlroulade ^{a1} mit Soße ^{a1,j} und Kartoffeln, Mango-Joghurt ^g		
mo 07.09.	Reissuppe ⁱ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot ^{a1,a2,a3}	Würstchengulasch ^{1,2,3,4,6,7,a1,i,j} mit Nudeln ^{a1,c}	Paniertes Hähnchenschnitzel ^{a1} mit feiner Soße ^{a1} , Fingermöhrchen ^{a1} und Kartoffeln	Würstchengulasch ^{1,2,3,4,6,7,a1,i,j} mit Nudeln ^{a1,c}	Gemüse-Köttbullar ^c (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^{a1} und Vollkornnudeln ^{a1}
di 08.09.	Muschelnudelsuppe ^{a1,c,i} mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, Mischbrot ^{a1,a2}	Rostbratwurst ^{1,6,7,a1} mit Soße ^{a1,j} , Sauerkraut ⁱ und Kartoffeln	Paprikagulasch "Halb&Halb" ^{a1} (Schweine- und Rindfleisch) mit böhmische Knödel ^{a1,c,g} , frisches Obst	Muschelnudelsuppe ^{a1,c,i} mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, Mischbrot ^{a1,a2}	Kartoffelgratin ^{a1,c,g,i} , frisches Obst
mi 09.09.	Hefeklöße ^{a1,c,g} mit Pflaumensoße ^{3,g}	"Rouladentopf" ^{2,4,5,6,7,a1,j} (zartes Rind- und Schweinefleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) mit Kartoffelpüree ^g , frischer Weißkohl-Rohkost	Schweinebraten mit Senfkruste ⁱ , Soße ^{a1,j} , Kaisergemüse (naturell) und Salzkartoffeln	"Rouladentopf" ^{2,4,5,6,7,a1,j} (zartes Rind- und Schweinefleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) mit Kartoffelpüree ^g	Bunte Nudeln ^{a1,c} mit Tomatensoße ^{a1,g} und Paneer (Käsewürfel), frischer Weißkohl-Rohkost
do 10.09.	Lasagnesuppe ^{a1,c,g} (Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln), Fruchtojoghurt ^g	Hackrolle ^{a1,c,i} mit Soße ^{a1,j} , Rotkohl ⁷ und Kartoffeln	Heringsfilet "Matjes Art" in Apfel-Gurken-Soße ^{4,5,7,d,g} und Dampfkartoffeln	Lasagnesuppe ^{a1,c,g} (Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln), Fruchtojoghurt ^g	Gemüse-Nudelpfanne ^{a1,c} mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^{a1,g} , Fruchtojoghurt ^g
fr 11.09.	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	"Zwiebelfleisch" (Schweinefleisch in Zwiebelsoße ^{a1,g}) mit Klößen	Kartoffelsuppe ⁱ mit Jagdwurstwürfel ^{1,2,3,4,6,7,j} , Obst	Quorn-Bratwurst ^{lc} (aus Mycoprotein) mit Soße ^{a1} , -Möhrengemüse ^{a1,i} und Kartoffelpüree ^g
sa 12.09.	Grüne Bohnensuppe ^{a1} mit Rindfleisch, Brötchen ^{a1,a2,a3,f,g}	2 kleine Gehacktesklößchen (Schwein) ^{a1,c,j} mit Pfeffersoße ^{a1,j} , Kohlrabigemüse ^{a1} und Kartoffeln			
so 13.09.		Römertopf ^{2,4,6,a1} (Schweine-, Rind- und Kasslerfleisch) mit Butterreis ^g , Panna-Cotta-Pudding mit Sahne ^g	Kasslerbraten ^{2,4,6} in Soße ^{a1,j} , Sommergemüse ^{a1} und Kartoffeln, Panna-Cotta-Pudding mit Sahne ^g		
mo 14.09.	Altmarkische Hochzeitssuppe ⁱ mit Eierstich ^{c,g} und Fleischklößchen ^{a1,c} (Schwein und Rind), Mehrkornbrot ^{a1,a2}	Buntes Hühnerfrikassee ^{a1,a3,g,i} mit feinem Gemüse und Kartoffeln	Pilzpfanne ^{2,4,6,a1,g} "Badische Art" mit Spätzle ^{a1,c}	Buntes Hühnerfrikassee ^{a1,a3,g,i} mit feinem Gemüse und Kartoffeln	Veganes Chili sin Carne ^{a1} mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais, dazu -Vollkornreis (fairtrade)
di 15.09.	Möhreneintopf ^{a1} mit Geflügelfleisch, Obst	Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe ^{2,4,a1} mit Gabelspaghetti ^{a1,c} und Tomatensoße ^{a1} , Obst	Eisbeinflleisch ^{2,4,6} auf "Fasskraut" (Sauerkraut) und Erbsenpüree ^g	Möhreneintopf ^{a1} mit Geflügelfleisch, Obst	Asiatische Reissnudelpfanne ^{a1,c,i} mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße ^{5,a1,f,i} , dazu Obst
mi 16.09.	Quarkkeulchen ^{a1,c,g} mit warmen Apfelkompott ³	Schweinegulasch ^{a1} mit Leipziger Allerlei ^{a1} und Kartoffelpüree ^g	Kohlroulade mit Schweinefleischfüllung ^{a1,g,j} in Specksoße ^{a1} und Kartoffeln	Schweinegulasch ^{a1} mit Leipziger Allerlei ^{a1} und Kartoffelpüree ^g	-Nudeln ^{a1} mit Broccoli-Käse-Soße ^{a1,g}

Marktbedingte Änderungen vorbehalten.

***Sa, So, gesetzl. Feiertage 6,95 €. Telefonische Bestellzeiten: Mo. - Fr. von 6.00 - 14.00 Uhr.**

Zubestellungen am Liefertag bis 3.00 Uhr, Abbestellungen am Liefertag bis 7.30 Uhr, außer Sa., So. und an Feiertagen. Reklamationen nur am Liefertag!



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

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,a1,k) (300g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i,j) (75ml)	4,50 €

Samstag, Sonntag und an Feiertagen keine Salatbestellung mehr möglich



Zentrale Service-Nummern
Tel.: 034 73/699 20 20
Fax: 034 73/699 20 29

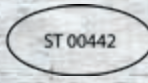
SALZLANDKÜCHE
frisch, lecker, von hier

Speisekarte

01. - 30. SEPTEMBER 2026



www.salzlandkueche.de
info@salzlandkueche.de



DATUM	A - Eintöpfe Mo – Fr 5,60 € *	B - Hausmannskost Mo – Fr 6,25 € *	C - Das Pikante Mo – Fr 6,60 € *	Das Kleine Mo – Fr 5,60 € *	Vegetarisch Mo – Fr 6,60 € *
do 17.09.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i) , hausgemachte Vanillepuddingcreme ^(g) (mit fairtrade Vanille)	Fischfilet "Müllerin Art"(Hoki) ^(a1,d,g,j) mit Petersiliensoße ^(a1,g) und Reis, hausgemachte Vanillepuddingcreme ^(g) (mit fairtrade Vanille)	Zarte Hähnchenstreifen "Florentiner Art" in einer Blattspinat-Sahnesoße ^(a1,g) und Farfalle ^(a1,c)	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i) , hausgemachte Vanillepuddingcreme ^(g) (mit fairtrade Vanille)	Grüne Tortellini ^(a1,c,g) (Gemüsefüllung) und Käsesoße ^(a1,g) , hausgemachte Vanillepuddingcreme ^(g) (mit fairtrade Vanille)
fr 18.09.	Fadennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleischeinlage, Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Schweinebraten mit Soße ^(a1,j) , grünen Bohnen ^(a1) und Salzkartoffeln	Gebrautes Schollenfilet ^(a1,d) mit Dill-Soße ^(a1) und Salzkartoffeln	Fadennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleischeinlage und Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Grießbrei ^(3,a1,g) mit Vanillegeschmack und Kirschen ⁽³⁾
sa 19.09.	Wirsingkohleintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Fruchtojoghurt ^(g)	Gefüllte Paprikaschote ^(a1,c,i) mit würzigem Hackfleisch, Bratensoße ^(a1,j) und Kartoffeln, Fruchtojoghurt ^(g)			
so 20.09.		Geflügelleber-Ragout ^(5,a1) mit Kartoffelpüree ^(g) , Wackelpudding ⁽³⁾	"Mutzenbraten" (vom Schwein) mit Biersoße ^(a1,j) , Bayerisch Kraut ^(a1) und Kartoffeln, Wackelpudding ⁽³⁾		
mo 21.09.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Brötchen ^(a1,a2,a3,g,f)	Currywurstgulasch ^(1,2,3,4,6,a1,i,j) mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ^(g)	Paniertes Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1,j) , Karotten "Rustica" ^(a1) und Kartoffeln	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Brötchen ^(a1,a2,a3,g,f)	Marillenknödel mit Aprikosenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
di 22.09.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Jägerschmaus ^(a1) (Schweinehack- Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) , Apfelmus	Deftiger Knacker ^(1,2,4,j) auf Sauerkraut und Kartoffelpüree ^(g)	Jägerschmaus ^(a1) (Schweinehack-Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti ^(a1,c)	Bunte Reispfanne mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsauce ^(a1,g) , Apfelmus
mi 23.09.	Herzhafte Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,g,i) mit Schmand und Bockwürstwürfel, frisches Obst	Geflügelschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Gyrosfleisch (Hühnchen) mit Tomatensoße ^(a1,g) und Käse überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln	Herzhafte Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,g,i) mit Schmand und Bockwürstwürfel, frisches Obst	Rote Linsen-Bolognese ^(a1,i) mit Couscous ^(a1) , frisches Obst
do 24.09.	Schokoladenpudding-Suppe ^(g) mit knusprigem Zwieback ^(a1,a3,g,f)	Hörnchenpasta ^(a1,c) mit Geflügelbolognese ^(a1) , Fruchtojoghurt ^(g)	Schweinesteak "Holzfäller Art" ⁽⁷⁾ mit Zwiebelsoße ^(a1,j) , Rosenkohl ^(a1) und Kartoffeln	Hörnchenpasta ^(a1,c) mit Geflügelbolognese ^(a1)	Vegane Klopse "Königsberger Art" ^(a1,i) (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln
fr 25.09.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, Mischbrot ^(a1,a2)	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1,g) und Püree ^(g) , frischer Gurkensalat	Gefüllte Hähnchenbrust "Milano" ^(3,4,a1,g) (Tomaten-Käse-Füllung) mit Spaghetti ^(a1,c) und Sahnesoße ^(g) , frischer Gurkensalat	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, Mischbrot ^(a1,a2)	Bio-Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln, frischer Gurkensalat
sa 26.09.	Gefüllte Eierkuchen ^(a1,c,g) mit einer Quark-Rosinenfüllung und Apfelmus	Spießbraten in Soße ^(a1,j) mit Pfannengemüse ^(a1) und Kartoffeln			
so 27.09.		Schinken-Rührei ^(2,4,c,g) mit Spinat ^(a1,g) und Kartoffeln, Schokopudding ^(g)	Klassisches Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1,j) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln, Schokopudding ^(g)		
mo 28.09.	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c,i,j) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse, Brötchen ^(a1,a2,a3,f,g)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Würstchenwürfel ^(1,2,3,4,6,7,j)	Hacksteak Croatia ^(a1,c,g) mit Soße ^(a1,j) , mediterranem Balkangemüse ^(a1) und Kartoffeln	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c,i,j) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse, Brötchen ^(a1,a2,a3,f,g)	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ^(g) mit buntem Gemüsefrikassee ^(a1,a3,g,i) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
di 29.09.	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Geflügelboulette ^(a1,c,i,j) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Deftiger Wildgulasch ^(2,a1,l) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und klassischen Kartoffelklößen	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Grüne Tortellini ^(a1,c,g) mit fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße ^(a1) , Apfelmus
mi 30.09.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Rindfleisch und Suppengrün, Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Eierfrikassee ^(a1,a3,c,g,i,j) mit Kartoffeln, frisches Obst	2 kleine Geflügelschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , Prinzessbohnen ^(a1) und Kartoffeln	Eierfrikassee ^(a1,a3,c,g,i,j) mit Kartoffeln	Blumenkohl-Käse-Knusperstern ^(a1,c,g,i) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln

Besuchen Sie uns auch auf unserer Website www.salzlandkueche.de, E-Mail: info@salzlandkueche.de

Marktbedingte Änderungen vorbehalten.

Alle Preise verstehen sich als Endpreis inkl. MwSt. Es gelten die AGB's der Salzlandküche GmbH, diese liegen in der Geschäftsstelle zur Kenntnisnahme aus.

*Sa, So, gesetzl. Feiertage 6,95 €. Telefonische Bestellzeiten: Mo. - Fr. von 6.00 - 14.00 Uhr. Zubestellungen am Liefertag bis 3.00 Uhr, Abbestellungen am Liefertag bis 7.30 Uhr, außer Sa., So. und an Feiertagen. Reklamationen nur am Liefertag!