

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

ZUM 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

01.11.2026 bis 30.11.2026



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

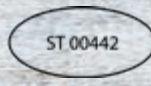
info@salzlandkueche.de · www.salzlandkueche.de

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.



Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems
durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.



	A	B	V
mo 02.11.	Reissuppe ^{li} mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Mischbrot ^{a1,a2}	Würstchengulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i,j) mit Nudeln ^{a1,c}	Falafel-Kichererbsenbällchen ^{a1,i} (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^{a1} und Vollkornpasta ^{a1}
di 03.11.	Muschelnudelsuppe ^{a1,c,i} mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, Brötchen ^{a1,a2,a3,f,g}	Rostbratwurst „Nürnberger Art“ ^(6,7,g,i,j) mit Soße ^{a1,j} , Möhrengemüse ^{a1} und Kartoffeln	Gemüse-Nudel-Auflauf ^{f(a1,c,g)} (mit Möhren, Erbsen und Mais), Schokopudding ^g
mi 04.11.	Hefeklöße ^{a1,c,g} mit Heidelbeersauce ^{3,8}	Schichtkohl mit Schweinefleisch ^{a1} und Kartoffelpüree ^g , frisches Obst	Bunte Nudeln ^{a1,c} mit Tomatensoße ^{a1} , frisches Obst
do 05.11.	Lasagnesuppe ^{a1,c,g} (Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln), Fruchtzwerg ^g	Dinos aus zartem Hähnchenfleisch ^(2,a1,a2,c,j) mit Soße ^{a1} , Rotkohl ⁷ und Kartoffeln	Gemüse-Gnocchipfanne ^{a1,c} mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^{a1,g} , Fruchtzwerg ^g
fr 06.11.	Kartoffelsuppe ^{li} 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} , -Sauerkraut ^{a1,g,i} und Kartoffelpüree ^g
mo 09.11.	Altmärkische Hochzeitssuppe ^{li} mit Eierstich ^{c,g} und Fleischklößchen ^{a1,c} (Schwein und Rind), Mehrkorn-Brot ^{a1,a2}	Feines Hühnerfrikassee ^{a1,a3,g,i} mit Kartoffeln	-Nudeln ^{a1} mit Broccoli-Käse-Soße ^{a1,g}
di 10.11.	Möhreneintopf ^{a1} mit Schweinefleisch, Obst	Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe ^(2,4,a1) mit Gabelspaghetti ^{a1,c} und Tomatensoße ^{a1} , Obst	Asiatische Reissnudelpfanne ^{a1,c,i} mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße ^(5,a1,f,i) , Obst
do 12.11.	Quarkkeulen ^{a1,c,g} mit winterlichem Bratapfelkompott ³ (warm), Berliner ^{a1,c,g}	Schweinegulasch ^{a1} mit Leipziger Allerlei ^{a1} und Kartoffelpüree ^g , Berliner ^{a1,c,g}	Veganes Chili sin Carne ^{a1} (Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais) mit -Vollkornreis (fairtrade), Berliner ^{a1,c,g}
do 12.11.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i) , hausgemachte Puddingcreme ^g Birne-Zimt	Fischfilet „Müllerin Art“ ^(Hoki) ^{a1,d,g,j} mit Petersiliensoße ^{a1,g} und Reis, hausgemachte Puddingcreme ^g Birne-Zimt	Grüne Tortellini ^{a1,c,g} (Gemüsefüllung) mit Käsesoße ^{a1,g} , hausgemachte Puddingcreme ^g Birne-Zimt
fr 13.11.	Fadennudelsuppe ^{a1,c,i} mit Geflügelfleischeinlage, Roggenvollkornbrot ^{f(a1,a2)}	Schweinebraten mit Soße ^{a1,j} , grünen Bohnen ^{a1} und Salzkartoffeln	Grießbrei ^(3,a1,g) mit Vanillegeschmack und Erdbeeren ³ (warm)

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 Süßungsmittel; (8 - Natürliche Aromen

Kennzeichnungspflichtige 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

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

	A	B	V
mo 16.11.	Eierstichsuppe ^{a1,c,g,i} mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Brötchen ^{a1,a2,a3,f,g}	Currywurstgulasch ^(1,2,3,4,6,a1,i,j) mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ^g	Mini-Germknödel „schwarz & weiß“ (zweifärbig mit Schokolade ^{a1,g} und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
di 17.11.	Eierkuchen ^{a1,c,g} mit Apfelmus	Jägerschmaus ^{a1} (Schweinehack-Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti ^{a1,c} , Apfelmus	Bunte Schupfnudelpfanne ^{a1,c} mit Zucchini, Möhren, Erbsen und Rahmsoße ^{a1,g} , Apfelmus
mi 18.11.	Herzhafte Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,g,i) mit Schmand und Bockwurstwürfel, frisches Obst	Chicken Nuggets ^(2,6,7,a1) mit Soße ^{a1} , Möhrengemüse ^{a1} und Kartoffeln	Rote Linsen-Bolognese ^{a1,i} mit Couscous ^{a1} , frisches Obst
do 19.11.	Schokoladenpudding-Suppe ^g mit knusprigem Zwieback ^{k(a1,a3,g,f)}	Hörnchenpasta ^{a1,c} mit Geflügelbolognese ^{a1} , Monsterbacke ^g	Vegetarisches Schnitzel ^{l(a1,a4,c,g)} (aus Magermilch und Weizeneiweiß) mit Letschosoße ^{a1} und Kartoffeln
fr 20.11.	Grüne Bohnensuppe ^{a1} mit Rindfleisch, frischer Rotkohl-Rohkost	Jumbo-Fischstäbchen ^{a1,d} mit Kräutersoße ^{a1,g} und Püree ^g , frischer Rotkohl-Rohkost	-Blumenkohl in Soße ^{a1,g,i} mit Salzkartoffeln, frischer Rotkohl-Rohkost
mo 23.11.	Geflügelfleischklößchensuppe ^{a1,c,i,j} mit Vollkornnudeln ^{a1} und Gemüse, Mischbrot ^{a1,a2}	Spirelli ^{a1,c} mit Tomatensoße ^{a1} und Geflügeljagdwurstwürfel ^(1,2,3,4,6,7,j)	Kartoffeltaschen "Friskäse-Kräuter" ^g mit buntem Gemüsekassie ^{a1,a3,g,i} (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
di 24.11.	Milchreis ^g mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Hackrolle ^{a1,c,i} mit Soße ^{a1,j} , Mischgemüse ^{a1} und Kartoffeln	Tortellini ^{a1,c,g} (Ricotta-Spinat-Füllung) und fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße ^{a1} , Apfelmus
mi 25.11.	Reissuppe ^{li} mit Rindfleisch und Suppengrün, Roggenvollkornbrot ^{f(a1,a2)}	Gehacktesstippe ^(4,5,a1) mit Kartoffelpüree ^g und Gewürzgurke ⁷	Blumenkohl-Käse-Knusperstern ^{a1,c,g,i} mit Sauce-Hollandaise ^{a1,c,g,i} und Kartoffeln
do 26.11.	Schoko-Grießbrei ^{a1,g} mit warmen Birnenkompott und Zimt ³	Königsberger Klopse ^{a1,c} mit Soße ^{a1,g} und Kartoffeln, Rote Bete ⁵	Bunte Pasta ^{a1,c} mit -Broccoli-Soße ^{a1,g,i} , Rote Bete ⁵
fr 27.11.	Linsensuppe ^{li} mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Monsterbacke ^g	Backfisch ^{a1,d} mit Senfsoße ^{a1,i} und Kartoffelpüree ^g , Monsterbacke ^g	Pikanter Schnittlauchquark ^g mit Kartoffeln, Monsterbacke ^g
mo 30.11.	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

Tag	A	B	V	S
02.11. - 06.11.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
09.11. - 13.11.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
16.11. - 20.11.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
23.11. - 27.11.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
30.11. - 30.11.2026				
MO				S

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

Schule/Einrichtung
Vorname
Name
Klasse
Kdn.-Nr.