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 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 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

ZUR 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

01.12.2026 bis 31.12.2026

Maybachstraße 13, 39418 Staßfurt
Lange Reihe 22, 06449 Aschersleben
Am Kupferhammer 89A, 38855 Wernigerode

Zentrale Service-Nummern
Tel.: 03473/699 20 20 · Fax: 03473/699 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.

DE ST 00147 EG

Bio Grünstempel Ökoprüfstelle

ST 00442

	A	B	V
di 01.12.	Würzige Gyrossuppe[a1,g] (Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saure 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 02.12.	Eierkuchen[a1,c,g] mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne[a1,j] mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree[g], Apfelmus	Spätzle[a1,c] mit Käsesoße[a1,g] und Röstzwiebeln[a1], Apfelmus
do 03.12.	Erbsensuppe (Kartoffel, Karotte, Sellerie) 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,i], Paprika und Crème Fraîche[g]), Obst
fr 04.12.	Gulaschsuppe mit Kartoffel-, Champignon- und Gemüseeinlage[5,a1], frischer Rotkohlrohkost	Backfischfilet[a1,d] (Alaska-Seelachs im Backteig) mit Dill-Senf-Soße[a1,g,j] und Kartoffeln, frischer Rotkohlrohkost	Vollkorn-Pasta[a1] mit fruchtiger Tomatensoße[a1], frischer Rotkohlrohkost
mo 07.12.	Kartoffelsuppe "Sächsische Art"[i] mit Suppengrün und Wiener Würstchen[1,2,3,4,6,7,i,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 08.12.	Linsensuppe[i] mit Rauchfleisch[2,4,6], Fruchtjoghurt[g]	Gekochte Eier[c] in Senfsoße[a1,j] und Kartoffeln, frischer Gurkensalat	Veggi-Currywurstgulasch[a1] (aus Erbsen- und Weizenprotein) mit Tomaten-Currysoße[a1] und Kartoffelpüree[g], frischer Gurkensalat
mi 09.12.	Grießbrei[a1,g] mit heißen Kirschen[3]	Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße[a1,g] und Nudeln[a1,c], Obst	Möhren-Sesam-Stick[a1,k] NEU mit Dillsoße[a1,g] und BIO-Vollkornreis (fairtrade)
do 10.12.	Nudelsuppe[a1,c,i] mit Suppengemüse und Hähnchenfleisch, Mischbrot[a1,a2]	Dinos aus zartem Hähnchenfleisch[2,a1,a2,c,j] mit Soße[a1], buntem Gemüse[a1] (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Pikanter Kräuterquark[g] mit Kartoffeln, Obst
fr 11.12.	Möhreneintopf[a1] mit Schweinefleisch, Schoko-Pudding[g]	Wildlachsfilet im Backteig[a1,d] mit Kräutersoße[a1,g] und Reis, Schoko-Pudding[g]	Ravioli[a1,c,g] (gefüllt mit Käse und Spinat) mit Schnittlauchsoße[a1,g], Schoko-Pudding[g]
mo 14.12.	Tomatensuppe mit Ebly[a1] (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, Obst	Eipatty[c,g,i] mit Spinat[a1] und Salzkartoffeln	Bohnenragout[2,a1,a3,f] mit veganem Hack (aus Soja und Weizen) und Vollkornnudeln[a1], Obst

	A	B	V
di 15.12.	Karotten-Süßkartoffel-Suppe[a1] mit Ingwer, Dinkel-Vollkorn-Brot[a1,a5]	Geflügelklopse[a1] mit Kapern-Soße[a1,g] und Kartoffeln, Rote Bete[5]	BIO-Tortellini "Verdura"[a1,g] (Tomaten-Gemüse-Füllung) mit Spinatsoße[a1,g], Rote Bete[5]
mi 16.12.	Hefeklöße[a1,c,g] mit Vanillesoße[3,g] (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Hörnchennudeln[a1,c] mit Sauce Bolognese[a1], Obst	Vegetarisches Hühnerfrikassee[a1,a3,i] (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse und Reis
do 17.12.	Reisnudelpfanne[a1,c] (Hühnchen, Ei, Gemüse (Broccoli, Blumenkohl, Karotten, Mais)) mit Rahmsoße[a1,g] hausgemachte Quarkspeise[g]	Schweinegulasch[a1] mit Spirelli[a1,c], hausgemachte Quarkspeise[g]	Pancakes "American Style"[a1,c,g] mit weihnachtlichem Bratapfelkompott[3]
fr 18.12.	Sternchennudelsuppe[a1,c,i] mit Rindfleisch, Mischbrot[a1,a2]	Fischburger in krosser Panade (Alaska-Seelachs)[a1,c,d,g,j,k] mit Zitronen-Butter-Soße[a1,g] und Kartoffelpüree[g]	Vegetarische Erbsensuppe[i] mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Mischbrot[a1,a2]
mo 21.12.	Vollkornnudelsuppe[a1,j] mit buntem Gemüse und Hähnchenfleisch, 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]
di 22.12.	Milchreis[g] mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Schweineschnitzel[a1,c] mit Soße[a1,j], Erbsengemüse[a1] und Kartoffeln	Süßkartoffelcurry[a1] und BIO-Vollkornreis (fairtrade), Apfelmus
mi 23.12.	Nudelsuppe[a1,c,g,i] mit Eierstich und Gemüseeinlage (Karotte, Sellerie, Lauch), Vollkornbrot[a1,a2]	Lachs in Tomaten-Sahne-Soße[a1,d,g] mit Kartoffelpüree[g], NEU Rotkohl-Rohkost	Eierkuchen[a1,c,g] mit heißer Erdbeersoße[3]
do 24.12.	Weihnachtseintopf[5,a1,c,g,i,j] mit Gemüse, Nudeln, Eierstich und Geflügelfleischklößchen, Nachtisch[g]	1 Paar Wiener Würstchen[2,4,6,i,j] mit hausgemachtem Speck-Kartoffelsalat[2,4,5,6,j] (warm), Nachtisch[g]	
fr 25.12.	**1. Weihnachtsfeiertag**		
mo 28.12.	Reissuppe[i] mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Pudding[g]	Würstchengulasch[1,2,3,4,6,7,a1,i,j] mit Nudeln[a1,c]	
di 29.12.	Muschelnudelsuppe[a1,c,i] mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, Mischbrot[a1,a2]	Rostbratwurst "Nürnberger Art"[6,7,g,i,j] mit Soße[a1,j], Möhrengemüse[a1] und Kartoffeln	
mi 30.12.	Hefeklöße[a1,c,g] mit Heidelbeersoße[3,8]	"Rouladentopf"[2,4,5,6,7,a1,j] (zartes Rind- und Schweinefleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) mit Kartoffelpüree[g], frischer Weißkohl-Rohkost	
do 31.12.	Lasagnesuppe[a1,c,g] (Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln), Fruchtzwerg[g]	Hackrolle[a1,c,i] mit Soße[a1,j], Rotkohl[7] und Kartoffeln	

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.

Tag	A	B	V	S
01.12. - 04.12.2026				
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
07.12. - 11.12.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
14.12. - 18.12.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
21.12. - 25.12.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
28.12. - 31.12.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S

Schule/Einrichtung

Vorname

Name

Klasse

Kdn.-Nr.

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

Weihnachtsferien 21.12.2026 bis 02.01.2027