

Partyservice

Wir garantieren Ihnen - Ihr Fest wird ein Erlebnis!

Nach Ihren Wünschen liefern wir attraktive Platten, herzhafte Salate, rustikale Büfetts 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)

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 01.12.	Würzige Gyrossuppe[a1,g] (Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saure Sahne), Fruchtjoghurt[g]	Geflügelfleischklößchen[a1] in fruchtiger Tomatensoße[a1] und Nudeln[a1,c], Fruchtjoghurt[g]	Gebratene Forelle[a1,d] mit buntem Kartoffelsalat[5] (warm)	Würzige Gyrossuppe[a1,g] (Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saure Sahne), Fruchtjoghurt[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	Grützwurst[1,2,4,a1,a4,j] mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	Schmorgurkenpfanne[a1,j] mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree[g]	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	Paniertes Hähnchenschnitzel[a1] mit Soße[a1], Rotkohl[7] und Kartoffeln	Schmackhaftes Bauernfrühstück[1,2,3,4,6,7,c,i,j] mit gebratenen Kartoffeln, Ei und Würstchen, dazu Gewürzgurke[4]	Erbsensuppe (Kartoffel, Karotte, Sellerie) mit Kasslersuppenfleisch[2,4,6,i]	Vegetarische Lasagnesuppe (Nudeln[a1,c] mit vegetarischer Bolognese[a1,a3,f,i], Paprika und Crème Fraîche[g]), Obst
fr 04.12.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) 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	Gratinierte Hackbällchen "Toskanische Art"[a1,c,g,j] in Tomatensoße und Zitronenkartoffeln[g]	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel-, Champignon- und Gemüseeinlage[5,a1]	Vollkorn-Pasta[a1] mit fruchtiger Tomatensoße[a1], frischer Rotkohlrohkost
sa 05.12.	Milchreis[g] mit heißen Kirschen[3]	Geflügelröster[2,6,7,j] mit Soße[a1,j], Möhrengemüse[a1] und Kartoffeln			
so 06.12.	2. Advent	Hackbraten[1,2,4,6,7,a1,c,i, j] mit Bratensoße[a1,j], Mischgemüse[a1] und Kartoffeln, Rote Grütze mit Sahne[3,g]	Schaschlikpfanne mit Paprika-Letscho[2,4,a1,i] und Reis, Rote Grütze mit Sahne[3,g]		
mo 07.12.	Kartoffelsuppe "Sächsische Art"[i] mit Suppengrün und Wiener Würstchen[1,2,3,4,6,7,i,j], Nikolaus[g]	Bauerngulasch[1,2,3,4,6,7,a1,j] (Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfel) mit Kartoffelpüree[g], Nikolaus[g]	Gefüllte Paprikaschote[a1,c,i] in Soße[a1] und Reis, Nikolaus[g]	Bauerngulasch[1,2,3,4,6,7,a1,j] (Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfel) mit Kartoffelpüree[g], Nikolaus[g]	Blumenkohlröschen in holländischer Soße[a1,c,g,i] mit Kartoffeln, Nikolaus[g]
di 08.12.	Linsensuppe[i] mit Rauchfleisch[2,4,6], Fruchtjoghurt[g]	Gekochte Eier[c] in Senfsoße[a1,j] und Kartoffeln, frischer Gurkensalat	Klassisches Schweineschnitzel[a1,c] mit Blumenkohl[a1], holländischer Soße[a1,c,g,i] und Kartoffeln	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	Schweinesülze "Hausmacher Art"[1,2,4,6,7,i,j] mit Remoulade[5,c,g] und Röstkartoffeln[a1]	Grießbrei[a1,g] mit heißen Kirschen[3]	Möhren-Sesam-Stick[a1,k] mit Dillsoße[a1,g] und BIO-Vollkornreis (fairtrade) NEU
do 10.12.	Nudelsuppe[a1,c,i] mit Suppengemüse und Hähnchenfleisch, Mischbrot[a1,a2]	Hähnchenbrust "Wiener Art"[4,a1,c] mit Soße[a1], buntem Gemüse[a1] (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Gegrillte Schweinehaxe[6] auf Weinsauerkraut und Kartoffelpüree[g]	Nudelsuppe[a1,c,i] mit Suppengemüse und Hähnchenfleisch, Mischbrot[a1,a2]	Pikanter Kräuterquark[g] mit Kartoffeln, Obst
fr 11.12.	Möhreneintopf[a1] mit Schweinefleisch, Schoko-Pudding[g]	Knusper-Wildlachsfilet "Honig-Senf"[a1,d,g,j] mit Kräutersoße[a1,g] und Reis, Schoko-Pudding[g]	Herzhafter Burgunderbraten[2,4,6,l] mit Soße[a1,l], Speckrosenkohl[2,4,6,a1] und Kartoffeln	Möhreneintopf[a1] mit Schweinefleisch, Schoko-Pudding[g]	Ravioli[a1,c,g] (gefüllt mit Käse und Spinat) mit Schnittlauchsoße[a1,g], Schoko-Pudding[g]
sa 12.12.	Käsesuppe[a1,g] "Allgäuer Art" mit Rindfleisch und Kräutern, Brötchen[a1,a2,a3,f,g]	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße[a1], Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Spargel)[a1] und Kartoffeln			
so 13.12.	3. Advent	Kasslerbraten[2,4,6] mit würziger Soße[a1,j], Wirsinggemüse[a1] und Kartoffeln, Erdbeerquark[g]	Rindergulasch[a1] mit Rotkohl[7] und Kartoffeln, Erdbeerquark[g]		
mo 14.12.	Tomatensuppe mit Ebly[a1] (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, Obst	Eipatty[c,g,i] mit Spinat[a1,g] und Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel "Cordon Bleu"[2,3,4,6,a1,c,g,i] mit Soße[a1], zartem Bohnengemüse[a1] und Kartoffeln	Tomatensuppe mit Ebly[a1] (zarter Sonnenweizen) und Kräutern	Bohnenragout[2,a1,a3,f] mit veganem Hack (aus Soja und Weizen) und Vollkornnudeln[a1], Obst
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]	Marinierter Bismarckhering in Apfel-Gurken-Soße[5,7,d,g,j] und Dampfkartoffeln	Karotten-Süßkartoffel-Suppe[a1] mit Ingwer, Dinkel-Vollkorn-Brot[a1,a5,l]	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	Gebratenes Schweinesteak mit Creme-Champignons[a1,g] und Bratkartoffeln[a1]	Hörnchennudeln[a1,c] mit Sauce Bolognese[a1]	Vegetarisches Hühnerfrikassee[a1,a3,i] (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse und Reis

Marktbedingte Änderungen vorbehalten.

SALZLANDKÜCHE
frisch, lecker, von hier

ONLINEBESTELLUNG

per Web- Bestell- App!

SALZLANDKÜCHE *frisch, lecker, von hier*

bestellung-salzlandkueche.de/mobil

ZUR BESTELL-APP

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.: 03473/699 20 20
Fax: 03473/699 20 29

www.salzlandkueche.de
info@salzlandkueche.de

***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!



Bio Grünstempel – Ökoprüfstelle

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)

Samstag, Sonntag und an Feiertagen keine Salatbestellung mehr möglich

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 €



Zentrale Service-Nummern
Tel.: 03473/699 2020
Fax: 03473/699 2029

SALZLANDKÜCHE
frisch, lecker, von hier

Speisekarte

01. - 31. DEZEMBER 2026

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 17.12.	Graupensuppe[a3,i,j] mit Kasslersuppenfleisch[2,4,6], hausgemachte Quarkspeise[g]	Schweinegulasch[a1] mit Spirelli[a1,c], hausgemachte Quarkspeise[g]	Rib-Steak "Smoky Barbecue"[2,a1,a3,j] (Schweinehacksteak) mit Rahmporree[a1,g], Soße[a1,j] und Kartoffeln	Schweinegulasch[a1] mit Spirelli[a1,c]	Pancakes "American Style"[a1,c,g] mit weihnachtlichem Bratapfelkompott[3]
fr 18.12.	Sternchennudelsuppe[a1,c,i] mit Rindfleisch, Mischbrot[a1,a2]	Seelachs-Knusperfilet[a1,d] (Tomatenfüllung) mit Zitronen-Butter-Soße[a1,g] und Kartoffelpüree[g]	Gebratenes Rippchen (vom Schwein) mit Soße[a1,j], Bayrisch-Kraut[a1] und Salzkartoffeln	Sternchennudelsuppe[a1,c,i] mit Rindfleisch, Mischbrot[a1,a2]	Vegetarische Erbsensuppe[i] mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Mischbrot[a1,a2]
sa 19.12.	Gelber Bohneneintopf[a1] mit Kartoffel- und Rindfleischeinlage, Fruchtjoghurt[g]	Gebratene Hähnchenbrust naturell auf einer Gemüse-Pfanne[i], Soße[a1] und Kartoffeln, Fruchtjoghurt[g]			
so 20.12.	4. Advent	Geflügelschnitzel[a1] mit Soße[a1], Blumenkohlgemüse[a1] und Kartoffeln, Vanillequark[3,g]	Schweinegulasch "Szegediner Art"[a1] mit Knödel[a1,c,g], Vanillequark[3,g]		
mo 21.12.	Vollkornnudelsuppe[a1,i] mit buntem Gemüse und Hähnchenfleisch, Mischbrot[a1,a2]	Spirelli[a1,c] mit Tomatensoße[a1] und Geflügelwursteinlage[1,2,3,4,6,7,j]	Schlachteplatte[1,2,4,6,j] (Rotwurst, Leberwurst und Knacker) auf Fasskraut und Kartoffeln	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	Gebratene Schweineleber[a1] in feiner Apfel-Zwiebelsoße[a1,j] und Kartoffelpüree[g], Schlesische Gurkenhappen[3,j]	Milchreis[g] mit Zucker, Zimt und Apfelmus	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], Rotkohl-Rohkost NEU	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße[a1], Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Spargel)[a1] und Kartoffeln	Nudelsuppe[a1,c,g,i] mit Eierstich und Gemüseeinlage (Karotte, Sellerie, Lauch), Vollkornbrot[a1,a2]	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]	**Heiliger Abend**	FESTLICHE STIMMUNG MACHT SICH BREIT. WIR WÜNSCHEN ALLEN EINE **FROHE WEIHNACHTSZEIT!**	
fr 25.12.	**1. Weihnachtsfeiertag**	Festtags-Gulasch[a1] "halb & halb" mit Speckbohnen[2,4,6,g] und Rosmarinkartoffeln, Dessert[g]	Sauerbraten in Soße[a1] mit Apfelrotkohl[7] und Kartoffelklößen, Dessert[g]		
sa 26.12.	**2. Weihnachtsfeiertag**	Hirschgulasch in Preiselbeersoße[a1] mit Butterknöpfle[a1,g], Nuss-Nougat-Pudding[g,h2]	Weihnachtliche Entenbrust in Orangen-Honig-Soße[a1] mit Grünkohl[a1,j] und Kartoffelklößen, Nuss-Nougat-Pudding[g,h2]		
so 27.12.		Putengeschnetzeltes[a1,i] mit feinem Gemüse und Farfalle[a1], Mango-Joghurt[g]	Herzhafte Kohlroulade[a1] mit Soße[a1,j] und Kartoffeln, Mango-Joghurt[g]		
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]	Paniertes Hähnchenschnitzel[a1] mit feiner Soße[a1], Fingermöhrchen[a1] und Kartoffeln		
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], Sauerkraut und Kartoffeln	Paprikagulasch[a1] "Halb&Halb" (Schweine- und Rindfleisch) mit böhmische Knödel[a1,c,g], Bohnensalat		
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	Schweinebraten mit Senfkruste[i] in Soße[a1,j], Kaisergemüse (naturell) und Salzkartoffeln		
do 31.12.	Lasagnesuppe[a1,c,g] (Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln), Fruchtjoghurt[g]	Hackrolle[a1,c,i] mit Soße[a1,j], Rotkohl[7] und Kartoffeln	Hausgemachter Heringssalat[2,3,4,5,6,7,c,d,g,i] mit Wurstwürfel, Ei, Zwiebeln, Gewürzgurken und Brötchen[a1] (kalt)	WIR WÜNSCHEN EIN GLÜCKLICHES, GESUNDES UND ERFOLGREICHES **NEUES JAHR!**	



www.salzlandkueche.de
info@salzlandkueche.de

eurofins – Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.
DE ST 00147 EG
Bio Grünstempel – Ökoprüfstelle
ST 00442

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

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

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!