	A	B	V
MO 01.04.	**Ostermontag**		
DI 02.04.	**Weiße Bohnensuppe** mit Rauchfleisch[2,4,6,j] und Dessert- Monte[g,h2]	**Gabelspaghetti**[a1,c] und Tomatensoße[a1] mit Geflügeljagdwurstwürfeln[1,2,4,6,j] Dessert- Monte [g,h2]	**Chilli con Patata** (Eintopf aus Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten, Kidney Bohnen) und Dessert- Monte[g,h2]
MI 03.04.	**Quarkkeulchen**[a1,c,g] mit Apfelmus	**Sahnegulasch**[a1,g (vom Schwein)] mit Leipziger Allerlei[a1] (Erbsen, Pariser Karotten, Spargel) und Kartoffelpüree[g]	**Quorn- Bratwurst**[c] (aus Mycoprotein) mit Soße[a1] , **BIO - Möhrengemüse**[a1,j] und Kartoffelpüree[g]
DO 04.04.	**Möhreneintopf**[a1] mit Schweinefleisch, hausgemachte Quarkspeise[g]	**Fischfilet "Müllerin Art"(Hoki)**[a1,d,g,j] mit Petersiliensoße[a1] und Reis, hausgemachte Quarkspeise[g]	**Grüne Tortellini** mit Gemüsefüllung[a1,c,g,i] und Käsesoße[a1,g] und hausgemachte Quarkspeise[g]
FR 05.04.	**Fadennudelsuppe** [a1,c,i] mit Geflügelfleischeinlage, Pfirsichkompott	**Kasselerbraten**[2,4,6] mit Soße[a1,j], grünen Bohnen[a1] und Salzkartoffeln	**Grießbrei**[a1,g] mit Vanillegeschmack und Pfirsichkompott
MO 08.04.	**Eierstichsuppe**[a1,c,g,i] mit Suppengemüse, Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding[3]	**Würstchengulasch**[2,4,6,a1] und Kartoffelpüree[g] dazu Wackelpudding[3]	**Mini- Germknödel "schwarz & weiß"** (zweifarbig mit Schokolade)[a1,g] und Vanillesoße[g] (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
DI 09.04.	**Eierkuchen**[a1,c,g] mit Apfelmus	**Hörnchennudeln**[a1,c] mit Sauce Bolognese[a1], dazu Apfelmus	**Schupfnudelpfanne**[a1,c] mit Zucchini, Möhren und Erbsen und Rahmsoße[a1,g], dazu Apfelmus
MI 10.04.	**Kartoffelsuppe**[1,2,3,4,6,a1,g,i] mit Schmand und Bockwurstwürfeln dazu Obst	**Hähnchen-Cordon-Bleu**[2,4,5,6,a1,c,g], mit Soße[a1], Möhrengemüse[a1] und Kartoffeln	**Rote Linsen-Bolognese**[a1,i] mit Vollkornnudeln[a1] und Obst
DO 11.04.	**Vanillepuddingsuppe**[g] mit Zwieback[a1,a3,g,f]	**Jägerschmaus**[a1,j] (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) mit Gabelspaghetti[a1,c] und Möhren-Rohkost	**Vegane Klopse "Königsberger Art"**[a1,j] (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße[a1] und Kartoffeln
FR 12.04.	**Grüne Bohnensuppe**[a1] mit Rindfleisch dazu Monsterbacke- Joghurt[g]	**Jumbo-Fischstäbchen**[a1,d] mit Kräutersoße[a1] und Püree[g] und Monsterbacke- Joghurt[g]	**BIO -Blumenkohl in Soße**[a1,g,i] mit Salzkartoffeln, dazu Monsterbacke- Joghurt[g]
MO 15.04.	**Geflügelfleischklößchensuppe**[a1] mit Vollkornudeln [a1] und Gemüse	**Spirelli**[a1,c] und Tomatensoße[a1] mit Würstchenwürfeln[1,2,4,6,j]	**Süßkartoffeltaschen**[a1,g] mit buntem Gemüsefrikassee[a1,g]
DI 16.04.	**Reissuppe**[g] mit Rindfleisch und Suppengrün und Roggenvollkornbrot[a1,a2]	**Gehacktesstippe**[5,a1] mit Paprika und Kartoffelpüree[g] dazu Gewürzgurke[i5]	**Blumenkohl- Käse- Knusperstern**[a1,c,g,i] mit Sauce- Hollandaise[a1,c,g,i] und Kartoffeln
MI 17.04.	**Veggie-Day** **Milchreis**[g] mit Zucker, Zimt und Apfelmus	**Eieromelette**[c,g] mit Erbsengemüse[a1] und Kartoffeln, dazu Apfelmus	**Überbackene Tortellini** Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung[a1,c,g,i] überbacken mit herzhaftem Käse[g] dazu Apfelmus

	A	B	V
DO 18.04.	**Wirsingkohleintopf**[a1] mit Schweinefleisch dazu Rote Beete[i5]	**Königsberger Klopse**[a1,c] mit Kapernsoße[a1] und Kartoffeln, Rote Beete[i5]	**Bunte Nudeln**[a1,c] mit **BIO - Broccoli- Soße**[a1,g,i] Rote Beete[i5]
FR 19.04.	**Linsensuppe**[a1,j], mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Mango-Joghurt[g]	**Hähnchengulasch**[a1] mit Nudeln[a1,c] dazu Mango-Joghurt[g]	**Gurkenquark**[g] **mit Dill**, Kartoffeln und Mango-Joghurt[g]
MO 22.04.	**Buchstabennudelsuppe**[a1,c,i] mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Vanille- Pudding[g]	**Nudeln**[a1,c] mit Käse- Schinken- Soße[2,4,6,a1,g] (mit Kochschinken und Erbsen), dazu Vanille- Pudding[g]	**Eipatty**[c,g,j] mit **BIO -Spinat**[a1,j] und Salzkartoffeln
DI 23.04.	**Eierkuchen**[a1,c,g] mit Apfelmus	**Schmorgurkenpfanne**[a1,j] mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree[g] dazu Apfelmus	**Käsespätzle**[a1,c,g] mit Röstzwiebeln dazu Apfelmus
MI 24.04.	**Erbsensuppe** mit Kasselersuppenfleisch[2,4,6,i] dazu Obst	**Chicken Nuggets**[6,a1,i] mit Soße[a1], Rotkohl[7] und Kartoffeln	**Vegetarische Bolognese**[a1,a3,f,i] (aus Sojaeiweiß) mit Gabelspaghetti[a1,c] und Obst
DO 25.04.	**Würzige Gyrossuppe**[a1,g] mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne dazu hausgemachte Quarkspeise[g]	**Geflügelfleischklößchen**[a1,c,j] in fruchtiger Tomatensoße[a1] und Nudeln[a1,c] dazu hausgemachte Quarkspeise[g]	**Schoko- Grießbrei**[a1,g] mit Milchbrötchen[2,3,a1,c,g]
FR 26.04.	**Gulaschsuppe** (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage[a1,a3,j], Fruchtzwerg[g]	**Seelachs-Nuggets**[5,6,a1,d,g] mit Dillsoße[a1] und Kartoffeln und Fruchtzwerg[g]	**Vollkornnudeln**[a1] mit fruchtiger Tomatensoße[a1], und Fruchtzwerg[g]
MO 29.04.	**Kartoffelsuppe "Sächsische Art"** [a1,i] mit Suppengrün und Wiener Würstchen[1,2,3,4,6,i,j]	**Currywurstgulasch**[1,2,3,4,6,a1,i,j] mit Tomatensoße und Kartoffelpüree[g]	**Gemüse-Kokos-Pfanne**[a1,g](Möhren, Blumenkohl, Zuccini, Paprika, Erbsen, Tomaten), dazu **BIO**-Quinoa (Inkareis)
DI 30.04.	**Linsensuppe**[a1,j] mit Rauchfleisch[2,4,6] und Gurkensalat	**Gekochte Eier**[c] in Senfsoße[a1,j] und Kartoffeln, dazu Gurkensalat	**Asia-Gemüsepfanne**[a1,j] süß- sauer mit Naturreis (Vollkorn) und dazu Gurkensalat

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 hinzugefügt wurden. Wir setzten uns für Sie eingehend mit dem Thema „Allergenen“ auseinander, um Ihnen die rezeptorisch verwendeten Allergene möglichst transparent in unseren Speiseplänen darzustellen. Spuren von Allergenen laut EU LMIV Nr. 1169/2011 können allerdings aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: (1 - Geschmacksverstärker; (2 - Antioxidationsmittel; (3 - Farbstoff; (4 - Konservierungsmittel; (5 - mit Süßungsmittel; (6 - mit Phosphat; (7 - mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln

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

Weitere Inhaltskennzeichnungen:

: enthält Schweinefleisch **: enthält Rindfleisch** **: enthält Geflügelfleisch** **: enthält Fisch**

: vegan (ohne Tierprodukte) **: besonders geeignet für Krippenkinder**

BESTELLSCHEIN

Jetzt den Online-Bestelldienst nutzen! Die Zugangsdaten erhalten Sie über unsere Bestellannahme.

Schule:
Kita:

Vorname:

Name:

Klasse:
Gruppe:

Kdn.-Nr.

Ort der Ferienbetreuung

Tag	A	B	V	K	S
01.04.2024 - 05.04.2024					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
08.04.2024 - 12.04.2024					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
15.04.2024 - 19.04.2024					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
22.04.2024 - 26.04.2024					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
29.04.2024 - 30.04.2024					
MO					
DI					

Allen unseren Verträgen liegen unsere Allgemeinen Geschäfts-, Liefer- und Zahlungsbedingungen zugrunde. Diese können Sie sowohl auf unserer Homepage, als auch an unserem Geschäftssitz einsehen.

Zu- und Abbestellungen am Liefertag bis 7.00 Uhr. Reklamationen nur am Liefertag!
Abgabetermin der Bestellung ist spätestens der 20.03.2024

Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr!

Unser Salatangebot

Mo	**Salat Badisch** Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Mais, Paprika, Schinkenröllchen[2,4,6], mit Joghurt-Kräuter-Dressing[c,g,i,j]	4,95 €
Di	**Amerikanischer Salat** Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets[f6,a1], mit French- Dressing[c,g,i,j]	4,95 €
Mi	**Salat Provencal** frischer Blattsalat mit Tomaten, Ruccola, in Bacon[2,4,6] gebratener grüner Spargel, dazu Kräuterdressing[c,i,j]	4,95 €
Do	**Chefsalat** Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken[2,4,6,f], Käse, mit Joghurtdressing[c,g,i,j]	4,95 €
Fr	**Gnoccisalat**[c] mit frischer Paprika, Sonnenblumen-, Kürbis.- und Pinienkernen, Zwiebel, Rucola, dazu Honig- Senf- Dressing[c,i,j]	4,95 €

Ihre Salatvorbestellungen können Sie wie gewohnt auf dem beiligenden Bestellzettel vornehmen.

Unsere Kaltgerichte

Mo	**Fischstäbchen**[a1,d] mit Kartoffelsalat[3,4,j] mit "Essig & ÖL" Zitronenecke und Garnitur	4,95 €
Di	**Baguette „Spezial“**[a1] mit Salami[1,2,3,4,g,j], Tomatenbutter[g], Gewürzgurke[f5] und Garnitur	4,95 €
Mi	**„American Pancake“** Pfannkuchen[a1,c,g] mit Schokosoße[g]	4,95 €
Do	**Panierte Hähnchenbrust**[a1,c] dazu Nudelsalat[5,a1,c,g,j] "Essig & Öl" und Garnitur	4,95 €
Fr	**Dönerteller mit Nudeln**[2,4,7,a1,c,g,h1] Pesto- Nudeln mit mariniertem Kebab- Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki, frischen Zwiebeln	4,95 €

Ihre Kaltgerichte können Sie wie gewohnt auf dem beiligenden Bestellzettel vermerken.

So erkennen Sie unsere BIO Kennzeichnung:
Wo BIO drauf steht, ist auch BIO drin!
Mit der BIO Komponente, die mit dem BIO Siegel gekennzeichnet ist, stellen wir sicher, dass sie gemäß den Regelungen der EG-Öko-Verordnung hergestellt ist und durch Grünstempel DE-ÖKO-021 geprüft wird.

Onlinebestellung per Web-Bestell-App

Hier finden Sie unsere Bestell-App!

bestellung-stadtkueche-hettstedt.de/mobil

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.

Bei der Speisenzubereitung achten wir auf einen sparsamen Einsatz an Salz, Zucker und Fetten. Die Jodaufnahme in Deutschland ist unzureichend und um ein weiteres Absinken der Jodversorgung zu verhindern, verwenden wir grundsätzlich Jodsalz (Steinspeisesalz mit Jod).

Durch unsere Speiseplanung und schonende Speisenherstellung tragen wir zur einer ernährungsphysiologisch ausgewogenen Ernährung bei.

In Anlehnung an die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. haben wir auf unseren Speiseplänen eine Menüauswahl mit dem Symbol gekennzeichnet, die den Empfehlungen für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Versorgung entspricht.

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.

Eine gute Mahlzeit wünscht Ihnen Ihre

Stadtküche Hettstedt

Stadtküche Hettstedt

Tel.: 03476 / 39 88 591
Fax.: 03476 / 39 88 593

Junior-Menü

1. - 30. April 2024

Nutzen Sie unsere Online-Bestell-App!

Adolph-Kolping-Str. 1
06333 Hettstedt-Walbeck
www.stadtkueche-hettstedt.de
bestellung@stadtkueche-hettstedt.de

eurofins – Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.
DE ST 00277 EG
Bio Grünstempel – Ökoprüfstelle DE-ÖKO-021
BIO nach EG-Öko-Verordnung

Marktbedingte Änderungen und Druckfehler vorbehalten

Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr!
Telefonische Bestellzeiten: Mo-Fr von 06.30 - 14.00 Uhr