SPEISEPLAN für Kita´s & Schulen - April 2024

„Folge den orange hinterlegten Feldern für eine ausgewogene, vollwertige Ernährung"
Euer Rabe Koderik

Die Essenmarken der Essenabmeldung bitte zur Verrechnung hinten auf dem Speiseplan aufkleben.
Änderungen vorbehalten. **Abgabetermin bis: 17.03.2024 / Abmeldung bis 08.00 Uhr für den laufenden Tag.**
Die An- und Abmeldung des Essens erfolgt unter Tel.: 03461 210967, per Fax: 03461 210968 oder per E-Mail: info@seiffert-menue.de.

Wir weisen Sie darauf hin, dass seit dem 01.03.2019 die Essensausgabe durch die Firma F.S. Dienstleistungen GmbH, Lauchstädter Straße 20, 06217 Merseburg, erfolgt. Die Servicepauschale pro Mittagsmenü wird daher auf der Rechnung separat ausgewiesen. Die Abrechnung der Servicepauschale erfolgt im Namen und auf Rechnung der F.S. Dienstleistungen GmbH. (Betrifft nur Schulessen.)

NEU: Menü 4 Kaltgericht (ist täglich als Mittagsmenü wählbar)

Tag		Menü 1		Menü 2		Menü 3 - Vegetarisch
KW 14	M4	*Kaltgericht der Woche: Bunter Kartoffelsalat (a,c,g)(2/5) mit 3 Miniboulettten (i,g,a,c)(2/4/7) auf Eisberg*				
Mo, 01.04.		Ostermontag		Ostermontag		Ostermontag
Di, 02.04.		Lieblingsessen von Frieda & Felix: Eier in Senfsoße (a,c), dazu Kartoffeln und Rohkost		Backleberkäse(2/4/7) mit Bohnengemüse (a), Soße (a,i) und Kartoffelbrei (g)		Bunte Nudeln (a,c) mit Tomaten-Kräutersoße (a) und Dessert (g)(5)
Mi, 03.04.		Reissuppe (a,i) mit Hühnerfleisch und Gemüse, dazu Quarkspeise (g)		Königsberger Klops (a,c,g,j) mit Kapernsoße (a), Kartoffeln und Rohkost		Eierkuchen (a,c,g) mit Zucker und Apfelmus (5)
Do, 04.04.		Backfisch (a,c,g,d,j) mit Kräutersoße (a) und Kartoffeln, dazu Rohkost		Vegetarische Karottensuppe (a) mit Kräutern und Kompott (5)		Blumenkohl-Käsemedaillons (a,c,g) mit Kräutersoße (a) und Kartoffelpüree (g)
Fr, 05.04.		Kesselgulaschsuppe (a,i) vom Schwein mit viel Gemüse, 1 Scheibe Brot (a,a1)		Grießbrei (a,g) mit Sauerkirschkompott (5)		Gemüsefrikadelle (a,c,g,i) mit Schnittlauchsoße (a) und Kartoffelbrei (g)
KW 15	M4	*Kaltgericht der Woche: Wrap "Hot Dog" Weizentortilla (a), Salat, Hotdogwurst (2/4/7)(i,g,j), Röstzwiebeln (a), Gewürzgurke (5), Senf (j), Ketchup (5), Mayonnaise (2/5)(a,c)*				
Mo, 08.04.		Wurstgulasch (a,i,j)(2/4/7) mit Nudeln (a), dazu Quarkspeise (g)(5)		Geflügelboulette (a,c,i,j) mit Möhrengemüse (a), Soße (a,i) und Kartoffeln		Gnocchi (a,c,g) mit Gemüserahmsoße (a,g), Obstauswahl
Di, 09.04.		Bratwurst (i,j)(2/4/7) mit buntem Sauerkraut (a), Soße (a,i) und Kartoffeln		Grüne Bohnensuppe (a) mit Geflügelfleischklößchen (a,c,g,j)(2/4/7), Obst		Milchreis (g) mit Zimt+Zucker und Apfelmus (5)
Mi, 10.04.		Rührei (c,g) mit Spinat (a,g) und Kartoffeln		Vegetarische gelbe Erbsensuppe (a) und Kompott (5)		Gemüsebolognese (a,i) mit Vollkornnudeln (a), Kompott (5)
Do, 11.04.		Hähnchenschnitzel (a) mit Kohlrabigemüse (a), Soße (a,i) und Kartoffeln		Buntes Hühnerfrikassee (a) mit Gemüse, dazu Reis und Rohkost		Brokkoli-Blumenkohlmix mit Sc. Hollandaise (a,g,c) und Kartoffeln, dazu Obst
Fr, 12.04.		Hokifilet (a,c,g,d,i,j) mit 8-Kräutersoße (a), dazu Reis und Rohkost		Mexikanische Bohnensuppe (a) mit roten, grünen, weißen Bohnen, Mais, Würstchenscheiben (2/4/7)(a,i,j)		Lieblingsessen von Nick & Henry: Quarkkeulchen (a,c,g) mit Vanillesoße (g)(5)
KW 16	M4	*Kaltgericht der Woche: Italienischer Pastasalat (a,c,g)(2/5) mit Partytomaten, Paprikamix, Mozzarellabällchen (g), auf Salatbett mit Minischnitzel (a,c)*				
Mo, 15.04.		Spaghetti (a) " Alfredo" mit Hühner-fleischwürfeln in Tomatensoße (a),Obst		Hausgemachter Kräuterquark (g) mit Kartoffeln dazu Obst		Lieblingessen von Aimee: Tortellini (a,c,g) mit Käsefüllung und Spinat-Rahmsoße (a,g)
Di, 16.04.		Putengeschnetzeltes (a) mit Erbsengemüse (a) und Reis		Fischwürfel in Gemüsesoße (a,d,i), dazu Kartoffeln und Rohkost		Vegetarische Frühlingsgemüsesuppe (a,i), Eierstich (c,g) und Quarkspeise (g)
Mi, 17.04.		Schweinegulasch (a,i) mit Mischgemüse (a) und Kartoffelbrei (g)		Buntes Eierfrikassee (a,c) mit Kartoffeln, dazu Kompott (5)		Reispfanne mit Juliennegemüse und Kräutern, Sc. Hollandaise (a,c,g), Kompott (5)
Do, 18.04.		Hefeklöße (a,c,g) mit Erdbeersoße (a)(5)		Nudeln (a) "Cheeseburger Style" (a,i,g)(5) (Hackfleischsoße, Käse, Gewürzgurke), Obst		Leipziger Allerlei (a) in Bechamelsoße (a), dazu Kartoffeln
Fr, 19.04.		Kochfleisch vom Schwein, Meerrettichsoße (a), Kartoffeln,Rohkost		Vegetarische Graupensuppe (a,i) mit viel Gemüse, dazu Quarkspeise (g)(5)		Pancakes (a,c,g) mit Schokosoße (g) (5)
KW 17	M4	*Kaltgericht der Woche: Geflügeboulette (a,c,i,j) im Baquettebrötchen (a) mit Senf und Ketchup (5), Gurke, Tomate, Röstzwiebeln (a) und Lollo Bionda*				
Mo, 22.04.		Jagdwurstscheibe (natur)(i,j)(2/4/7) mit Soße (a), Mischgemüse (a), Kartoffeln		Vegetarische Sternchennudelsuppe (a,i) mit viel Gemüse, Obst		Spinatknuspermedaillon (a,c,g) mit Schnittlauchsoße (a) und Kartoffeln
Di, 23.04.		Hähnchenschnitzel (a) mit Rotkohl (a), Soße (a,i) und Kartoffeln		Vegetarische Linsensuppe (i) mit Möhrenwürfeln, Pudding (g)(5)		Vanillegrießbrei (g) mit Fruchtmus (5)
Mi, 24.04.		Eierkuchen (a,c,g) mit Zucker und Apfelmus (5)		Igelwurst (i,j)(2/4/7) mit Tomatensoße (a) und Kartoffelbrei (g)		Couscouspfanne (a) mit viel Gemüse (a) und Sauce Bechamel (a,g), Quarkspeise (g)(5)
Do, 25.04.		Fischwürfel in Kräutersoße (a,d), dazu Reis und Gurkensalat		Lieblingsessen von Johanna: Schweineschnitzel (a), Erbsengemüse (a), Soße (a,i) und Kartoffeln		Leipziger Gemüsesuppe (a,i) mit Kartoffelstückchen & Grießklößchen (a,c,g), dazu Pudding (g)(5)
Fr, 26.04.		Hähnchenragout in würziger Gemüsesoße (a) dazu Kartoffelbrei (g)		Makkaroni (a) mit Käsesoße (a,g) und Röstzwiebeln (a), dazu Obst		Vegetarische Möhrensuppe (a), Pudding (g) (5)
KW 18	M4	*Kaltgericht der Woche: Gemischte Rohkostplatte verschiedene Rohkostsalate der Saison auf Salatbett, dazu Eischeiben*				
Mo, 29.04.		Kartoffelsuppe (a,i) mit Bockwurstscheiben (i,g)(2/4/7), Dessert (g)		Gabelspaghetti (a) mit Schinken-Sahnesoße (a,g,i,j)(2/4/7), Obstauswahl		Balkanreispfanne (a) mit Hirtenkäse (g) und Petersiliensoße (a)
Di, 30.04.		Fisch mit Käseauflage (a,g,d), Dillsoße (a), Kartoffel, Rote Beete (5)		Geflügelbratwurst (i,g)(2/4/7) mit buntem Sauerkraut (a), Soße (a) und Kartoffeln		Frühlingskräuterquark (g) mit Karoffeln, Rote Beete (5)

*Legende mit Inhaltsstoffen, Allergenen und Symbolen befindet sich auf der Rückseite. *Bitte auf der Rückseite unterschreiben.

Name, Vorname des Kindes:

.....

Ort:

.....

Schule / Einrichtung:

.....

Vesper

Tag	M 1	M 2	M 3	M 4	
KW 14					
Mo, 01.04.					
Di, 02.04.					
Mi, 03.04.					
Do, 04.04.					
Fr, 05.04.					
KW 15					
Mo, 08.04.					
Di, 09.04.					
Mi, 10.04.					
Do, 11.04.					
Fr, 12.04.					
KW 16					
Mo, 15.04.					
Di, 16.04.					
Mi, 17.04.					
Do, 18.04.					
Fr, 19.04.					
KW 17					
Mo, 22.04.					
Di, 23.04.					
Mi, 24.04.					
Do, 25.04.					
Fr, 26.04.					
KW 18					
Mo, 29.04.					
Di, 30.04.					

Bitte abtrennen | April 2024

Stand: Februar 2024

Bitte hier die Essenmarken (original) für die abgemeldeten Tage zur Verrechnung aufkleben.

Unterschrift Erziehungsberechtigter:

.....

Änderungen vorbehalten. Die An- und Abmeldung des Essens erfolgt unter Tel.: 03461 210967, per Fax: 03461 210968 oder per E-Mail: info@seiffert-menue.de

SPEISEPLAN für Kita´s & Schulen

Inhaltsstoffe: 1) Farbstoffe - 2) Konservierungsstoffe - 3) Antioxidationsmittel - 4) Geschmacksverstärker - 5) Süßungsmittel 6) geschwefelt - 7) Phosphat - 8) Nitritpökelsalz

Allergene: a) Weizengluten - a1) Roggengluten - b) Krebstiere - c) Eier - d) Fisch - e) Erdnüsse - f) Soja - g) Kuhmilch h) Schalenfrüchte - i) Sellerie - j) Senf - k) Sesam - l) Schwefeldioxid - m) Lupinen - n) Weichtiere

Wird mit Bestandteilen aus Schwein zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.

Wird mit Bestandteilen aus Geflügel zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.

Wird mit Bestandteilen aus Rind zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.

Wird mit Bestandteilen aus Fisch zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.

Vegetarisch fleisch- und fischloses Gericht.

Seiffert Menü Service GmbH & Co KG
Lauchstädter Str. 20, 06217 Merseburg
Tel.: 03461/210967, Fax: 03461/210968

www.seiffert-menue.de
info@seiffert-menue.de