



SPESSEPLAN FÜR KITA S & SCHULEN - Jan 2025

Folgen dem orangefarbenen Pfeil für eine ausgewogene, vollwertige Ernährung. (mit 800 kcal)

Die Essenmarken der Essenabmeldung bitte zur Verrechnung hinten auf dem Speiseplan aufkleben.
 Änderungen vorbehalten. Abgabetermin bis: 17.01.2024 / 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-menne.de.
 Wir weisen Sie darauf hin, dass seit dem 01.03.2019 die Essensausgabe durch die Firma F.S. Dienstleistungen GmbH, Lautschstädter Straße 20, 06217 Merseburg, erfolgt. Die Servicepauschale pro Mittagessen wird daher auf der Rechnung separat ausgewiesen. Die Abrechnung der Servicepauschale erfolgt im Namen und auf Rechnung der F.S. Dienstleistungen GmbH, (Beitritt nur Schülern!).
NEU: Menü 4 Kaltgericht (ist täglich als Mittagsmenü wählbar)



Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3 - Vegetarisch
KW 1	Kaltgericht der Woche: Herzhafter Linsensalat auf Eisberg mit Brötchen (a)		
Mi, 01.01.	Neujahr	Neujahr	Neujahr
Do, 02.01.	Jumbofischhappen (a,d,f,c) mit Kräutersoße (a), Kartoffeln und Rote Beete (5)	Wir wünschen allen ein gesundes neues Jahr. Auf Grund der geringen Teilnahme am Essen in den Ferien entfällt Menü 2.	Vollkornnudeln (a) mit Gemüsebolognese (a,i), Obstauswahl
Fr, 03.01.	Schweinegulasch (a,i) mit Mischgemüse (a) und Kartoffeln		Hefeklöße (a,c,g) mit Beerenkompott (a)(5)
KW 2	Kaltgericht der Woche: Curry-Reis-Salat (c,g) mit Früchten auf Eisberg, dazu 1 Brötchen (a)		
Mo, 06.01.	Heilige drei Könige	Heilige drei Könige	Heilige drei Könige
Di, 07.01.	Vegetarische Kartoffelsuppe mit viel Gemüse (a,i), dazu Dessert (g)(5)	Hähnchenragout in Tomaten-Kräutersoße (a), Nudeln (a), Dessert (g)	Grießbrei (a,g) mit Erdbeeren (5)
Mi, 08.01.	Gehacktespöppe (a) mit Kartoffelbrei (g), dazu Gewürzgurke (5)	Nudelsuppe (a,i) mit Hähnchenfleisch und Gemüse, dazu Obstauswahl	Mediterrane Bulgur-Gemüsepfanne (a), Joghurt-Dip (g)
Do, 09.01.	Schweinegeschnetzeltes in Champignon-Rahmsauce (a,g) mit Nudeln (a)	Fisch mit Käseauflage (a,c,g,i,d), Petersiliensauce (a), Kartoffeln, dazu Obst	Vegetarische grüne Bohnensuppe (a), Rote Grütze (a)(5)
Fr, 10.01.	Rahmspinat (a,g) mit Rührei (c,g) und Kartoffeln	Hähnchenfleisch in Kokos-Currysoße (a) mit Reis, dazu Obstauswahl	Gemüsebägel (j,a,c,g,i) mit Kräutersoße (a) und Kartoffeln, Obstauswahl
KW 3	Kaltgericht der Woche: Griechischer Bauernsalat mit Hirtenkäse (g), Oliven, Rote Zwiebeln, Gurke auf Eisberg, Dressing (g)		
Mo, 13.01.	Hähnchenschnitzel (a,c), Rotkohl (a), Geflügelsauce (a) und Kartoffeln	Grampensuppe (a,i) mit Fleischklößchen (a,c,g)(2/4/7) und Gemüse, Quarkspeise (g)	Ratatouille (a,i) mit Reis, dazu Pudding (g)
Di, 14.01.	Leberkäse (2/4/7) mit Baischkraut (a), Soße (a) und Kartoffeln	Milchreis (g) mit Apfelmus (5)	Vegetarische Möhrensuppe (a), Obstauswahl
Mi, 15.01.	Bäckfisch (a,d) in Dillsauce (a) mit Kartoffeln und Rohkost	Reisintopf (i) mit viel Gemüse, Dessert (g)(5)	Gemüse "Garten Mix" mit Bulgur (a) und Sauce Hollandaise (a,c,g)
Do, 16.01.	Putengulasch (a) mit Rotkohl (a)	Spätzleintopf (a,c,i) mit Hähnchenfleisch und Gemüse, dazu Obstauswahl	Spinatmedaillons (a,c,g) mit Petersiliensauce (a) und Kartoffeln
Fr, 17.01.	Kartoffelastchen (gefüllt mit Frischkäse) (a,c,g), Mischgemüse (a) und Kräutersoße (a)	Gehr. Jagdwurstschnebel(i,j)(2/4/7)(natur), Tomatensauce (a), Nudeln (a), Obstauswahl	Holländischer Blumenkohlentopf (a,c,g) mit Eierstich (c,g), dazu Brot (a,a1)
KW 4	Kaltgericht der Woche: Schweineschnitzel (a,c) auf Salat, mit Gurke und Tomate, Ketchup (j)(5) im Baquettebrötchen (a)		
Mo, 20.01.	Buntes Eierfrischkäse in Schnittlauchsauce (a,c) mit Kartoffeln, dazu Rohkost	Hokifilet (a,c,g,d,i,j) mit Kräutersoße (a) und Kartoffeln (g), Rote Beete (5)	Rahmgemüse (a,g) mit Spätzle (a,c), Obstauswahl
Di, 21.01.	Kartoffelsuppe (a,i) mit Jagdwurstwürfeln (i,j)(2/4/7), dazu Obst	Buntes Chingemüse in Curry-Kokossauce (a) mit Reis	Eierkuchen (a,c,g) mit Apfelmus (5)
Mi, 22.01.	Pikanter Feuertopf (Gulaschsuppe)(a) mit Schweinefleisch und Brot (a,a1), Obstauswahl	Geflügelboulette (a,c,i,j) mit Bohngemüse (a), Soße (a) und Kartoffeln	Vegetarischer Leipziger Gemüseeintopf (a,i), Obstauswahl
Do, 23.01.	Gebrahene Hähnchenbrust (natur) mit Buttermilch (a,g), Soße (a) und Reis	Spaghetti (a) Bologneser Art (a,i), Quarkspeise (g)(5)	Kirbischremesuppe (a,g), dazu Dessert (g)(5)
Fr, 24.01.	Putengeschnetzeltes (a,i) mit Spirelli (a), Obstauswahl	Kartoffeln mit Kräutergurke (g), Obstauswahl	Rote-Beete-Puffer (a), Schmandsoße (a,g) und Kartoffeln, dazu Obstauswahl
KW 5	Kaltgericht der Woche: Salat "sportsman" grüne Blattsalate, Rohkost, Käsesäfte (g)(1,2), Croûtons (a,i) und Dressing (g)		
Mo, 27.01.	Königsberger Kloppe (a,c,g,i) mit Kapernsoße (a) und Kartoffeln, Rohkost		Vegetarische Linsensuppe (i) mit Möhnenwürfel, Obstauswahl
Di, 28.01.	Wurstgulasch (a,i,j)(2/4/7) mit Nudeln (a), Dessert (g)		Leipziger Allerlei in Sauce Hollandaise (a,c,g) mit Kartoffeln, Obstauswahl
Mi, 29.01.	Hähnnerfrischkäse (a) mit Kartoffeln, dazu Rohkost		Tomatensuppe (a) mit Reiselinole und Kräutern, dazu Obstauswahl
Do, 30.01.	Fischfilet mit Tomatenaufgange (a,c,d,g,i), Dillsauce (a), Kartoffelbrei (g) und Rohkost		Couscouspfanne mit viel Gemüse (a,i) und Sauce Bechamel (a,g), Obstauswahl
Fr, 31.01.	Eierragout in Senfsoße (a,c,i) mit Kartoffeln, dazu Rohkost		Quarkkuchen (a,c,g) mit Apfelmus (5)

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

Name, Vorname des Kindes: _____

Ort: _____

Schule / Einrichtung: _____

Tag	M 1	M 2	M 3	M 4
KW 1				
Mi, 01.01.				
Do, 02.01.				
Fr, 03.01.				
KW 2				
Mo, 06.01.				
Di, 07.01.				
Mi, 08.01.				
Do, 09.01.				
Fr, 10.01.				
KW 3				
Mo, 13.01.				
Di, 14.01.				
Mi, 15.01.				
Do, 16.01.				
Fr, 17.01.				
KW 4				
Mo, 20.01.				
Di, 21.01.				
Mi, 22.01.				
Do, 23.01.				
Fr, 24.01.				
KW 5				
Mo, 27.01.				
Di, 28.01.				
Mi, 29.01.				
Do, 30.01.				
Fr, 31.01.				

Vesper

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



SPEISEPLAN für Kita's & Schulen

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

Allergene: a) Weizen gluten - a1) Roggen gluten - 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 ent-
hält 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

**frisch gekocht
gesund & lecker!**

Ich falle vom Himmel
in wirrem Gewimmel.
Ich schimm're
und flimm're
und decke das Land
zahllos wie Sand.

Doch unversehens
im Sonnenschein
schleich' ich
und weich' ich
und schlüpf' ins Ich falle vom Himmel
in wirrem Gewimmel.

Ich schimm're
und flimm're
und decke das Land
zahllos wie Sand.

Doch unversehens
im Sonnenschein
schleich' ich
und weich' ich
und schlüpf' ins Dunkel
der Erde hinein.
(eauvsq sap Bunsen)



Unterschrift Erziehungsberechtigter:

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

