



SPEISEPLAN für Kita's & Schulen - April 2023

Die Essenmarken der Essensabmeldung bitte zur Verrechnung hinten auf dem Speiseplan aufkleben.
 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 FS, Dienstleistungen GmbH, Lauchstädter 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 FS, Dienstleistungen GmbH. (betrifft nur Schülern).
NEU: Menü 4 Kaltgericht (ist täglich als Mittagsmenü wählbar)

Folgt dem orange hinterlegten Feldern für eine zuzugewinnende, vollwertige Ernährung
 zur Fächer-Notiz



Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3 - Vegetarisch
KW 14	M4 Kaltgericht der Woche: Griechischer Bauernsalat* Eisberg, Paprika, rote Zwiebel, Gurke, Tomate, Hirtenkäse (g), Dressing (g)	M4	M4
Mo, 03.04.	Jagdwurstscheibe (i,j)(2/4/7) mit Tomatensoße (a) und Nudeln (a), Dessert (g)	Osterferien Auf Grund der geringen Teilnahme in den Ferien entfällt Menü 2.	Panierter Backkäse (a,c,g) mit Schnittlauchsoße (a) und Kartoffeln
Di, 04.04.	Gehacktesstippe (a) mit Kartoffelpüree (g) und saure Gurke (5)		Kartoffel-Kürbissuppe (a), Obstauswahl
Mi, 05.04.	Hähnchenbrust (natur) mit Rotkohl (a), Soße (a,j) und Kartoffeln		Pancakes (a,c,g) mit Apfelsmus (5)
Do, 06.04.	Backfisch (a,c,g,d,j) mit Kräutersoße (a) und Kartoffeln, dazu Rohkost		Couscouspfanne (a) mit viel Gemüse (a) und Sauce Bechamel (a,g), Obstauswahl
Fr, 07.04.	Kartoffeltag	Kartoffeltag	Kartoffeltag
KW 15	M4 Kaltgericht der Woche: Käsesalat (g)(1,2) auf Eisberg, dazu Brötchen (a)	M4	M4
Mo, 10.04.	Ostermontag	Ostermontag	Ostermontag
Di, 11.04.	Wurstgulasch (a,i,j) mit Nudeln (a), Obstauswahl	Grüne Bohnensuppe mit Geflügelfleischklößchen (a,c,j)(2/4/7), dazu Quarkspise (g)	Hausgemachter Kräuterquark (g) mit Kartoffeln und Rohkost
Mi, 12.04.	Rissuppe (a,j) mit Hühnerfleisch und Gemüse, dazu Quarkspise (g)	Königsberger Klops (a,c,g,j) mit Kapernsoße (a), Kartoffeln und Rohkost	Eierkuchen (a,c,g) mit Apfelsmus (5)
Do, 13.04.	Fischwürfel in Dillsauce (a,d), dazu Reis und Rohkost	Vegetarische Karottensuppe (a) mit Kräutern und Obstauswahl	Spinatmedallions (a,c,g) mit Kräutersoße (a) und Kartoffelpüree (g)
Fr, 14.04.	Kesselsuppe (a,j) vom Schwein mit viel Gemüse, 1 Scheibe Brot (a,1), Obstauswahl	Grießbrei (a,g) mit Erdbeeren (5)	Gemüsefrikadelle (a,c,g,j) mit Petersiliensoße (a) und Kartoffelpüree (g)
KW 16	M4 Kaltgericht der Woche: Salat Fitness * verschiedene Blattsalate, gebr. Hähnchenmuggets (a,c,g), Eisbeiben und Dressing (g)	M4	M4
Mo, 17.04.	Eier in Senfsoße (a,c), dazu Kartoffeln und Rohkost	Backeierkäse mit Bohnengemüse (a), Soße (a,j) und Kartoffeln	Bunte Nudeln (a,c) mit Tomaten-Kräutersoße (a) und Obstauswahl
Di, 18.04.	Bratwurst (i,j)(2/4/7) mit buntem Sauerkraut (a), Soße (a,j) und Kartoffeln	Nudelsuppe (a,j) mit Hühnerfleisch, Dessert (g)	Quarkkuchen (a,c,g) mit Apfelsmus (5)
Mi, 19.04.	Lebningsseszen von Leandra (Jahnschule) Rührei (c,g) mit Spinat (a,g) und Kartoffeln, Milchmischgetränk (g)	Hühnerkassie (a) mit Reis und Rohkost	Gemüseolognese (a,j) mit Vollkornnudeln (a), Obstauswahl
Do, 20.04.	Hähnchenschnitzel (a) mit Wirsinggemüse (a), Soße (a,j) und Kartoffeln	Vegetarische Erbsensuppe (a) und Obstauswahl	Brokkoli-Blumenkohl mix mit Sc. Hollandaise (a,g,c), Kartoffeln und Obstauswahl
Fr, 21.04.	Hokifilet (a,c,g,d,j) mit 8-Kräutersoße (a), dazu Reis und Rohkost	Milchreis (g) mit Apfelsmus (5)	Gnocchi (a,c,g) mit Spinatrahmsauce (a,g), Obstauswahl
KW 17	M4 Kaltgericht der Woche: Bunter Nudelsalat (g) auf Eisberg mit 2 Partywiener (i,j)(2/4/7)	M4	M4
Mo, 24.04.	Spaghetti (a) "Alfredo" mit Hühnerfleischwürfeln in Tomatensoße (a)	Boulette (i,j) mit Möhrngemüse (a), Soße (a,j) und Kartoffeln	Vegetarische Frühlingsgemüsesuppe, Eierstich (c,g) und Quarkspise (g)
Di, 25.04.	Vegetarische Linsensuppe (i) mit Möhrenwürfeln, Obstauswahl	Backfisch (a,c,g,d,j) mit Senfsoße (a,j), dazu Kartoffeln und Rohkost	Tortellini (a,c,g) mit Spinat-Käsefüllung und Käsesauce (a,g)
Mi, 26.04.	Schweinegulasch (a) mit Mischgemüse (a) und Kartoffeln	Eierfrischkäse (a,c) mit Kartoffeln und Rohkost	Kaiserschmarrn (a,c,g) mit Apfelsmus (5)
Do, 27.04.	Hefeklöße (a,c,g) mit Pflaumenkompott (a)(5)	Nudeln (a) "Cheeseburger Style" (a,i,g)(5) (Hackfleisch, Käse, Gewürzkräuter, Obstauswahl)	Leipziger Allerlei (a) in feiner Kräutersoße (a), Reis und Obstauswahl
Fr, 28.04.	Putengeschnetzeltes (a) mit Erbsengemüse (a) und Reis	Vegetarische Kartoffelsuppe (i) mit Suppengemüse, dazu Obstauswahl	Ethly-Gemüsepfanne (a) mit Tomatensoße (a)

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

Tag	M 1	M 2	M 3	M 4
KW 14				
Mo, 03.04.				
Di, 04.04.				
Mi, 05.04.				
Do, 06.04.				
Fr, 07.04.				
KW 15				
Mo, 10.04.				
Di, 11.04.				
Mi, 12.04.				
Do, 13.04.				
Fr, 14.04.				
KW 16				
Mo, 17.04.				
Di, 18.04.				
Mi, 19.04.				
Do, 20.04.				
Fr, 21.04.				
KW 17				
Mo, 24.04.				
Di, 25.04.				
Mi, 26.04.				
Do, 27.04.				
Fr, 28.04.				

Name, Vorname des Kindes:

Ort:

Schule / Einrichtung:

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) Nitritpökelaalz

Allergene: a) Weizen gluten - a1) Roggen gluten - b) Krabstiere - 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

Wer hoppelt
im Frühjahr durch den Garten,
auf den die Kinder sehnlichst warten?
Er hat im Körbchen Süßigkeiten,
die den Kindern Spaß bereiten.
Es ist ein Tier mit weichem Fell –
sag mir den Namen,
bitte schnell!
(PESQUASSO)



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