



SPEISEPLAN für Kita's & Schulen - Juli 2021

Die Essenmarken der Essenabmeldung bitte zur Verrechnung hinten auf dem Speiseplan aufkleben.

Änderungen vorbehalten. Abgabetermin bis: 17.06.2021 / 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-muenue.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 Mittagmenü wird daher auf der Rechnung separat ausgewiesen. Die Abrechnung der Servicepauschale erfolgt im Namen und auf Rechnung der F.S. Dienstleistungen GmbH. (Betrifft nur Schülern.)

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3 - Vegetarisch
Do, 01.07.	Hähnchen- und Zucchiniwürfel in Kräutersoße (a), dazu Reis und Obst	Quarkkuechlen (a,c,g) mit Apfeimus (5) und Zucker	Griechischer Salat: Eisberg, Gurke, Oliven, Paprika, Tomate, Ei, Zwiebeln, Hirtenkäse (g), Dressing (g)
Fr, 02.07.	Sternchennudelsuppe (a,i) mit Geflügelfleisch und Gemüse, dazu Obst	Gefüllte Paprikaschote (a,c,g) mit Tomatensoße (a), Vollkornreis, dazu Obst	Grießbrei (a,g) mit Erdbeeren (5)
Mo, 05.07.	Kartoffeln mit Kräuterquark (g), dazu Obst	Frikadelle (a,c) mit Mischgemüse (a), Soße (a,i) und Kartoffeln	Vegetarische weiße Bohnensuppe (a) mit Möhrenwürfel, dazu Obst
Di, 06.07.	Hähnchenschnitzel (a) mit Sommergemüse (a), Soße (a,i) und Kartoffeln	Garten- Gemüseintopf (i) mit Rindfleisch, dazu Pudding (g)	Ratatouille (a) mit Reis, dazu Obst
Mi, 07.07.	Möhrensuppe (a) mit Fleischklößchen (a,c,g) (2,4,7), dazu Pudding	Seelachwürfel (d) in feiner Senf-Dill-Soße (a,i) und Kartoffeln, Rohkost	Germknödel (a,c,g,f) mit Zwetschgensoße (5)
Do, 08.07.	Roster (2/4/7)(i,j) mit Bayerischerkraut (a), Soße (a,i) und Kartoffeln	Blumenkohl-Brokkolisuppe (g,a) mit Eierstich (c,g), dazu Brot (a,a.1)	Salatpokal: Eisberg, Lollo Rosso, Karotte, Mais, Tomate, Sellerie, Zucchini, Ei, Dressing (g)
Fr, 09.07.	Putenrollbraten mit Soße (a,i), Möhrenschnitzel (a) und Kartoffeln	Salami-Nudeln (a,i)(2,4,7) mit Tomatensoße (a)	Karotten-Sesam-Schnitzel (a,c,g,f,h,k,i,j) mit Currysoße (g) und Kartoffelbrei (g)
Mo, 12.07.	Schülerwurstschwenken von Josias und Jamie: Spaghetti "Bologneser Art" (a,i) mit Reibekäse (g)	Gekochte Eier (c) in Kräutersoße (a) und Kartoffeln, Rohkost	Blumenkohl in holländischer Soße (g,a), dazu Kartoffeln und Obst
Di, 13.07.	Schnitzel vom Schwein (a) mit Kohlrabigemüse (a), Soße (a,i) und Kartoffeln	Marinierter Hering (a,g,i)(2/5) mit Kartoffeln und Rohkost	Käsetortellini (a,g) mit Tomaten-Kräutersoße (a), Obst
Mi, 14.07.	Königsberger Klöße (a,c,f,g) mit Kapernsoße (a) und Kartoffeln, Rohkost	Couscouspfanne (a,i), mit Tomatensoße (a), viel Gemüse und Hähnchenfleischwürfel, dazu Joghurt (g)	Eierkuchen (a,c,g) mit Apfeimus
Do, 15.07.	Hoki Fischfilet (a,c,g,d) mit Dillsoße (a) und Reis, Rohkost	Erbsensuppe mit Wiener (i,j)(2,4,7), dazu Pudding (g)	Vegetarisches Schnitzel (a,c,g,i,j,h,f) mit Tomatensoße (a) und Reis, Obst
Fr, 16.07.	Hähnchenbrust (natur) mit Rotkohl (a), feiner Geflügelsauce (a) und Kartoffeln	Kartoffel-Gurken-Suppe (a) mit Fleischklößchen (g,c,g)(2,4,7), dazu Pudding (g)	Leipziger Gemüseeintopf (a,i) mit Eierstich (c,g) und Kartoffelstücken, Obst
Mo, 19.07.	Wurstgulasch (a,c,g,i,j)(2,4,7) mit Nudeln (a), dazu Banane	Seelachwürfel (d) in feiner Senf-Dill-Soße (a,i) und Kartoffeln, Rohkost	Gnocchi (a,c) mit Spinat-Frischkäsesoße (a,g)
Di, 20.07.	Hefeklöße (a,c) mit Pflaumenkompott (5)	Schweinebraten mit Soße (a,i), Rotkohl (a) und Klößen (2/4/7)	Gemüseragout (a,i) mit Holländischer Soße (a,c,g) und Wildreisemischung
Mi, 21.07.	Grüne Bohnensuppe (a) mit Schweinefleisch, dazu Quarkspeise (g)	Igelwurst (i,j,g)(2,4,7) mit Tomatensoße (a) und Kartoffelbrei (g), dazu Obst	Mediterrane bunte Bulgur-Gemüsepfanne (a) mit Joghurt-Dip (g)
Do, 22.07.	Chickens Burger (a) mit Erbsen (a), Soße (a,i) und Kartoffeln	Auf Grund der geringen Teilnahme am Mittagessen werden in der Ferienzeit nur Menü 1 und Menü 3 angeboten.	Gemüse- Frühlingsrollen (a,i) mit süß-saure-Soße (a), Reis und Obst
Fr, 23.07.	Kartoffelsuppe (i) mit Wiener (i,j)(2,4,7), Obst		Bandnudeln (a), Zucchini-Champignonrahmsauce (a,g), dazu Obst
Mo, 26.07.	Backfisch (a,c,d,g,i) mit Senfsoße (a,i) und Kartoffeln, Rohkost		Milchreis (g) mit Apfeimus (5)
Di, 27.07.	Gehacktesstippe (a) mit Kartoffelbrei (g) und Gewürzgurke (5)		Gartensalat - Salatmix, Gurke, gelbe Paprika, Champignon, Kirschtom., Basilikum, Dill, Vinaigrette
Mi, 28.07.	Gebratene Jagdwurstscheibe (natur)(i,j) mit Nudeln (a) und Tomatensoße (a), Obst		Linensuppe (a,i) mit Möhrenwürfel, dazu Pudding (g)
Do, 29.07.	Rührei (c,g), Spinat (a,g) und Kartoffeln, dazu ein Milchmischgetränk		Blumenkohl-Käsemedaillon (a,c,g,i,j,f,h) mit Kräutersoße (a) und Vollkornreis, dazu Obst
Fr, 30.07.	Geflügelbratwurst (i,j,a) (2/4/7) mit Soße (a,i), Sauerkohl (a) und Kartoffelbrei (g)		Tomaten-Kräutersuppe (a) mit Sternchennudeln (a), Obst

Unterschrift Erziehungsberechtigter:



„Folge den Gelb hinterlegten Feldern für eine ausgewogene, vollwertige Ernährung“
Euer Rabe Roderik

Wird mit Bestandteilen aus Schwein zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.
Wird mit Bestandteilen aus Hähnchen zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.
Wird mit Bestandteilen aus Geflügel zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.
Wird mit Bestandteilen aus Fisch zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.
Wird mit Bestandteilen aus vegetarisch fleisch- und fischloses Gericht.
Inhaltsstoffe: 1) Farbstoffe - 2) Konservierungsstoffe - 3) Antioxidationsmittel - 4) Geschmacksverstärker - 5) Süßungsmittel - 6) Geschwefel - 7) Phosphat - 8) Nitritpökelsalz
Allergene: a) Weizen gluten - a.1) 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