



SPEISEPLAN FÜR KITAS & SCHULEN - Juni 2022

Die Essensmarken der Essenabmeldung 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 F.S. Dienstleistungen GmbH, Landshälder Straße 20, 06217 Mersburg, 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, (Betrifft nur Schulkassen).

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

Folge den orangefarbenen hinterlegten Feldern für eine ausgewogene, vollwertige Ernährung
Eier-Eis-Rohkost



Name, Vorname des Kindes:

Ort:

Schule / Einrichtung:

Vesper

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3 - Vegetarisch
KW 22	M4 Kaltgericht der Woche: Käsesalat (g) auf Eisberg, Brötchen (a)	Hackbraten (2/4/7)(a,g,i) mit Butterbohnen (a), Soße (a,i) und Kartoffeln	Hefekloße (a,c,g) mit Fruchtsoße (a)(5)
Mi, 01.06.	Spätzleintopf (a,c) mit Geflügelfleisch und buntem Gemüse, Dessert (g)	Kartoffelsuppe (i) mit Jagdwurstwürfeln (2/4/7)(i), dazu Obst	Vegetarische Vollkornreispfanne (i) mit Viel Gemüse, dazu Kräuterdip (g), Obst
Do, 02.06.	(a), Geflügelsoße (a) und Kartoffeln	Schweineschnitzel (a) mit Möhrengemüse (a,g), Soße (a,i) und Kartoffeln	Gekochte Eier in Schnittlauchsoße (a,c) mit Kartoffeln, Dessert (g)
Fr, 03.06.	Frische grüne Erbsensuppe mit Bockwurst-scheiben (2/4/7)(i,i), dazu Dessert (g)		
KW 23	M4 Kaltgericht der Woche: Salat "Sportsman": Eisberg, Paprika, rote Zwiebel, Tomate, Gurke, Mais, Hirtenkäse (g), Dressing (g)		
Mo, 06.06.	Phingstmontag	Phingstmontag	Phingstmontag
Di, 07.06.	Wurstgulasch (a,i,j) mit Spirelli (a), dazu Obst	Holländischer Blumenkohlentopf (a,c,g) mit Eierstich (c,g), dazu Obst	Panierter Backkäse (a,c,g), Petersiliensoße (a) und Reis, Obst
Mi, 08.06.	Deftige Linsensuppe (i) mit Wienerwurst (i,j)(2/4/7)	Boulette (i,j) (2/4/7), Mischgemüse (a), deftige Soße (a,i), Kartoffeln	Nudeln (a) mit Zucchini-Champignonrahmsauce (a,g)
Do, 09.06.	Seeleachswürfel (d) in Dillsoße (a) mit Reis, dazu Rohkost	Gabelspaghetti (a) mit Tomatensoße (a) und Jagdwurst (g,i,j) (2/4/7)	Gemüsefrikadelle (a,c,g,i,j) mit feiner Kräutersoße (a) und Kartoffeln, Rohkost
Fr, 10.06.	Putengulasch (a,i) mit Rotkohl (a) und Kartoffeln	Lasagnensuppe (a,g)(2/4/7) mit Hackfleisch, Bandnudeln (a), Creme fraîche (g) und Käse (g)	Gemüsecurry in Kokossauce (a,g,i,f), dazu Reis
KW 24	M4 Kaltgericht der Woche: Salat "Gartengemüsemix" mit verschiedenen Rohkostsorten der Saison, Dressing (g)		
Mo, 13.06.	Hokifilet (a,c,g,i,d) mit Dillsoße (a) und Reis, dazu Obst	Grießbrei (a,g) mit Erdbeeren (5)	Sommergemüsesuppe (a,i) mit Kartoffelwürfen und frischen Kräutern, Obst
Di, 14.06.	Würstchenscheiben (i,j)(2/4/7) in milder Currysoße (a) und Kartoffelpüree (g), dazu Obst	Reiseintopf (i) mit Hähnchenfleisch mit viel Gemüse, dazu Obst	Käsetortellini (a,g) mit Spinatrahmsauce (a,g), dazu Obst
Mi, 15.06.	Backblechkäse (2/4/7) mit Bayerschkraut (a), deftiger Soße (a,i) und Kartoffeln	Möhrensuppe (a) mit Geflügelstückchen (2/4/7)(a,c,g), dazu Dessert (g)	Reisnudeln-Gemüsepfanne (a,c,i) mit Tomatensoße (a), dazu Dessert (g)
Do, 16.06.	Schweineschnitzel (a,i) mit Mischgemüse (a) und Kartoffeln	Nudelsuppe (a,i) mit Gemüse und Geflügel, Obst	Bunte Eihy-Gemüse-Pfanne (a,i) mit Kräutersoße (a), dazu Obst
Fr, 17.06.	Buntes Hühnerfriskasse (a,i) mit Reis und Rohkost	Gartengemüsemix mit bunten Nudeln (a,c) und Tomatensoße (a)	Pancakes (a,c,g) mit Vanillesoße (a,g)
KW 25	M4 Kaltgericht der Woche: Salat "Griechischer Bauernsalat": Eisberg, Krautsalat, Zwiebeln, Gurke, Tomate, Hirtenkäse (g), Dressing (g)		
Mo, 20.06.	Fisch mit Käseaufgabe (a,g,f,i), Petersiliensoße (a), Kartoffeln und Rohkost	Gemüse-Frühlingssuppe (i) mit Sternchennudeln (a), Obst	Milchreis (g) mit Apfelsin (5) und Zimt-Zucker
Di, 21.06.	Frikadelle (i,j) mit feiner Soße (a,i) Möhren-Erbsengemüse (a) und Kartoffeln	Kartoffeln mit hausgemachtem Kräuterkraut (g), dazu Obst	Reis-Gemüsepfanne (i) mit Kräutersoße (a), dazu Obst
Mi, 22.06.	Hähnchenbrust (natur) mit Kohlrabigemüse (a), Soße (a) und Kartoffeln	Grüne Bohnensuppe (a) mit Schweinefleischklößchen (i,j), Obst	Hefekloße (a,c,g) mit Pflaumenkompott (5)
Do, 23.06.	Würstchengulasch "Hot Dog Style" (a,g,i,j)(2/4/7), Gewürzgurke (5), Nudeln (a), Röstzwiebeln (a)	Blumenkohl und Brokkoli mit Kartoffeln und Bechamelsauce (a,g)	Rote-Beete-Puffer (a,c,g,f,i,j,k,h) mit feiner Petersiliensoße (a) mit Kartoffelpüree (g)
Fr, 24.06.	Rührei (g,c) mit Spinat (a) und Kartoffeln, dazu Fruchtmilch (g)	Gehackte Suppe (a,i) mit Kartoffelpüree (g), dazu Gewürzgurke (5)	vegetarische Gartengemüsesuppe (a,i) mit Kräutern und Eierstich (c,g)
KW 26	M4 Kaltgericht der Woche: Salat "Exotic" (5)-fruchtiger Reissalat mit Früchten auf Eisberg		
Mo, 27.06.	Backfisch (a,c,g,i) mit Petersiliensoße (a) und Kartoffeln, dazu rote Beete (5)	Elekuchen (a,c,g) mit Apfelsin (5)	Vegetarische weiße Bohnensuppe mit Möhrenwürfeln, dazu Dessert (g)
Di, 28.06.	Schweineschnitzel (a) mit Mischgemüse (a), Soße (a,i) und Kartoffeln	Blumenkohl-Brokkolimix mit holländischer Soße (a,c,g), Kräuter-Kartoffelpüree (g), Obst	Tomatensuppe (a) mit Sternchennudeln (a), dazu Obst
Mi, 29.06.	Putengeschnetzeltes (a,i) mit Kartoffeln und Butterbraten (g)	Karotten-Sesam-Schnitzel (a,c,g,f,h,k,i,j) mit Currysoße (a) und Kartoffelpüree (g)	Käse-Lauchcremesuppe (a,g), Obst
Do, 30.06.	Lieblingsses von Jette: Jagdwurstscheibchen (gebr., natur) (i,j)(2/4/7), Nudeln (a), Tomatensoße (a)	Vegetarische Linsensuppe (i), dazu Dessert (g)	Eier in feiner Senfsoße (a,c,i) mit Kartoffeln und Rohkost

Tag	M 1	M 2	M 3	M 4
KW 22				
Mi, 01.06.				
Do, 02.06.				
Fr, 03.06.				
KW 23				
Mo, 06.06.				
Di, 07.06.				
Mi, 08.06.				
Do, 09.06.				
Fr, 10.06.				
KW 24				
Mo, 13.06.				
Di, 14.06.				
Mi, 15.06.				
Do, 16.06.				
Fr, 17.06.				
KW 25				
Mo, 20.06.				
Di, 21.06.				
Mi, 22.06.				
Do, 23.06.				
Fr, 24.06.				
KW 26				
Mo, 27.06.				
Di, 28.06.				
Mi, 29.06.				
Do, 30.06.				

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

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) Korbblütler - 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!*

Wer weiß es??

Unter grünem Blatt verborgen,
häng ich rot und rund. Kinder, sucht
mich froh am Morgen, und steckt
mich in den Mund.

Erdbeere



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