



SPEISEPLAN für Kita's & Schulen - Juli 2024

Die Essenmarken der Essenabmeldung bitte zur Verrechnung hinten auf dem Speiseplan aufkleben. Änderungen vorbehalten. Abgabetermin bis: 17.06.2024 / 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-menus.de.
Wir weisen Sie darauf hin, dass seit dem 01.03.2019 die Essenabgabe durch die Firma F.S. Dienstleistungen GmbH, Lauchstädter Straße 20, 06217 Meerburg, erfolgt. Die Servicepauschale pro Mittagessen wird dabei auf der Rechnung separat ausgewiesen. Die Abrechnung der Servicepauschale erfolgt im Namen und auf Rechnung der F.S. Dienstleistungen GmbH. (betrifft nur Schulklassen.)



Name, Vorname des Kindes: _____

Ort: _____

Schule / Einrichtung: _____

Vesper

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3 - Vegetarisch
KW 27	M4 Kaltgericht der Woche: Rohkostplatte der Saison mit verschiedenen Rohkostsalaten und 3 Chickennuggets (a,c)(2/4/7)	Milchreis (g) mit Apfelmus (5)	Gehackte Eier (e) in Kräutersoße (a) und Kartoffeln, Rohkost
Mo, 01.07.	Fischwürfel (d) in Gemüse-Dillsauce (a), dazu Kartoffeln und Rohkost		Ratatouille (a) mit Reis, dazu Dessert (g)
Di, 02.07.	Lebilingessen von Greta und Ida: Möhrensuppe (a) mit Geflügelschichtbällchen (a,c,j)(2/4/7), Dessert (g)		Couscouspfanne (a,j), mit Joghurttopf (g) und viel Gemüse, dazu Dessert (g)
Mi, 03.07.	Sternennudelsuppe (a,j) mit Geflügelfleisch und Gemüse, dazu Quarkspieße(g)		Gnocchi-Gemüsepfanne (a,c,g)
Do, 04.07.	Hähnchenschnitzel (a,c), Sommergemüse (a), Soße (a), Kartoffeln		mit Kräutersoße (a,g), Obstauswahl
Fr, 05.07.	Schinkenudeln (a)(2/4/7) mit Tomaten-Kräutersoße (a), Obst		
KW 28	M4 Kaltgericht der Woche: Kartoffelsalat "Hausfrauen Art" auf Eisberg mit 3 Mini-Geflügelbouletten (i,g,a,c)(2/4/7)	Vegetarische grüne Erbsensuppe (a), Obstauswahl	Hefeklöße (a,c,g) mit heißem Kirschkompott (a)(5)
Mo, 08.07.	Wurstnudel (a,i,j)(2/4/7) mit Nudeln (a), dazu Dessert (g)		Gemüseragout (a,j) mit Holländischer Soße (a,c,g) und Wildreisermischung
Di, 09.07.	Putengeschnetzeltes (a) mit Risi Bisi, dazu Obstauswahl		Lebilingessen von Wanda und Bryan: Bandnudeln (a) mit Spinatsoße (a,g), dazu Obstauswahl
Mi, 10.07.	Hoki Fischflet (a,c,g,d) mit Dillsauce (a) und Reis, Rohkost		Gemüsefrikadelle (a,c,g,i) mit milder Currysoße (a) und Kartoffelbrei (g), Rohkost
Do, 11.07.	Königsberger Klopse (a,c,f,g) mit Kapernsoße (a) und Kartoffeln, Rohkost		
Fr, 12.07.	Bratwurst (i,j)(2/4/7) mit buntem Sauerkohl (a), Soße (a) und Kartoffeln		
KW 29	M4 Kaltgericht der Woche: Hähnchen-Wrap (a) mit Hühnerbrust, Salat, Tomate, Paprika, Lauchzwiebel, rote Zwiebel und Joghurt Dressing (g)	Gemüsebowl (a,i), Dinkel gekocht, Tomatensoße (a), Kartoffelbrei (g), Obst	Vegetarisches Schnitzel (a,c,g,i,j,h,i) mit delizier Soße (a) und Kartoffelbrei (g)
Mo, 15.07.	Hähnchenbrust (natur) mit Rokokh (a), feiner Geflügelsoße (a) und Kartoffeln		Vegetarische bunte Nudelpfanne (a,j) mit Gemüsesäften und Kräutersoße (a), Rohkost
Di, 16.07.	Quarkkekuchen (a,c,g)(3) mit Apfelmus (5)		Rührei (c,g) mit Rahmspinat (a,g), Kartoffeln und Milchmischgetränk (g)(5)
Mi, 17.07.	Backfisch (a,c,d,g,i,j) mit Dillsauce (a) und Kartoffelbrei (g), dazu Rohkost		Vegetarische grüne Bohnensuppe (a), dazu Dessert (g)
Do, 18.07.	Kartoffelsuppe (a,j) mit Geflügelwener (i,j)(2/4/7), Dessert (g)		
Fr, 19.07.	Lebilingessen von Olivia und Sara: Spaghetti (a) "Bologneser Art" (a,i) mit Reibkäse (g)		
KW 30	M4 Kaltgericht der Woche: Gnocchi (a,c,g)-Salat mit Paprika, Sonnenblumen- und Kürbiskernen, Zwiebel, Rucola und Honig-Senf Dressing (g)	Lebilingessen vom Jason, Max u.v.m.: Eierkuchen (a,c,g) mit Apfelmus (5)	Blumenkohl-Käsemedaillon (a,c,g,i, f,h) mit Kräutersoße (a) und Gemüse-Vollkornreis
Mo, 22.07.	Fischis (a,d) in feiner Petersiliensoße (a) und Kartoffeln, Rohkost		Linsensuppe (a,j) mit Möhrenwürfel, dazu Dessert (g)
Di, 23.07.	Buntes Hühnerfrikassee (a,i) mit Kartoffeln, Rohkost		Mediterrane bunte Reis-Gemüsepfanne (a) mit Joghurt-Dip (g), Dessert (g)
Mi, 24.07.	Gehacktesstippe (a) mit Kartoffelbrei (g) und Gewürzgurke (5)		Kartoffeln mit Kräuterquark (g), dazu Obstauswahl
Do, 25.07.	Gebratene Jagdwurstschelbe (natur)(i,j)(2/4/7) mit Nudeln (a) und Tomatensoße (a), Dessert (g)		
Fr, 26.07.	Geflügelbratwurst (i,j,g)(2/4/7) mit Soße (a), Bayrisch Kraut (a) und Kartoffelbrei (g)		
KW 31	M4 Kaltgericht der Woche: Nudelsalat (a,c,g)(2/5) klassisch wie bei Oma, mit Gemüse, Gewürzgurke (5) und Geflügelstreifen (2/4/7) auf Eisbergsalat	Schnupfnudeln (a,c) mit Frühlingsgemüse (a), Kräutersoße (a), Obstauswahl	Leipziger Gemüseeintopf (a,j) mit Kartoffelstücken, Quarkspieße (g)
Mo, 29.07.	Lebilingessen von Michelle L. S.: Boulette (i,j)(2/4/7), mit Spinat (a,g) und Kartoffeln		Blumenkohl- Brokkoli-Mix in Sauce Hollandaise (a,g,c) mit Kartoffeln, Obstauswahl
Di, 30.07.	Schweinegulasch (a,i) mit Mischgemüse (a) und Kartoffeln		
Mi, 31.07.	Reisuppe (a,j) mit Geflügelschichtbällchen (a,c,i,j)(2/4/7) und Gemüse, dazu Pudding (g)(5)		

Tag	M 1	M 2	M 3	M 4
KW 27				
Mo, 01.07.				
Di, 02.07.				
Mi, 03.07.				
Do, 04.07.				
Fr, 05.07.				
KW 28				
Mo, 08.07.				
Di, 09.07.				
Mi, 10.07.				
Do, 11.07.				
Fr, 12.07.				
KW 29				
Mo, 15.07.				
Di, 16.07.				
Mi, 17.07.				
Do, 18.07.				
Fr, 19.07.				
KW 30				
Mo, 22.07.				
Di, 23.07.				
Mi, 24.07.				
Do, 25.07.				
Fr, 26.07.				
KW 31				
Mo, 29.07.				
Di, 30.07.				
Mi, 31.07.				

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) Nitritnatrium

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 fischlos 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



Die Zeit
in der die Schule ruht,
in der man ganz viel Schönes tut.
Viel Freizeit und kein Stundenplan,
nur spielen, schwimmen, Fahrrad fahr'n.
Wie heißt die Zeit, die Kinder lieben?
Meist sind's sechs Wochen
oder sieben.

(www.seiffert-menue.de)

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

