



SPEISEPLAN für Kita's & Schulen - sept 2024

Die Essenmarken der Essenabmeldung **bite** zur Verrechnung hinten auf dem Speiseplan aufleben. Änderungen vorbehalten. Abgabetermin bis: 17.08.2024 / 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. Mit weisen Sie darauf hin, dass seit dem 01.03.2019 die Essenanfrage durch die Firma F.S. Dienstleistungen GmbH, Lautschatter Straße 20, 06231 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. (berührt nur Schulkassen.)

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

Jede den geringen ökologischen Fußabdruck für eine ausgewogene, schmackhafte Ernährung. Von Natur aus.



Menü 1 Menü 2 Menü 3 - Vegetarisch

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3 - Vegetarisch
KW 36	M4 Kaltgericht der Woche: Rote Beete Salat (5) mit Birnen und Hirtenkäsewürfeln (9) auf Blattsalat, Dressing (g)	Tomatensuppe (a) mit Reisreisnuggets & Geflügelstücken (a,c,g) (2/4/7), Obst Hefekloße (a,c,g) mit Pfannkuchenkompost (5)	Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise (a,g,c) und Kartoffeln, Obst Gnocchi (a,c,g) mit Gemüsesoße (a,g,i), Obst
Mo, 02.09.	Hähnchenschnitzel (a,c) mit Kohlrabigemüse (a), Soße (a,i) und Kartoffeln Fischwürfel in Dillsaße (a) mit Kartoffeln, dazu Rohkost	Nudeln (a) mit Käse- und Gemüse-Soße (a,g), dazu Obst	Vegetarische Graupensuppe (a,i) mit Gemüse, Dessert (g)(5)
Di, 03.09.	Gehacktesstippe (a) mit Kartoffelbrei (g) und saure Gurke (5)	Hackbraten (a,g,i) mit Butterbohnen (a,g), Soße (a,i) und Kartoffeln	Milchreis (g) mit Apfelsmus (5)
Mi, 04.09.	Nudeln (a) mit Hähnchenfleisch und viel Gemüse, Dessert (g)(5)	Hausgemachter Schnittlauchquark (g) mit Kartoffeln, dazu Rohkost	Vegetarischer Klops (a,c,g,f,i) mit Schnittlauchsoße (a) und Kartoffeln, dazu Rohkost
Do, 05.09.	Lebhangessen v. Emv & Kiana u.v.m. Würstglasch (a,i,j)(2/4/7) mit Nudeln (a), Dessert (g), Obst	Buntes Geflügelkassie (a,i) mit Kartoffeln, Rohkost	Raisbranne (a,i) mit viel Gemüse, Hirtenkäse (a) und Kräutersoße (a), dazu Obst
Fr, 06.09.	M4 Kaltgericht der Woche: Wrap "Hot Dog Style" Weizenortill (a), Salat, Hotdogwurst (2/4/7)(i,g,j), Röstzw. (a), Gewürzgurke (5), Senf (i), Ketchup (5), Mayo (2/5)(a,c)	Sächsische vegetarische Kartoffelsuppe (a,i) mit Gemüse, Kompost (5)	Spätzle (a,c) mit Sommergemüse (a) und Bechamelsauce (a,g), dazu Kompost (5)
KW 37	Bratwurst (i,j)(2/4/7) mit Sauerkraut (a), Soße (a,i) und Kartoffelbrei (g)	Rührei (c,g) mit Schnittlauchsoße (a) Kartoffeln und Gurkensalat	Rote-Beete-Puffer (a,c,g,f,i) mit Kräutersoße (a) und Kartoffelbrei (g), dazu Gurkensalat
Mo, 09.09.	Schweinegeschnetzeltes (a) mit Butterbohnen (a,g), dazu Kartoffeln	Vegetarische Leipziger Gemüsesuppe (a,i) mit Grießkloßen (a,c,g), Pudding (g)(5)	Lebhangessen v. Kitlan & Oliver u.v.m. Eierkuchen (a,c,g) mit Apfelsmus (5)
Di, 10.09.	Igelwurst (2/4/7)(i,j,g) mit Tomatensoße (a) und Spirall (a), dazu Obst	Schweinegulasch (a,i) mit Nudeln (a), Obst	Vegetarische grüne Erbsensuppe (a) mit Kräutern, dazu Obst
Mi, 11.09.	Geflügelkradelle (a,c,g,f) mit Bayerschkrant (a), Soße (a,i) und Kartoffeln	Klassisch cremige Kürbissuppe (a,g) mit Croutons (a,i), dazu Quarkspise (g)(5)	Quarkkneudchen (a,c,g) mit Apfelsmus (5)
Do, 12.09.	Seelachwürfel (d) in Petersilenssoße (a) dazu Kartoffeln und Rohkost	Vegetarische Möhrsuppe (a), Dessert (g)(5)	Schnupfnudeln (a,c) mit Gartengeräusmik (a) und Schmandsoße (a,g), dazu Dessert (g)(5)
Fr, 13.09.	M4 Kaltgericht der Woche: Gemischte Rohkostplatte mit verschiedenen Salaten der Saison auf Eisberg mit Dressing (g)	Bulgurfranne (a) mit viel Gemüse und Tomaten-Kräutersoße (a), dazu Pudding (g)(5)	Gefüllte Karottfetaschen (Kräuterrisikase) (a,c,g,i,k), Mischgemüse (a) und Kräutersoße (a)
KW 38	Jagdwurstscheibe (natur) (i,j) mit Mischgemüse (a), Soße (a,i) und Kartoffeln	Gabelspaghett (a) mit Schinken-sahnesoße (a,g,i,j)(2/4/7), Obstauswahl	Ratatouillegemüse (a,i) in Tomatensoße (a) mit Reis, dazu Obst
Mo, 16.09.	Lebhangessen v. Lea, Emma, Hanna: Kräftigsberger Kloppe (a,c,f,g), Kapernsoße (a), Kartoffeln, Rohkost	Grießbrei (a,g) mit Erdbeeren (5)	Vegetarische Frühlingsgemüsesuppe (a,i), Eierstich (c,g) und Quarkspise (g)(5)
Di, 17.09.	Gebratene Hähnchenschnitzel (a,c) mit Meis-Erbsengemüse (a), Soße (a,i) und Kartoffeln	Klassisch cremige Kürbissuppe (a,g) mit Croutons (a,i), dazu Quarkspise (g)(5)	Buntes Spiegelei (a,c) mit Brokkoli-Rahmsauce (a,g), dazu Obst
Mi, 18.09.	Backfisch (a,c,g,d,j) mit Kräutersoße (a), Kartoffeln und Rohkost	Vegetarische grüne Bohnensuppe (a) dazu Obst	Gemüsebägel (i,a,c,g,f,i) mit Petersilenssoße (a) und Reis, Rohkost
Do, 19.09.	Putengeschnetzeltes (a) mit Risi Bisi, dazu Kompost (5)	Vegetarische grüne Bohnensuppe (a) dazu Obst	Pancakes (a,c,g) mit Apfelsmus (5)
Fr, 20.09.	M4 Kaltgericht der Woche: Hähnchenschnitzel (a,c) mit Salat, Gurke, Tomate und Röstzwiebeln (a) Senf & Ketchup im Baguettebrötchen (a)	Schweinebraten (a,c) mit Sommergemüse (a), Soße (a,i) und Kartoffeln	Eierfrühstück (a,c) mit Petersilienkartoffeln, dazu Rohkost
KW 39	Buntes Reissuppe (a,i) mit Hähnchenfleisch und Gemüse, Dessert (g)(5)	Spaghett (a) "Bolognese Art" (a,i), dazu Obst	Buntes Kartoffelweges-Gemüsepfanne (a,i) mit Petersilenssoße (a), dazu Obst
Mo, 23.09.	Schnittlauch-Kräuterquark (g) mit Kartoffeln, Rohkost	Vegetarische grüne Bohnensuppe (a) dazu Obst	
Di, 24.09.	Kleine Hähnchenkeule mit Rottkohl (a), Soße (a,i) und Kartoffeln	Ungarischer Gulasch (a,i,j) mit Paprikastreifen und Bohmischen Knödel (a,c,g)	
Mi, 25.09.	Vegetarische bunte Linsensuppe (i), dazu Quarkspise (g)(5)	Fischfriet mit Tomatenauflage (a,c,d,g,i), Dillsauce (a), Kartoffelbrei (g) und Rohkost	
Do, 26.09.	Lebhangessen v. Robin u.v.m. Buntes Hüfnerkassie (a,i) mit Reis, dazu Rohkost		
Fr, 27.09.	M4 Kaltgericht der Woche: Bunter Nudelsalat (a,c,g)(2/5) auf Eisberg mit 3 Chickennuggets (a,c)(2/4/7)		
KW 40	Kuiperschifflet (a,c,g,d,j) mit 8-Kräutersoße (a) mit Kartoffeln, dazu Rohkost		
Mo, 30.09.			

Tag	M 1	M 2	M 3	M 4
KW 36				
Mo, 02.09.				
Di, 03.09.				
Mi, 04.09.				
Do, 05.09.				
Fr, 06.09.				
KW 37				
Mo, 09.09.				
Di, 10.09.				
Mi, 11.09.				
Do, 12.09.				
Fr, 13.09.				
KW 38				
Mo, 16.09.				
Di, 17.09.				
Mi, 18.09.				
Do, 19.09.				
Fr, 20.09.				
KW 39				
Mo, 23.09.				
Di, 24.09.				
Mi, 25.09.				
Do, 26.09.				
Fr, 27.09.				
KW 40				
Mo, 30.09.				

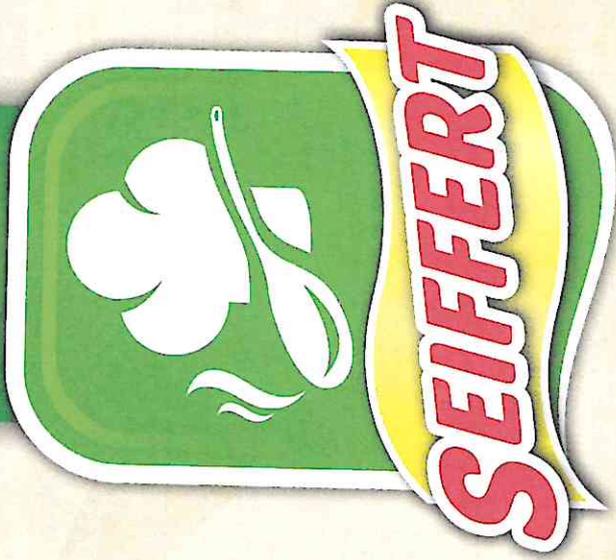
Name, Vorname des Kindes:

Ort:

Schule / Einrichtung:

Vesper

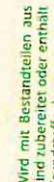
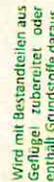
Bitte hier die Essenmarken
(original) für die abgemeldeten
Tage zur Verrechnung aufkleben.



SPEISEPLAN für Kita's & Schulen

Inhaltsstoffe: 1) Farbstoffe - 2) Konservierungsstoffe - 3) Antioxidationsmittel - 4) Geschmacksverstärker - 5) Süßungsmittel
6) Geschwelligkeit - 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

Ich habe viele Blätter
und ich bin doch kein Baum.
Wenn du mich aufmachst,
gibt es Wörter und
Bilder zu schaun.

(Vom sep. Bausatz)

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

