



# SPEISEPLAN für Kita's & Schulen - Feb 2025

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

Änderungen vorbehalten. Abgabetermin bis: 17.01.2025 / 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.

Wir weisen Sie darauf hin, dass seit dem 01.03.2019 die Essensausgabe durch die Firma S.S. Dienstleistungen GmbH, Juchstädter 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 S.S. Dienstleistungen GmbH. (betrifft nur Schlüssen).

**NEU: Menü 4 Kaltgericht (ist täglich als Mittagessen wählbar)**

Bitte den orangefarbenen hinterlegten Feldern, die Essensabmeldung vor der Essensabgabe vornehmen!



Name, Vorname des Kindes:

Ort:

Schule / Einrichtung:

Vesper

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3 - Vegetarisch
<b>KW 6</b>	<b>M4</b> Kaltgericht der Woche: Herzhafter Kartoffelsalat (a,c,g)(2/5) mit Chickennuggets (a,c)(2/4/7) auf Eisberg (g)	Kartoffelsuppe (a,i) mit Wienerwürstchen (i,j)(2/4/7), Dessert (g)	Kartoffeln mit hausgemachtem Kräuterkäse (g), dazu Rohkost
Mo, 03.02.	Buntes Eierragout (a,c), dazu Kartoffeln und Rohkost	Vegetarische Gemüsesuppe (a,i), Obstauswahl	Spätzle (a,c) mit Käse- und Röstzwiebeln (a)
Di, 04.02.	Currywurstsuppe (a,i)(2/4/7) mit Kartoffelbrei (g), Rohkost	Geflügelfleischbällchen (a,c,g)(2/4/7) in Tomatensoße (a) mit Nudeln (a)	Holländischer Blumenkohltopf (a,c,g) mit Eierstich (c,g)
Mi, 05.02.	Backfisch (a,d) mit Dillsoße (a) und Reis, Obstauswahl	Pancakes (a,c,g) mit Apfelsauce (5)	Lieblingsessen von Rosalie: Möhrsuppe (a) mit Kräutern, dazu Schokopudding (g)
Do, 06.02.	Putenlasch (a,i) mit Nudeln (a), Obstauswahl	Marinierter Hering (a,g,i) mit Kartoffeln, Rohkost	Vegetarischer Nudeltopf (a,i) mit Gemüse, dazu Obstauswahl
Fr, 07.02.	Schweineschnitzel (a,c), Erbsengemüse (a), Soße (a) und Kartoffeln		
<b>KW 7</b>	<b>M4</b> Kaltgericht der Woche: Eiersalat (a,c,g)(2/5) mit Mandarinen (5) auf Eisberg, dazu 1 Brötchen (d)	Linssuppe (i) mit Wienerwürstchen (i,j)(2/4/7), dazu Quarkspise (g)	Lieblingsessen von Vanessa: Rührei (c,g) mit Spinat (a,g) und Kartoffeln
Mo, 10.02.	Fischrikadelle (a,c,g,d), Petersiliensoße (a) und Kartoffelbrei (g), Rohkost	Buntes Graupensotto (a,i) mit Gemüsesäften, dazu Bechamel (a,c,g)	Vegetarische afrikanische Rote Linsensuppe (a,i), dazu Obstauswahl
Di, 11.02.	Jägerschnitzel (a) und Nudeln (a), Obstauswahl	Hackbraten (a,c,i,j)(2/4/7) mit Soße (a), Bohnen- und Kartoffeln	Couscouspfanne (a,i) mit viel Gemüse und Currysoße (a)
Mi, 12.02.	Milchreis (g) mit Apfelmus (5)	Reissuppe (a,i) mit viel Gemüse und Hühnerfleisch, dazu Pudding (g)	Gemüsereispfanne (a,c,g,i) mit Kräutern (a) und Kartoffelbrühe (g)
Do, 13.02.	Gefüllte Paprikaschote (a,c,g) mit deftiger Soße (a) und Kartoffeln	Hähnchenbrust (natur), Rottkohl (a), Soße (a,i) und Kartoffeln	Gnocchi-Gemüsepfanne (a,c,g) mit Kräutern-Rahmsoße (a,g)
Fr, 14.02.	Vegetarische Möhrsuppe (a) mit Kräutern, dazu Pudding (g)		
<b>KW 8</b>	<b>M4</b> Kaltgericht der Woche: Nudelsalat (a,c,g)(2/5) mit Minibouletten (a,c,g)(2/4/7) auf Eisberg (g)	Reis-Gemüsepfanne (a,i) mit Fleischklößchen (a,c,g)(2/4/7) und Paprika-Rahmsoße (a,g)	Lieblingsessen von Jasmina K.R.: Grießbrei (a,g) mit Beerenkompott (5)
Mo, 17.02.	Fisch mit Käseauflage (a,c,g,f,i,d), Kräutersoße (a), Kartoffelbrei (g)	Königsberger Klöße (a,c,g,i)(2/4/7) mit Kapernsoße (a) und Kartoffeln, Rote Beete (5)	Bunte Bulgurpfanne (a,i) mit Gemüse, dazu Tomatensoße (a) und Obst
Di, 18.02.	Vegetarische weiße Bohnensuppe mit Möhrenwürfel, Obstauswahl	Sesam-Möhrenschnitzel (a,c,g,k) mit Frischkäse (a,g) und Kartoffelbrei (g)	Minestrone (a,i)-italienische Gemüsesuppe mit Nudeln (a), dazu Quarkspise (g)
Mi, 19.02.	Bunte Hackfleischpfanne (a,i) mit Gemüse, dazu Kartoffeln	Tomatensuppe mit Reisbeilage und Geflügelfleischklößchen (a,c,g)(2/4/7)	Buntes Eierragout in Kräutersoße (a,c) mit Kartoffeln, dazu Rohkost
Do, 20.02.	Geb. Leberkäse (2/4/7) mit Bohnengemüse (a), Soße (a) und Kartoffeln	Buntes Hühnerfrikassee (a) mit Kartoffeln und Rohkost	Kürbissuppe (a,g) mit Crotons (a,i), Obstauswahl
Fr, 21.02.	Penne (a) "Art Bolognese" (a,i), Obstauswahl		
<b>KW 9</b>	<b>M4</b> Kaltgericht der Woche: Rohkostsalat der Saison auf Blattsalat, dazu 1 Brötchen (a)	Wirringsuppe (a) mit Schweinefleisch, Quarkspise (g)	Lieblingsessen von Elias R.: Nudeln (a) mit Tomaten-Mozzarella-Soße (a,g), Obstauswahl
Mo, 24.02.	Fischwürfel in Dillsoße (a), dazu Kartoffeln und Rohkost	Geflügelrikadelle (a,c,g,f) mit Bayerischerkraut (a), Soße (a,i) und Kartoffeln	Vegetarische grüne Bohnensuppe (a), dazu Quarkspise (g)
Di, 25.02.	Eierkuchen (a,c,g) mit Apfelsauce (5)	Frische grüne Erbsensuppe (a) mit Bockwurstscheiben (i,j)(2/4/7), Quarkspise (g)	Vegetarische gefüllte Kartoffelaschen (a,c,g) mit Rahmspinat (a,g), dazu Obst
Mi, 26.02.	Putengeschnetzeltes (a,i) mit Reis und Buttererbsen (a,g)	Semmelknödel (a,i) Ei (c) und Kartoffeln, Rohkost	Vegetarische Leipziger Gemüsesuppe (a,i) mit Kartoffeln, dazu Quarkspise (g)
Do, 27.02.	Wurstgulasch (a,i,j)(2/4/7) mit Nudeln (a)	Möhrensuppe mit Geflügelfleischklößchen (a,c,g)(2/4/7), Obstauswahl	Hefeklöße (a,c,g) mit Pflaumenkompott (5)
Fr, 28.02.	Backfisch (a,d) mit Kräutersoße (a) und Reis, dazu Rohkost		

Tag	M 1	M 2	M 3	M 4
<b>KW 6</b>				
Mo, 03.02.				
Di, 04.02.				
Mi, 05.02.				
Do, 06.02.				
Fr, 07.02.				
<b>KW 7</b>				
Mo, 10.02.				
Di, 11.02.				
Mi, 12.02.				
Do, 13.02.				
Fr, 14.02.				
<b>KW 8</b>				
Mo, 17.02.				
Di, 18.02.				
Mi, 19.02.				
Do, 20.02.				
Fr, 21.02.				
<b>KW 9</b>				
Mo, 24.02.				
Di, 25.02.				
Mi, 26.02.				
Do, 27.02.				
Fr, 28.02.				

\*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.

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](mailto:info@seiffert-menue.de)



## SPEISEPLAN für Kita's & Schulen

Inhaltsstoffe: 1) Farbstoffe - 2) Konservierungsmittel - 3) Antioxidationsmittel - 4) Geschmacksverstärker - 5) Süßungsmittel  
6) Geschwefelt - 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](http://www.seiffert-menue.de)

[info@seiffert-menue.de](mailto:info@seiffert-menue.de)

### Winterrätsel

Wir kommen sanft  
vom Himmel geflogen,  
im Wind fliegen wir einen  
hohen Bogen.

(Schneeflöckchen)

