



SPEISEPLAN für Kita's & Schulen - Aug 2025

Die Essenmarken der Essenabmeldung bitte zur Verrechnung hinten auf dem Speiseplan aufkleben. Änderungen vorbehalten. Abgabetermin bis: 17.07.2025 / 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 01.09.2019 die Essensausgabe durch die Firma F.S. Dienstleistungen GmbH, Landstädter Straße 20, 06211 Merseburg, erfolgt. Die Servicepauschale pro Mittagsgemüse wird daher auf der Rechnung separat ausgewiesen. Die Abrechnung der Servicepauschale erfolgt im Namen und auf Rechnung der F.S. Dienstleistungen GmbH. (Betrifft nur Schulklassen.)

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

„Folge den orangefarbenen Pfeilen, um den Speiseplan leichter zu lesen.“
(Lern-Zettel)



Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3 - Vegetarisch
KW 31	M4 Kaltgericht der Woche: Griechischer Salat mit Eisberg, Gurke, Oliven, Paprika, Tomate, Ei, Zwiebeln, Hirtenkäse (g), Dressing (g) (5)	Vegetarische Linsensuppe (i) mit Möhrenwürfeln, Pudding (g)	
Mo, 01.08.	Schweineschnitzel (a,c) mit Kartoffeln, Soße (a) und Sommergemüse (a)	Menü 2 entfällt während der Ferien	
KW 32	M4 Kaltgericht der Woche: Wrap "Hot Dog" Weizenbrötchen (a), Salat, Hotdogwurst (2,4,7)(i,g,j), Röstzwiebeln (a), Gewürzgurke (5), Senf (i), Ketchup (5), Mayonnaise (2/5)(a,c) mit Apfelsauce (5)	Parfierter Backkäse (a,c,g) mit Schnittlauchsoße (a) und Kartoffeln, Rohkost	
Mo, 04.08.	Chili con Carne (a) mit Kartoffelbrei (g), dazu Quarkspise (g)(5)	Cous-Cous (a) mit viel Gemüsejulienne (i), dazu Joghurt Dip (g), Obstauswahl	
Di, 05.08.	Buntes Frikassee (a) vom Huhn, dazu Reis und Rohkost	Rigaton (a) mit Erbsen und Zitronensoße (a,c,g), Dessert (g)(5)	
Mi, 06.08.	Rahmspinat (a,g), Röhrei (c,g) und Kartoffeln, dazu Dessert (g)(5)	Gemüseschnitzel (a,j), Dinkel (gekocht) mit Kartoffelbrei (g), Kräutersoße (a) und Rohkost	
Do, 07.08.	Geflügelnduo (a) mit Soße (a), Balkangemüse (a) und Kartoffelbrei (g)	Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung (a,c,g), Tomatensoße (a), Obstauswahl	
Fr, 08.08.			
KW 33	M4 Kaltgericht der Woche: Herzhafter Kartoffelsalat (a,c,g)(2/5) auf Eisberg mit 3 Geflügelbällchen (a,c,i,j) (5)	Größelbrat (a,g) mit Waldruchmischung (a)(5)	
Mo, 11.08.	Schnittlauchquark (g) mit Kartoffeln, Rohkost	Bunte Frühlingssuppe (a,i) mit Geflügelbällchen (a,c,g)(2/4), Quarkspise (g)(5)	
Di, 12.08.	Vegetarische Graupensuppe (i) mit Gemüse, Dessert (g)(5)	Schweinegulasch (a,i) mit Spirelli (a), dazu Rohkost	
Mi, 13.08.	Schinkennudel (a,i,j)(2/4,7) mit Tomatensoße (a), dazu Quarkspise (g)(5)	Vegetarische Linsensuppe mit Möhrenwürfeln, dazu Obstauswahl	
Do, 14.08.	Putenschnitzel (a) mit Soße (a), Möhrengemüse (a) und Kartoffeln	Fischwürfel in Dillsoße (a,d), Reis und Rohkost	
Fr, 15.08.	Vegetarische grüne Bohnensuppe (a), Dessert (g)(5)	Wokgericht (Geflügelbällchen, Erbsen und Möhren in heller Soße)(a,c,i,j) mit Kartoffeln, dazu Apfelsauce (5)	
KW 34	M4 Kaltgericht der Woche: Rohkostplatte (verschiedene Rohkostsalate der Saison) auf Blattsalaten (5)		
Mo, 18.08.	Bulgur-Gemüsesuppe (a,i) mit Joghurt-Schnittlauchdip (g), dazu Dessert (g)(5)	Gehacktessteutype (a) mit Kartoffelbrei (g), dazu Gewürzgurke (5)	
Di, 19.08.	Almatische Hochzeitsuppe (a,i) mit Eierstich (c,g) und Fleischbällchen (a,c,g)(2/4), dazu Vollkornbrot (a,a,j,z)	Hähnchen Cordon Bleu (a,g)(1/2,4/7) mit Mischgemüse (a), Soße (a) und Kartoffeln	
Mi, 20.08.	Buntes Hühnerfrikassee (a) mit Kartoffeln, Rohkost	Wurstgulasch von der Geflügeljagdwurst (1/2,3) mit Spirelli (a), dazu Pudding (g)(5)	
Do, 21.08.	Königsberger Klopse (a,j,g,c)(2/4) mit Kapernsoße (a) und Kartoffeln, Rote Bete (5)	Möhrensuppe (a) mit Fleischbällchen (a,c,g)(2/4), Pudding (g)(5)	
Fr, 22.08.	Backfisch (a,d) mit Petersiliensoße (a) und Reis, Rohkost	Lieblingssuppe von Anton: Herdennudeln (a) Soße "Bolognese Art" (a), dazu Obstauswahl	
KW 35	M4 Kaltgericht der Woche: Hähnchenschnitzel (a,c) mit Salat, Gurke, Tomate und Röstzwiebeln (a), Ketchup (5) im Baguettebrötchen (a) (5)		
Mo, 25.08.	Nudelgarnitur (a,i) mit Hähnchenfleisch und Gemüse, dazu Dessert (g)(5)	Schweineschnitzel (a,c), Mischgemüse (a), Kartoffeln, dazu Obstauswahl	
Di, 26.08.	Buntes Eierragout (a,c) mit Kartoffeln und Rohkost	Jägerschmaus (Schweinehackfleisch, buntes Gemüse), Gabelspaghet (a) und Möhrenrohkost	
Mi, 27.08.	Jumbofischhappen (a,i,d,f,c) mit Kräutersoße (a) und Kartoffeln, dazu Rote Bete (5)	Vegetarische Kartoffelsuppe (i), Dessert (g)(5)	
Do, 28.08.	Lieblingssuppe von Carotta: Gebr. Jagdwurstschelbe (matur)(i,j)(2/4,7), Sauce Napoli (a), Spirelli (a), Obst	Chickensburger (a) mit Gemüse, dazu Kartoffelbrei (g) und Rohkost	
Fr, 29.08.	Putengulasch (a) mit Rokokohl (a) und Kartoffeln	Kartoffeltaschen (g) mit Frischkäse-Kräuterfüllung mit Rahmgemüse (a,g), dazu Obstauswahl	

Tag	M 1	M 2	M 3	M 4
KW 31				
Mo, 01.08.				
KW 32				
Mo, 04.08.				
Di, 05.08.				
Mi, 06.08.				
Do, 07.08.				
Fr, 08.08.				
KW 33				
Mo, 11.08.				
Di, 12.08.				
Mi, 13.08.				
Do, 14.08.				
Fr, 15.08.				
KW 34				
Mo, 18.08.				
Di, 19.08.				
Mi, 20.08.				
Do, 21.08.				
Fr, 22.08.				
KW 35				
Mo, 25.08.				
Di, 26.08.				
Mi, 27.08.				
Do, 28.08.				
Fr, 29.08.				

Vesper

Name, Vorname des Kindes:

Ort:

Schule / Einrichtung:

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



SPEISEPLAN für Kita's & Schulen

Inhaltsstoffe: 1) Farbstoffe - 2) Konservierungsstoffe - 3) Antibiotikamittel - 4) Geschmacksverstärker - 5) Süßungsmittel
6) Geschwefelt - 7) Phosphat - 8) Nitritpökelsalz

Allergene: a) Weizengläten - a3) Roggenläten - b) Krabstiere - c) Eier - d) Fisch - e) Erdnüsse - f) Soja - g) Kuhmilch
h) Schalenfrüchte - i) Sellerie - j) Senf - k) Sesam - l) Schwefeldioxid - m) Lupinen - n) Weichlere



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!*



1+1=2

Wir begrüßen alle
ABC-Schützen und wünschen
allen einen guten Start
ins neue Schuljahr!

