



# SPEISEPLAN für Kita's & Schulen - März 2023

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

Änderungen vorbehalten. Abgabetermin bis: 17.02.2023 / 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 Essensanfrage durch die Firma E.S. Dienstleistungen GmbH, Lauchstädter Straße 20, 06217 Merseburg, erfolgt. Die Servicepauschale pro Mittagessen wird daher auf der Rechnung separat ausgewiesen. Die Abschichtung der Servicepauschale erfolgt im Namen und auf Rechnung der E.S. Dienstleistungen GmbH. (Betrifft nur Schülern.)  
**NEU: Menü 4 Kaltgericht (ist täglich als Mittagsmenü wählbar)**

Folge den orange hinterlegten Feldern für eine ausgewogene vollwertige Ernährung!  
 (nach DGE)



Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3 - Vegetarisch
KW 1	M4 Kaltgericht der Woche: Glasnudelsalat mit Chingagemüse (a) auf Eisberg	Vegetarischer Möhreintopf (a,i) dazu Quarkspise (g)	Eierkuchen (a,c,g) mit Apfelmus (5)
Mi, 01.03.	Schweinegulasch (a) mit Spirali (a), Obstauswahl	Vegetarische Kartoffelsuppe (f) mit Kräutern, dazu Quarkspise (g)	Bunte Spiranudeln (a,c) mit Spinatrahmsauce (a,g) Obstauswahl
Do, 02.03.	Hähnchenbrust (naturf), Rottkohl (a), Soße (a,i) und Kartoffeln	Geflügelklößchen (a,c,g,i,j,h) in Tomatensauce (a), Reis, Obstauswahl	Kaiserschmarrn (a,c) mit Apfelmus
Fr, 03.03.	Hokifilet (a,c,g) mit Petersiliensauce (a), Kartoffeln, Rohkost		
KW 2	M4 Kaltgericht der Woche: Bunter Kartoffelsalat (2/5) mit Hähnchenmuggest(a,c,g,i,j) auf Eisberg	Geflügelboulette (a,c,g,i,j,h) mit Soße (a,i), Kartoffelbrei (g), Rohkost	Hefeküße (a,c,g) mit Pflaumenkompott (a)
Mo, 06.03.	Vegetarische Grüne Bohnensuppe (a) mit Kräutern, Obstauswahl	Römerbraten (i,j)(2/4/7) mit Bayerisch Kraut (a), feiner Soße (a) und Kartoffeln	Marihneter Hering (d,a,g,i)(2/5) mit Kartoffeln und Rohkost
Di, 07.03.	Weißer Bolognese (a) mit bunten Nudeln (a), Obst	Leberkäse (a,i,j,c,g)(2/4/7) mit Bohnenmischung (a), Soße (a,i) und Kartoffeln	Makkaroni (a) mit Champignonrahmsauce (a,g) dazu Rohkost
Mi, 08.03.	Grießbrei (a,g) mit Pfirsichkompott(5)	Krautfarne mit Hackfleisch (a,g) Kartoffelbrei (g), Obst	Pancakes (a,c,g) mit Vanillesauce (a,g)
Do, 09.03.	Bacchsch (a,c,g,d,j) mit Kräutersauce (a) mit Reis, Rohkost	Wiringsuppe mit Fleisch, dazu Pudding (a)	Kartoffel-Frischkäsesauce (a,c,g) mit Spinatrahmsauce (a,g), Obstauswahl
Fr, 10.03.	Fruchtige Curry-Tomatensauce(a) mit Hähnchenbruststreifen dazu Gemüseris		
KW 3	M4 Kaltgericht der Woche: Bunter Nudelsalat (a) mit Gemüsesäften dazu gebratene Fleischbällchen (2/4/7)(a,c,g,i,j) auf Eisberg	Hackfleischpfanne (a,i,j) mit Tomatenreis, Obstauswahl	Bunte Eibj-Gemüse-Pfanne (a,i) mit Kräutersauce (a), dazu Obstauswahl
Mo, 13.03.	Eier (c) in Senfsauce (a,i), Kartoffeln und Rohkost	Holländischer Blumenkohlentopf (a,c,g) mit Eierstich (c,g) Obstauswahl	Rote-Beete-Puffer (a,c,g,f,i,j) mit Petersiliensauce (a,g) und Kartoffelbrei (g), Obstauswahl
Di, 14.03.	Bratwurst (i,j)(2/4/7) mit buntem Sauerkraut (a), Soße (a,i) und Kartoffeln	Milchreis (g) mit Zimt-Zucker und Apfelmus	Leipziger Gemüsesuppe mit Grießklößchen (a,c,g), Kartoffelstücken, dazu Obst
Mi, 15.03.	Fisch mit Käsesauce (a,c,g), Dillsauce(a), Kartoffeln, Rohkost	Tortellini (a,i,j,g,h) mit Tomatensauce (a), Obstauswahl	Zitronensauce (a,g), Pudding(g)
Do, 16.03.	Gehacktesstippe (a) mit Kartoffelbrei (g) saurer Gurke	Schweineschnitzel(a), Mischgemüse(a), Soße (a,i,j), Kartoffeln	Brokkoli-Blumenkohlmix (g) mit Kräutersauce(a) Kartoffelbrei, Obst
Fr, 17.03.	Asia-Gemüse-Pfanne mit Hähnchenfleischwürfel in Currysauce (a,g), Reis, Obst		
KW 4	M4 Kaltgericht der Woche: Gemischte Rohkostplatte mit verschiedenen Salaten der Saison auf Eisberg mit Dressing (g)	Linsensuppe mit Würstchenscheiben (2/4/7)(a,i,g,j) Obstauswahl	Gemüsebagel (a,c,g,h,i,j) mit Petersiliensauce (a), Vollkornreis, Obstauswahl
Mo, 20.03.	Kartoffeln, Rohkost	Vegetarische Kürbis-Kartoffelsuppe mit Croutons(a), Dessert(g)	Eierkuchen (a,c,g) mit Apfelmus (5)
Di, 21.03.	Königsberger Kloppe (a,c,g,g) mit Kapernsoße (a) und Kartoffeln, Rote Beete (5)	Salatmüde(2/4/7)(a) mit Tomatensauce(a), Obstauswahl	Asiatische Gemüsepfanne mit Miso-Nudeln (a) und Süß-Saurer Soße (a)
Mi, 22.03.	Putengessnetzeltes (a), Kartoffelbrei (g), Butterbrot (g)	Frühlingssuppe mit Gemüse und Hähnchenfleisch und Sternchenmüde (a), Dessert (g)	Vanillegrößenbrei (a,g) mit Kirschkompott (a)
Do, 23.03.	Jagdurstschnebe (2/4/7)(a,g,i,j) natur gebr., Soße (a,i,j),Kartoffeln,Eisbeer-Mais-Gemüse (a)	Kaisergemüse mit Holl. Sauce (a,g,c), Kartoffeln, Obstauswahl	Bunte Gnocchi-Pfanne mit Kräutersauce, Obstauswahl
Fr, 24.03.	Wurstgulasch (a,i,j)(2/4/7) mit Nudeln (a)		
KW 5	M4 Kaltgericht der Woche: Vegane herzhafter Linsensalat mit Gemüse auf Eisbergsalat	Mexikanische Bohnensuppe mit Kartoffeln und Fleisch dazu Pudding (g)	Frühlings-Kräuterquark (g) mit Kartoffeln, Obstauswahl
Mo, 27.03.	Buntes Hühnerfrisssee (a,g), Kartoffeln, Rohkost	Gek. Schweinefleisch, milde Meerrettichsoße (a,g) Kartoffeln, Rohkost	Tomatensuppe (a) mit Reiseinlage, Obstauswahl
Di, 28.03.	Rührei (c,g) mit Spinat (a,g) Kartoffeln, Milchmischgetränk(g)	Hähnchenschnitzel(a,c) mit Butterbraten(a,g),Soße(a,i,j) Kartoffeln	Afrikanische Rote Linsensuppe, Obstauswahl
Mi, 29.03.	Seelachswürfel in feiner Kräutersauce(a,g) Reis und Rohkost	Eierragout mit Gemüse, Kartoffeln, Rohkost	Frische vegane grüne Erbsensuppe mit Kräutern Pudding (g)
Do, 30.03.	Wurstgulasch (2/4/7)(a) "Hot Dog Style-Soße" (Lagewurst, Käse, Gewürzlake)(a,i,g)(5), Nudeln(a)	Boulette (a,c,i,j) mit Spinat (a) und Kartoffeln	Lieblingsessen von Lea, Nick, Emely, Felix, Anton: Quarkkuchen (a,c,g) mit Apfelmus (5)
Fr, 31.03.	Nasi Goreng (Reispfanne) mit viel Gemüse, Obstauswahl		

Name, Vorname des Kindes: \_\_\_\_\_

Ort: \_\_\_\_\_

Schule / Einrichtung: \_\_\_\_\_

Tag	M 1	M 2	M 3	M 4
KW 1				
Mi, 01.03.				
Do, 02.03.				
Fr, 03.03.				
KW 2				
Mo, 06.03.				
Di, 07.03.				
Mi, 08.03.				
Do, 09.03.				
Fr, 10.03.				
KW 3				
Mo, 13.03.				
Di, 14.03.				
Mi, 15.03.				
Do, 16.03.				
Fr, 17.03.				
KW 4				
Mo, 20.03.				
Di, 21.03.				
Mi, 22.03.				
Do, 23.03.				
Fr, 24.03.				
KW 5				
Mo, 27.03.				
Di, 28.03.				
Mi, 29.03.				
Do, 30.03.				
Fr, 31.03.				

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) Geschwefelt - 7) Phosphat - 8) Nitropökelsalz

Allergene: a) Weizengläuten - a1) Roggengläuten - 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 fischlosas 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)

**frisch gekocht  
gesund & lecker!**

### Kleines Blatt - Gebalte Kraft = KRESSE

Bereits geringe Mengen reichen aus,  
um mit Kresse ein Extra an Würze auf den  
Teller zu zaubern. Sehr vitaminreich!!!

Gartenkresse kann in kleinen Behältern sogar  
schon in der kalten Jahreszeit auf der Fensterbank  
gezogen werden.

Einfach ein kleines flaches Gefäß mit Zellstoff  
auslegen, bewässern und die Kresse-Samen  
darauf verteilen. Täglich anfeuchten.

In 5 Tagen könnt ihr schon die  
kleinen Blätter ernten.



**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)

