



SPEISEPLAN für Kita's & Schulen - Dez 2023

Die Essenmarken der Essenabmeldung bitte zur Verrechnung hinten auf dem Speiseplan aufkleben. Änderungen vorbehalten. Abgabetermin bis: 17.11.2023 / 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-menue.de.

Wir weisen Sie darauf hin, dass seit dem 01.03.2019 die Essensausgabe durch die Firma F.S. Dienstleistungen GmbH, Landrathdörfer Straße 20, 08217 Merseburg, erfolgt. Die Servicepauschale pro Mittagessen wird daher auf der Rechnung separat ausgewiesen. Die Abrechnung der Servicepauschale erfolgt im Namen und auf Rechnung der F.S. Dienstleistungen GmbH. (Betrifft nur Schülern).

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

„Folge den orangefarbenen hinterlegten Feldern für eine ausgewogene, vollwertige Ernährung.“
Ihr Peter Radtke



Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3 - Vegetarisch
KW 48	M4 Kaltgericht der Woche: Bunter Kartoffelsalat (a,c,g,l)(2/5) mit 3 Minibouletten (f,g,a,c)(2/4/7)	Pastinakn-Möhrensuppe (a,g), Obstauswahl	Spätzle (a,c) mit Käsesoße (a,g) und Röstzwiebeln (a)
Fr, 01.12.	dazu Gewürzrücke (5)		
KW 49	M4 Kaltgericht der Woche: Chefsalat, mit Käse (g), Kochschinken (f)(j)(2/4/7), Ei (c) und Croitons (a) auf Eisberg, Dressing (g)	Vegetarischer grüner Bohneneintopf (a), Dessert (g)	Bunter Gemüsemix (a,g) mit Sauce Bechamel (a,g) und Reis, Dessert (g)
Mo, 04.12.	Hähnchenschnitzel (a,c) mit Rotkohl (a), Soße (a) und Kartoffeln	Rührrei (c,g) mit Spinat (a,g) und Kartoffeln und Milchmischgetränk (g)(5)	Wildreis Mischung mit Gemüserahmsauce (a,g) mit frischen Kräutern, Obstauswahl
Di, 05.12.	Boulette (f)(j)(2/4/7) mit Möhrengemüse (a), Soße (a) und Kartoffeln	Vegetarische Kartoffelsuppe (f), Quarkspeise (g)	Grießbrei (a,g) mit Kirschen (a)(5)
Mi, 06.12.	Fisch mit Käseauflage (a,g,d,f,i), Tomatensoße (a), Reis, dazu Obstauswahl	Püriergeschmecktes (a,j) mit Spirirell (a), Obstauswahl	Hausgemachter Schnittlauchquark (g) mit Kartoffeln, dazu Obstauswahl
Do, 07.12.	Leipziger Allerlei (a) in feiner Kräutersoße (a) und Kartoffeln, Obstauswahl	Vegetarische Linsensuppe (f) mit Gemüse, Dessert (g)	Hefekloße (a,c,g) mit Pflaumenkompott (a)(5)
Fr, 08.12.	Gulasch vom Schwein (a) mit Schwarzwurzelgemüse (a) und Kartoffeln		
KW 50	M4 Kaltgericht der Woche: Bunter italienischer Nudelsalat (a,c,g)(2/5) mit Mini-Geflügelrindellen (a,c,g)	Bunte Sternennudelsuppe (a,j) mit Gemüse, Hühnerfleisch und Kräutern, Quarkspeise (g) Putenauflasch (a,j) mit Vollkornnudeln (a,c), Obstauswahl	Eier (c) in Senfsoße (a,j) mit Kartoffeln, dazu Rote Beete (5) Eierkuchen (a,c,g) mit Apfelsmus (5)
Mo, 11.12.	Königsberger Klopse (a,c,g,f,i) mit Kapernsoße (a) und Kartoffeln, Rote Beete (5)		
Di, 12.12.	Kartoffel-Gurken-Suppe (a) mit Fleischklößchen (a,c,g)(2,4,7), dazu Pudding (g)	Geflügelbratwurst (a,g,i,j)(2/4/7) mit buntem Sauerkraut (a), Soße (a,j) und Kartoffeln	Vegetarischer Mexikanischer Bohneneintopf (a) mit Karottenwürfeln, Dessert (g)
Mi, 13.12.	Wurstgulasch (a,i,j)(2/4/7) mit Nudeln (a), Obstauswahl	Schnitzel (a) mit Erbsengemüse (a), Soße (a,j) und Kartoffeln	Vegetarischer Gemüseeintopf (a,j) mit Grießklößchen (a,c,g), Obstauswahl
Do, 14.12.	Buntes Fischragout (a,d) in Dillsoße (a) mit Reis, dazu Rohkost	Chickenburger (a) mit Wirsinggemüse (a), Geflügelsoße (a,j) und Kartoffeln	Vegetarische Möhremsuppe (a), Dessert (g)
Fr, 15.12.	Hühnerflakasse (a) mit Gemüse, dazu Kartoffeln, Obstauswahl		
KW 51	M4 Kaltgericht der Woche: Hähnchen-Schnitzelbrötchen (a,c) mit Gurke, Tomate, Senf (f), Ketchup (5) und Röstzwiebeln (a)	Geflügelfleischklößchen (a,c,g)(2/4/7) in Tomatensoße (a), dazu Kartoffelbrei (g) und Rohkost	Vegetarischer Leipziger Gemüseeintopf (a,j), Dessert (g)
Mo, 18.12.	Beckfisch (a,c,d,g,i) mit Petersiliensauce (a) und Kartoffeln, Rohkost	Hackfleischpfanne (a) mit Gemüse, dazu Kartoffelbrei (g)	Milchreis (g) mit Apfelsmus (5)
Di, 19.12.	Holländische Blumenkohluppe (a,c,g) mit Möhrenwürfeln und Eierstich (c,g), Obstauswahl	Reissuppe (a,j) mit viel Gemüse und Hühnerfleisch, Dessert (g)	Gemüsebagel (j,a,c,g,f,i) mit Kräutersoße (a) und Reis, Rohkost
Mi, 20.12.	Jagdurstscheibe (natur) (f)(j)(2/4/7) mit Milchgemüse (a), Soße (a) und Kartoffeln		Curry-Kokos-Rahmsuppe (a,g) mit buntem Gemüse und Reisnudge
Do, 21.12.	Hähnchenragout (a) mit Mischgemüse (a), Soße (a) und Kartoffeln	Auf Grund der geringen Teilnahme in den Ferien entfällt Menü 2.	Eierragout (a,c) mit Salzkartoffeln, dazu Rohkost
Fr, 22.12.	Schweineschnitzel (a) mit Kartoffelbrei (g), Rohkost		
KW 52	M4	Wir wünschen Ihnen ein frohes Weihnachtsfest.	
Mo, 25.12.	1. Weihnachtsfeiertag	1. Weihnachtsfeiertag	1. Weihnachtsfeiertag
Di, 26.12.	2. Weihnachtsfeiertag	2. Weihnachtsfeiertag	2. Weihnachtsfeiertag
Mi, 27.12.	Quartkeulchen (a,c,g) mit Apfelsmus (5)	Wir wünschen unseren kleinen und großen Kunden einen guten Rutsch und alles Gute für das neue Jahr.	Wir wünschen unseren kleinen und großen Kunden einen guten Rutsch und alles Gute für das neue Jahr.
Do, 28.12.	Spaghetti (a) "Napoli" mit Tomaten-Kräutersoße (a)		
Fr, 29.12.	Schweineschnitzel (a,c) Mischgemüse (a), Soße (a), Kartoffelbrei (g)	Auf Grund der geringen Teilnahme in der Nachweihnachtszeit entfallen Menü 2, 3 und 4.	Auf Grund der geringen Teilnahme in der Nachweihnachtszeit entfallen Menü 2, 3 und 4.

*Legende mit Inhaltsstoffen, Allergenen und Symbolen befindet sich auf der Rückseite. *Bitte auf der Rückseite unterschreiben.

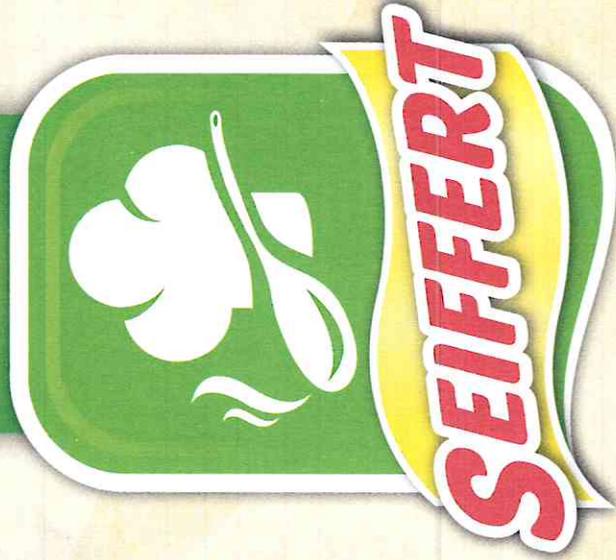
Tag	M 1	M 2	M 3	M 4	Vesper
KW 48					
Fr, 01.12.					
KW 49					
Mo, 04.12.					
Di, 05.12.					
Mi, 06.12.					
Do, 07.12.					
Fr, 08.12.					
KW 50					
Mo, 11.12.					
Di, 12.12.					
Mi, 13.12.					
Do, 14.12.					
Fr, 15.12.					
KW 51					
Mo, 18.12.					
Di, 19.12.					
Mi, 20.12.					
Do, 21.12.					
Fr, 22.12.					
KW 52					
Mo, 25.12.					
Di, 26.12.					
Mi, 27.12.					
Do, 28.12.					
Fr, 29.12.					

Name, Vorname des Kindes: _____

Ort: _____

Schule / Einrichtung: _____

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) Nitritpökelsalz

Allergene: a) Weizen gluten - a1) Roggen gluten - b) Krebstiere - c) Eier - d) Fisch - e) Erdnüsse - f) Soja - g) Kuhmilch
h) Schalenfrüchte - j) Sellerie - j1) 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

**frisch gekocht
gesund & lecker!**

Dezemberrätsel

Wer hat Äpfel, Mandeln und
Nüsse im Gepäck und auch manches
andere Weihnachtsgebäck?

Er kommt am sechsten im
letzten Monat vorbei und hat für
die Kinder Geschenke dabei.

(englisch) Jack Bauer



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

