



SPEISEPLAN für Kita's & Schulen - September 2020

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

Änderungen vorbehalten. Abgabetermin bis: 17.08.2020 / 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-muenue.de.

Wir weisen Sie darauf hin, dass seit dem 01.03.2019 die Essensausgabe durch die Firma F.S. Dienstleistungen GmbH, Lauchstädter Straße 20, 06217 Merseburg, erfolgt. Die Servicepauschale von 0,71 € pro Mittagsmenü wird daher auf der Rechnung separat ausgewiesen. Die Abrechnung der Servicepauschale erfolgt im Namen und auf Rechnung der F.S. Dienstleistungen GmbH. (Betrifft: nur Schulleisen.)

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3 - Vegetarisch
Di, 01.09.	Hähnchenbrut (natur) mit Mischgemüse (a), Soße (a,i) und Kartoffeln	Graupensuppe (a,i) mit viel Gemüse und Käsefleisch (8), dazu Pudding (g)	Kräuterspätzle (a,c) mit Käsesoße (g), dazu Obst
Mi, 02.09.	Boulette (a,c) mit Spinat (a,g) und Kartoffeln	Epipatty (c,g) mit Kräutersoße (a) und Kartoffeln, Obst	Salat Exotic *Eisberg, Mandarinen, Ananas, Pfirsich und Dressing (g)
Do, 03.09.	Schinkennudeln (a)(2/4/7) mit fruchtiger Tomatensoße (a), Joghurt (g)	Seelachsfilet (natur) mit Senfsoße (a,i) und Kartoffeln, Rohkost	Schmorkohl (a) mit Kartoffelbrei (g)
Fr, 04.09.	Eierkuchen (a,c,g) mit Apfelmus (5)	Kasslerbraten (8) mit Buttermöhren (a,g), Soße (a,i) und Kartoffeln	Vegetarische Brokkoli-Blumenkohl-Suppe (g,a), Körnerbrot (a,a1,a2), dazu Quarkspise (g)
Mo, 07.09.	Hefeküchle (a,c,g) mit Pflaumenkompott (5)	Putengeschnetzeltes (a,i) mit Reis, dazu Obst	Leipziger Gemüsesuppe (a,i) mit Eierstich (c,g) und Brot (a,a1), dazu Obst
Di, 08.09.	Backbleberkäse mit Soße (a,i), grünen Bohnen (a) und Kartoffeln	Farfalle (a) mit fruchtiger Tomatensoße (a), Pudding (g)	Käsesalat (a,c,f)(1,2) auf Eisbergsalat, mit Brötchen (a)
Mi, 09.09.	Kartoffelsuppe (i) mit Wiener (i,j)(2,4,7), dazu Obst	Leberragout (a) mit Kartoffelpüree (g) und Saurer Gurke, dazu Quarkspise (g)	Gemüsefrikadelle (j,a,c,g) mit Brokkoliremesoße (a,g) und Kartoffeln
Do, 10.09.	Hoki Fischfilet (a,c,g,d) mit Petersiliensauce (a) und Kartoffelbrei (g), Rohkost	Nudeln (a) mit Hackbällchen (a,c,g)(2/4/7) in Gemüsesoße (a)	Rührei (c,g) mit Schnittlauchsoße (a) und Kartoffeln, Gurkensalat
Fr, 11.09.	Putenschnitzel (a,c) mit feiner Geflügelsoße (a), Kaisergemüse (a) und Kartoffeln	Vanillegrüßbrei (a,g) mit Erdbeerkompott (5)	Vegetarische Erbsensuppe mit Möhrenwürfeln, dazu Pudding (g)
Mo, 14.09.	Quarkkekuchen (a,c,g) mit Apfelmus (5)	Hähnchenschnitzel (a) mit Rotkohl (a), Soße (a,i) und Kartoffeln	Gemüse Burger (a,g,c,i) mit Schnittlauchsoße (a) und Reis
Di, 15.09.	Fischfrikadelle (a,g,i,c,k) mit Tomatensoße (a) und Gemüsesoße, Pudding (g)	Schülerwunschnitten: Möhrensuppe (a) mit Fleischklößchen (a,c,g)(2,4,7), Quarkspise (g)	Kartoffelkuchen (gefüllt)(a,c,g) mit Kräuter-Soße (a) und hausgemachter Rohkost
Mi, 16.09.	Buntes Eierragout (a,c) mit Kartoffeln, dazu hausgemachte Rohkost	Putengeschnetzeltes "ungarische Art" (a,i) mit Nudeln (a), dazu Obst	Griechischer Salat - Eisbergsalat mit Gurke, Paprika, Tomate, Ei, Zwiebeln und Hirtenkäse (g), Dressing (g)
Do, 17.09.	Jagdwurstscheibe (natur)(i,j) mit Mischgemüse (a), Soße (a,i) und Kartoffelbrei (g)	Eiermuschelsuppe (a,i,c) mit viel Gemüse und Hühnerfleisch, Pudding (g)	Pancakes (a,c,g) mit Vanillesoße (g)(5)
Fr, 18.09.	Nudeln (a) Bologneser Art (a) Hackfleisch-Tomatensoße, dazu Reibekäse (g)	Seelachswürfel (d) in Dillsoße (a) mit Reis, dazu hausgemachte Rohkost	Blumenkohl in Kräutersoße (a), dazu Kartoffeln und Pudding (g)
Mo, 21.09.	Vollkornnudeln (a) mit Brokkolisahnesoße (a,g)	Gehacktespizze (a,i) mit Kartoffelbrei (g), Gewürzgurke (5)	Germknödel (a,c,g,f) mit Zwetschgensoße (5)
Di, 22.09.	Wurstgulasch (a,i,j)(2,4,7) mit Nudeln (a), dazu Obst	Wirsingintopf (a) mit Schweinefleisch, dazu hausgemachte Quarkspise (g)	Kaisergemüse mit Holländischer Soße (a,c,g) und Kartoffeln
Mi, 23.09.	Pfannengryns (a) mit Reis, dazu Krautsalat und Kartoffeln	Fisch mit Tomatenkruste (d,a,c,i), dazu 8-Kräutersoße (a) und Kartoffeln	Ratatouille (a) mit Reis, dazu Obst
Do, 24.09.	Königsberger Klops (a,g,c) mit Kapernsoße (a) und Kartoffeln	Kartoffel-Kürbis-Suppe (a,g), Obst	Milchreis (g) mit Apfelmus (5) und Zucker-Zimtmischung
Fr, 25.09.	Schweinebraten mit deftiger Soße (a,i), Sauerkraut (a) und Kartoffeln	Gnocchi-Gemüsepfanne (a,c) mit viel Gemüse und fruchtiger Tomatensoße (a)	Bauernsalat (Blattsalat, Tomate, Gurke, Käsewürfel (g), Zwiebel), Dressing (g)
Mo, 28.09.	Krautpfanne (a)(mit Hackfleisch) mit Kartoffelbrei (g), dazu Obst	Backfisch (a,c,d,g,i) mit Dillsoße (g) und Kartoffeln, Rohkost	Brokkoli-Nußsauce (a,c,e,h) mit Kräutergurke (g) und Kartoffeln
Di, 29.09.	Hühnerfrühstück (a,i) mit Gemüse und Reis, Obst	Linsensuppe mit Wienerwurst (i,j)(2/4/7), Pudding (g)	Eier in feiner Senfsoße (j,a), dazu Kartoffeln und Obst
Mi, 30.09.	Schnitzel (a) mit Erbsen (a), Soße (a,i) und Kartoffeln	Vegetarische grüne Bohnensuppe (a), Brot (a,a1) und Obst	Grießbrei (a,g) mit Sauerkirschen (5)

Name, Vorname des Kindes: _____

Ort: _____

Schule / Einrichtung: _____

Tag	M 1	M 2	M 3
Di, 01.09.			
Mi, 02.09.			
Do, 03.09.			
Fr, 04.09.			
Mo, 07.09.			
Di, 08.09.			
Mi, 09.09.			
Do, 10.09.			
Fr, 11.09.			
Mo, 14.09.			
Di, 15.09.			
Mi, 16.09.			
Do, 17.09.			
Fr, 18.09.			
Mo, 21.09.			
Di, 22.09.			
Mi, 23.09.			
Do, 24.09.			
Fr, 25.09.			
Mo, 28.09.			
Di, 29.09.			
Mi, 30.09.			

Unterschrift Erziehungsberechtigter: _____



„Folge den Gelb hinterlegten Feldern für eine ausgewogene, vollwertige Ernährung“
Euer Raabe, Rodarink

Vegetarisch fleisch- und fischloses Gericht.



Wird mit Bestandteilen aus Fisch zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Wird mit Bestandteilen aus Rind zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Wird mit Bestandteilen aus Schwein zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Wird mit Bestandteilen aus Hühnerfleisch zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Inhaltsstoffe: 1) Farbstoffe - 2) Konservierungsstoffe - 3) Antioxidationsmittel - 4) Geschmacksverstärker - 5) Süßungsmittel - 6) Geschwefelt - 7) Phosphat - 8) Nitritpökelsalz
Allergene: a) Weizengläuten - a1) Roggenmehl - b) Krebstiere - c) Eier - d) Fisch - e) Erdnüsse - f) Soja - g) Kuhmilch - h) Schalenfrüchte - i) Sellerie - j) Sesam - k) Sesam - l) Schwefeldioxid - m) Lupinen - n) Weichtiere