



SPEISEPLAN für Kita's & Schulen - Juni 2023

Die Essensmarken der Essensmeldung bitte zur Verrechnung hinten auf dem Speiseplan aufkleben.

Änderungen vorbehalten. Abgabetermin bis: 17.05.2023 / 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-menne.de.

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

Folge den orangefarbenen Markierungen für eine gezielte Vollwertige Ernährung!



Name, Vorname des Kindes:
 Ort:
 Schule / Einrichtung:

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3 - Vegetarisch
KW 22	Kaltgericht der Woche: Curry-Reis-Salat (c,g)(2/5) mit Früchten auf Eisberg, dazu 1 Brötchen (a)	Möhrensuppe (a) mit Geflügelstücken (a,c,i)(2/4/7), Obstauswahl	Couscouspfanne (a) mit viel Gemüse und Tomatensoße (a)
Do, 01.06.	Schweinebraten, Rottkohl (a), Soße (a,i)	Boulette (a,i) mit Bayerschinken (a), Soße (a,i) und Salzkartoffeln	Spiirell (a) mit Käsesoße (a,g) und Röstzwiebeln (a)
Fr, 02.06.	Vegetarische Graupensuppe (a,i)		
KW 23	Kaltgericht der Woche: Salatpokal - Eisberg, Lollo Rosso, Karotte, Mais, Tomate, Sellerie, Zucchini, Ei, Dressing (g)	Kartoffelpuffer (a,c,g) mit Apfelsmus (5)	Spiirell (a) mit Spinatfrischkäsesoße (a,g), dazu Obstauswahl
Mo, 05.06.	Jagdwurstschelbe (natur)(2/4/7)(i,j) mit Milchgemüse (a), Soße (a,i) und Kartoffeln	Gemüseburger (a,c,g)(5) mit Schnittlauchsoße (a) und Kartoffeln	Tomatensuppe (a) mit Reiselinole und Kräutern, Obstauswahl
Di, 06.06.	Hähnchenschnitzel (a) mit Kohlrabigemüse (a), Soße (a,i) und Kartoffeln	Bratwurst (2/4/7) (i,j) mit Soße (a,i), buntes Sauerkraut (a) und Kartoffelbrat (g)	Spätzle-Gemüse-Suppe (a,c), Obstauswahl
Mi, 07.06.	Milchreis (g) mit Sauerkirschkompott (5)	Gahbspaghet (a) mit Geflügelstücken (a,c,i)(2/4/7) in Tomatensoße (a), Obstauswahl	Holländischer Blumenkohltopf (a,g) mit Eierstich (c,g), dazu Obstauswahl
Do, 08.06.	Rührei (c,g) mit Gurkensalat und Kartoffeln	Chilli con Carne (a) mit Kartoffelbrat (g), Obstauswahl	Vegetarische Grüne Bohnensuppe (a) mit Kräutern, Obstauswahl
Fr, 09.06.	Hokifilet (a,c,d,i,j) mit 8-Kräutersoße (a), Salzkartoffeln, dazu Obstauswahl		
KW 24	Kaltgericht der Woche: Mandelsalat (a)(2/5) mit Möhrenstifte, Mais und Gurke auf Eisberg	Vegetarischer Möhren-Kohlrabi-Eintopf (a), Obstauswahl	Schnupfudel-Gemüsepfanne (a,c,g) mit Limetten-Joghurt-Dip (g)
Mo, 12.06.	Schweinschnitzel (a,c) mit Sommergemüse (a), Soße (a,i) und Kartoffeln	Pikanter Feuertopf (Gulaschsuppe)(a) mit Schweinefleisch und Brot (a,a1), Obstauswahl	Vanillegrifeibrei (a,g) mit Erdbeeren (5)
Di, 13.06.	Eier in Senfsoße (a,i), dazu Kartoffel und Rohkost	Cremlige Zucchini-Suppe (a,g) mit Hackfleisch, Obstauswahl	Hausgemachter Kräuterquark (g) mit Kartoffeln
Mi, 14.06.	Putengulasch (a) mit Butterbrosen (g) und Kartoffelbrat (g)	Bunte Reissuppe (a,i) mit Gemüse und Hühnerfleisch, Obstauswahl	Gemüseragout (a,i) mit Vollkornnudeln (a,c,f), dazu Obst
Do, 15.06.	Fisch mit Käseauflage (a,c,g,d,i,j), Dillsoße (a), Kartoffelbrat (g) und Gurkensalat	Vegetarische Kartoffelsuppe (i), Quarkspeise (g)	Eierkuchen (a,c,g) mit Apfelsmus (5)
Fr, 16.06.	Hackbraten (a,g,i) mit Bohnergemüse (a), Soße (a,i) und Kartoffeln		
KW 25	Kaltgericht der Woche: Salat "Sportsman" (2/5) Eisberg, Paprika, rote Zwiebel, Tomate, Gurke, Mais, Hirtenkäse (g), Dressing (g)	Seelachswürfel (d) in Gemüsesoße (a) mit Reis und Rohkost	Gemüse-Gnocchipfanne (a,c,g) mit Tomatensoße (a)
Mo, 19.06.	Vegetarische bunte Linsensuppe (i), dazu Quarkspeise (g)	Buntes Eierfrikasse (a,c) mit Kartoffeln, dazu Pudding (g)	Blumenkohl und Brokkoli in Rahmsauce (a,g) mit Kartoffeln, Obstauswahl
Di, 20.06.	Gehacktesstippe (a) mit Kartoffelbrat (g), dazu Gewürzgurke (5)	Gebratene Jagdwurstschelbe (natur)(i,j) (2/4/7) mit Sauce Napoli (a) und Spiirell (a)	Eiyl-Pfanne (a) mit viel Gemüse und Kräutersoße (a)
Mi, 21.06.	Vegetarische Käse-Lauch-Suppe (a,g), dazu Obstauswahl	Spätzleintopf (a,c) mit buntem Gemüse und Hähnchenfleisch, dazu Obst	Libblingessen von Lea, Emely, Felix, Anton uvm. Quarkküchlein (e,g,a) mit Apfelsmus (5)
Do, 22.06.	Schweinegulasch (a) mit Butterbrosen (g) und Kartoffeln	Königsberger Klopps (a,c,f,g), mit Kapernsoße (a), Kartoffeln, dazu Rohkost	Sternchenudelsuppe (i) mit viel Gemüse, dazu Obstauswahl
Fr, 23.06.	Putenschnitzel "ungarische Art" (a,i) mit Spiirell (a)		
KW 26	Kaltgericht der Woche: Gemüse-Nudelsalat (a) Paprikawürfel, Zucchini, Tomate, Kräuter-Öl-Dressing	Hühnerfrikasse (a,g) mit buntem Gemüse und Kartoffeln, Rohkost	Vegetarische grüne Bohnensuppe (a), dazu Obstauswahl
Mo, 26.06.	Grießbrei (g,a) mit Kirschenkompott (a)(5)	Schinkenmudeln (a)(2/4/7) mit Tomaten-Kräutersoße (a), Obst	Vegetarische Frühlingssrollen (a,c,i) mit süß-saure-Soße (a) und Reis, Obstauswahl
Di, 27.06.	Backfisch (a,c,d,g,i,j) mit Kräutersoße (a) und Kartoffeln, dazu Rohkost	Eiernuschelsuppe (a) mit Hühnerfleisch und Gemüse, Obstauswahl	HefeflöÙe (a,c,g) mit Pflaumenkompott (5)
Mi, 28.06.	Putenragout (a) mit Reis und Butterbrosen (a,g)	Rührei (c,g) mit Spinat (a,g) und Kartoffeln, Milchmischgetränk (g)(5)	Minestron (a,i) - Italienische Gemüsesuppe, Obstauswahl
Do, 29.06.	Leberkäse (i,j)(2/4/7) mit deftiger Soße (a,i), Bayrisch-Kraut (a) und Kartoffeln	Putenbrust- und Zucchiniwürfel in Kräutern-Rahmsauce (a,g), dazu Kartoffeln und Obstauswahl	Vegetarische Erbsensuppe (a) mit Kräutern, dazu Joghurt (g)
Fr, 30.06.	Wurstgulasch(2/4/7)(i) mit Nudeln (a), dazu Obstauswahl		

Tag	M 1	M 2	M 3	M 4
KW 22				
Do, 01.06.				
Fr, 02.06.				
KW 23				
Mo, 05.06.				
Di, 06.06.				
Mi, 07.06.				
Do, 08.06.				
Fr, 09.06.				
KW 24				
Mo, 12.06.				
Di, 13.06.				
Mi, 14.06.				
Do, 15.06.				
Fr, 16.06.				
KW 25				
Mo, 19.06.				
Di, 20.06.				
Mi, 21.06.				
Do, 22.06.				
Fr, 23.06.				
KW 26				
Mo, 26.06.				
Di, 27.06.				
Mi, 28.06.				
Do, 29.06.				
Fr, 30.06.				

Vesper

*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.



SPEISEPLAN für Kita's & Schulen

Inhaltsstoffe: 1) Farbstoffe - 2) Konservierungsstoffe - 3) Antioxidanzsmittel - 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

info@seiffert-menue.de

*frisch gekocht
gesund & lecker!*

Wer weiß es??

Unter grünem Blatt verborgen,
häng ich rot und rund. Kinder, sucht
mich froh am Morgen, und steckt
mich in den Mund.

(Erdbeere)



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