



# SPEISEPLAN FÜR KITA S & SCHULEN - Mai 2023

\*Folgt den orangefarbenen hinterlegten Feldern für eine ausgewogene, vollwertige Ernährung für das Kind\*

**Die Essenmarken der Essenabmeldung bitte zur Verrechnung hinten auf dem Speiseplan aufkleben.**  
 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 01.03.2019 die Essensausgabe durch die Firma F.S. Dienstleistungen GmbH, Lauchstädter Straße 20, 06217 Mersburg, 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. (Betritt nur Schlüsseln.)  
**NEU: Menü 4 Kaltgericht (ist täglich als Mittagsmenü wählbar)**



Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3 - Vegetarisch
KW 18	<b>Kaltgericht der Woche: Chefsalat mit Blattsalaten, Käsesäften, Kochschinken (2/4/7)(i,j), gekochtes Ei (c), CROUTONS (d), Dressing (g)</b>		
Mo, 01.05.	Feiertag - Tag der Arbeit	Feiertag - Tag der Arbeit	Feiertag - Tag der Arbeit
Di, 02.05.	Königsberger Klops (a,c,f,g) mit Kräutersoße (a) und Kartoffeln, dazu Rohkost	Vegetarische Grüne Bohnensuppe (a), dazu Obstauswahl	Liebingsessen von Nora, Felix und Lucy: Nudeln (a), Tomatensoße (a), Reibekäse (g)
Mi, 03.05.	Quarkknödelchen (a,c,g) mit Apfelsmus (5) und Zucker	Putengeschnetzeltes (a) mit Kartoffelbrei (g), Rohkost	Gnocchi (a,c,g) mit Spinatrahmsauce (a,g)
Do, 04.05.	Fisch mit Käseauflage (a,g,c,f,i,j), Dillsoße (a), Reis und Rohkost	Holländischer Blumenkohlentopf (a,c,g), dazu Obstauswahl	Bulgurpfanne (a) mit viel Gemüse und Bechamelsauce (a,g), Obstauswahl
Fr, 05.05.	Spagetti (a) Bologneser Art (a), Obstauswahl	Hähnchenschnitzel (a)(2/4/7) mit Karotten- gemüse (a), Soße (a) und Kartoffeln	Bunte Reispfanne (a) mit Hirtenkäse (g) und Paprika-Rahmsauce (a,g)
KW 19	<b>Kaltgericht der Woche: Schnitzelbrötchen (a) mit Gurke, Tomate, Senf (j), Ketchup (5) und Röstzwiebeln (d)</b>		
Mo, 08.05.	Wurstgulasch (a,i,j)(2/4/7) mit Nudeln (a), Obstauswahl	Vegetarische Käse- lauchsuppe (a,g), Obstauswahl	Gemüseschnitzel (a,c,g,i, f,h) mit Kräutersauce (a) und Reis, Obstauswahl
Di, 09.05.	Hähnchenbrust (natur) mit Mischgemüse (a), Soße (a,j) und Kartoffeln	Vegetarische Graupensuppe (a,i) mit buntem Gemüse, Dessert (g)	Nudeln (a) mit Champignonrahmsauce (a,g)(2/4/7), Obstauswahl
Mi, 10.05.	Eierfrühkase (a,c) mit Kartoffeln, Rohkost	Chilli con Carne (a) mit Reis, Obstauswahl	Eintopf Leipziger Allerlei (a,i), dazu Quarkspieße(g)
Do, 11.05.	Backfisch (a,c,g,d,j) mit Senfsoße (j,a), Kartoffeln und Rohkost	Chinapfanne (a) mit buntem Gemüse und Reis (vegetarisch), Dessert (g)	Grießbrei (a,g) mit Erdbeeren (5)
Fr, 12.05.	Schweinebraten mit Rotkohl (a), Soße (a,i) und Kartoffeln	Möhrensuppe mit Geflügelfleischklößchen (a,c,g)(2/4/7), Obstauswahl	Vegetarisch gefüllte Paprikaschote (a,c,g) mit Soße (a,i,j) und Reis, Rohkost
KW 20	<b>Kaltgericht der Woche: Salat Exotic *Eisberg, Mandarinen, Ananas, Pfirsich und Dressing (g)</b>		
Mo, 15.05.	Eier in Schnittlauchsoße (a,c), dazu Kartoffeln und Rohkost		Buntes Gemüse in Curry-Kokossoße (a,i) und Reis, dazu Obstauswahl
Di, 16.05.	Rostbratwurst (j,i)(2/4/7), buntes Sauerkraut (a), Soße (a,j) und Kartoffeln		Tortellini (a,c,g) mit Spinat-Käsefüllung und Käsesauce (a,g)
Mi, 17.05.	Geflügelboulette (a,c,g,i,j) mit grünen Bohnen (a), Soße (a,i,j) und Kartoffeln	Auf Grund der geringen Teilnahme in den Ferien entfällt Menü 2.	Kaiserschmarrn (a,c,g) mit Vanillesoße (a,g)
Do, 18.05.	Feiertag - Christi Himmelfahrt		Feiertag - Christi Himmelfahrt
Fr, 19.05.	Putensteak (natur) mit Kaisergemüse (a), Soße (a,i) und Kartoffeln		Brückentag
KW 21	<b>Kaltgericht der Woche: Griechischer Bauernsalat mit Hirtenkäse (g), Gurke, Tomate, Olive, Rote Zwiebel auf Eisberg, Dressing (g)</b>		
Mo, 22.05.	Fischfilet (a,c,g,d,i,j), Petersiliensauce (a), Kartoffeln, Rohkost	Vegetarische Linsensuppe (a) mit Möhrenwürfel, dazu Obstauswahl	Blumenkohl und Brokkoli in Holländischer Soße (a,c,g) dazu Kartoffeln
Di, 23.05.	Hühnerwürfel in Tomatensoße (a) mit Nudeln (a), Obstauswahl	Kartoffelsuppe (i) mit Wiener (i,j) (2,4,7), Dessert(g)	Pancakes (a,c,g) mit Apfelsmus (5)
Mi, 24.05.	Rührei (a,g) mit Spinat (a), Kartoffeln und Milchmischgetränk (g)(5)	Hefekäse (a,c,g) mit Praumenkompott (a)(5)	Gemüsefrüktadelle (a,c,g,i) mit Kräutersauce (a) und Kartoffeln
Do, 25.05.	Schweinegulasch (a) mit Buttererbsen (a,g) und Kartoffeln	Vegetarische Gemüsesuppe (a,i), Obstauswahl	Vegetarische Frühlingssrollen (a,c,i) mit süß-saurer-Soße (a) und Reis, Obstauswahl
Fr, 26.05.	Eierkuchen (a,c,g) mit Apfelsmus (5)	Römerbraten (i,j) (2/4/7), Bayrischkraut (a), Soße (a,i) und Kartoffeln	Rote Beete-Medallions (a,c,g,f,i,j,k,h) mit Petersiliensauce (a) und Kartoffeln
KW 22	<b>Kaltgericht der Woche: Curry-Reis-Salat (c,g) mit Früchten auf Eisberg, dazu 1 Brötchen (d)</b>		
Mo, 29.05.	Feiertag - Pfingstmontag	Feiertag - Pfingstmontag	Feiertag - Pfingstmontag
Di, 30.05.	Hühnerfrühkase (a) mit Reis, Rohkost	Kartoffeln mit hausgemachtem Kräuterkäse (a), Obstauswahl	Milchreis (g) mit Apfelsmus (5) und Zimtucker
Mi, 31.05.	Backfisch (a,c,g,d,j) mit Dillsoße (a) und Kartoffelbrei (g), dazu Rohkost	Bunte Nudelsuppe (a,i) mit Hähnchen- fleisch und Gemüse, Obstauswahl	gefüllte Käsetortellini (a,c,g) mit fruchtiger Tomatensoße (a), Obstauswahl

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

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

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

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

Tag	M 1	M 2	M 3	M 4
KW 18				
Mo, 01.05.				
Di, 02.05.				
Mi, 03.05.				
Do, 04.05.				
Fr, 05.05.				
KW 19				
Mo, 08.05.				
Di, 09.05.				
Mi, 10.05.				
Do, 11.05.				
Fr, 12.05.				
KW 20				
Mo, 15.05.				
Di, 16.05.				
Mi, 17.05.				
Do, 18.05.				
Fr, 19.05.				
KW 21				
Mo, 22.05.				
Di, 23.05.				
Mi, 24.05.				
Do, 25.05.				
Fr, 26.05.				
KW 22				
Mo, 29.05.				
Di, 30.05.				
Mi, 31.05.				

**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) Geschweilt - 7) Phosphat - 8) Nitritpökelsalz

Allergene:

a) Weizengläuten - a1) Roggengluten - 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](http://www.seiffert-menue.de)  
[info@seiffert-menue.de](mailto:info@seiffert-menue.de)

Was bin ich?  
Ich bin kein Tiger,  
doch hab ich Streifen,  
will niemand was tun,  
ihr müsst's nur begreifen.  
Ich mach leckren Honig -  
den müsst ihr versuchen,  
ich leb' in 'nem Stock -  
kommt mich mal besuchen.

(aus) :lunest

**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)

