



SPEISEPLAN für Kita's & Schulen - Juni 2024

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

Änderungen vorbehalten. Abgabetermin bis: 17.05.2024 / 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.

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

*Bitte am omgbe hinterlegen Feldern für eine mögliche alternative Ernährung (für den Kochen)



Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3 - Vegetarisch
KW 23	M4 Kaltgericht der Woche: Chefsalat, mit Käse-(g) & Kochschinkensteifen (i,j)(2/4/7), Ei (c) und Croûtons (a) auf Eisberg. Dressing (g)	Milchreis (g) mit Zimt-Zucker und Apfelmus (5)	Spirelli (a) mit Spinatfischkäseseife (a,g), dazu Obstauswahl
Mo, 03.06.	Jagdwurstscheibe (natur)(2/4/7)(i,j) mit Mischgemüse (a), Soße (a,j) und Kartoffeln	Gemüseburger (a,c,g) mit Schnittlauchsoße (a) und Kartoffeln	Tomatensuppe (a) mit Reiseinlage und Kräutern, Obstauswahl
Di, 04.06.	Schweinegulasch (a) mit Buttererbsen (a,g) und Kartoffeln	Buntes Chinagemüse (a,j) in Curry-Kokossoße (a) mit Reis	Vegetarischer Spätzleintopf (a,c,i) mit buntem Gemüse, dazu Obst
Mi, 05.06.	Geflügelbratwurst (2/4/7) (i,g) mit Soße (a,j), buntes Sauerkraut (a) und Kartoffelbrei (g)	Gabelspaghetti (a) mit Geflügelfleischklößchen (a,c,j)(2/4/7) in Tomatensoße (a), Obstauswahl	Holländischer Blumenkohlentopf (a,g) mit Eierstich (c,g), dazu Obstauswahl
Do, 06.06.	Leberkäse (i,j)(2/4/7) mit deftiger Soße (a,i), Bayrisch-Kraut (a) und Kartoffeln	Lieblingsessen von Mfr., Grüne Bohnensuppe (a) mit Kartoffelstückerchen, Quarkspise (g)	Chili sin Carne (a,j) mit Kartoffelbrei (g), Obstauswahl
Fr, 07.06.	Hokifilet (a,c,d,i,j) mit 8-Kräutersoße (a), Salzkartoffeln, dazu Rohkost	M4 Kaltgericht der Woche: Herzhafte bunter Linsensalat auf Eisbergsalatbett mit 1 Brötchen (a)	Schnupfudel-Gemüsepfanne (a,c,g) mit Bechamelsauce (a,g)
KW 24	M4 Kaltgericht der Woche: Herzhafte bunter Linsensalat auf Eisbergsalatbett mit 1 Brötchen (a)	Vegetarischer Möhren-Kohlrabi-Eintopf (a), Obstauswahl	Lieblingsessen von Maya & Malia: Eierkuchen (a,c,g) mit Apfelmus (5)
Mo, 10.06.	Schweineschnitzel (a,c) mit Sommergemüse (a), Soße (a,j) und Kartoffeln	Pikanter Feuertopf (Gulaschsuppe)(a,i) mit Schweinefleisch und Brot (a,z), Obstauswahl	Hausgemachter Kräuterquark (g) mit Kartoffeln
Di, 11.06.	Geflügelkadelde (a,c,i,j) mit Bohngemüse (a), Soße (a,j) und Kartoffeln	Cremige Zucchinisuppe (a,g) mit Hackfleisch, Obstauswahl	Rührei (c,g) mit Rahmspinat (a,g) und Kartoffeln
Mi, 12.06.	Putengulasch (a) mit Rotkohl (a) und Kartoffeln	Bunte Reissuppe (a,i) mit Gemüse und Hühnerfleisch, Obstauswahl	Bulgur-Gemüsepfanne mit Joghurt-Schnittlauchdip (g), dazu Obstauswahl
Do, 13.06.	Fisch mit Käseaufgabe (a,d,g), Dillsoße (a), Kartoffelbrei (g) und Gurkensalat (5)	Frischlingessuppe (a,i) mit Geflügelfleischklößchen (a,c,j)(2/4/7)	Gemüse-Grochupfanne (a,c,g) mit Tomatensoße (a)
Fr, 14.06.	Eier in Senfsoße (a,c,i), dazu Kartoffeln und Rohkost	Seelachswürfel (d) in Gemüsesoße (a,i) mit Reis und Rohkost	Blumenkohl und Brokkoli in Rahmsauce (a,g) mit Kartoffeln, Obstauswahl
KW 25	M4 Kaltgericht der Woche: Hähnchenschnitzel (a,c) mit Salat, Gurke, Tomate und Röstwiebeln (a) Senf & Ketchup im Baguettebrötchen (a)	Buntes Eiersfrikasse (a,c) mit Kartoffeln, dazu Pudding (g)	Couscouspfanne (a) mit viel Gemüse und Tomatensoße (a)
Mo, 17.06.	Vegetarische bunte Linsensuppe (i), dazu Quarkspise (g)	Wurstgulasch(2/4/7)(a,i,j) mit Nudeln (a), dazu Obstauswahl	Quarkkudeln (c,g,a) mit Apfelmus (5)
Di, 18.06.	Lieblingsessen von Pia: Gehacktesstippe (a), Kartoffelbrei (g), Gewürzgurke (5)	Vegetarische Kartoffelsuppe (i), Quarkspise (g)	Sternchenudelsuppe (a,i) mit viel Gemüse, dazu Obstauswahl
Mi, 19.06.	Vegetarische Käse-Lauch-Suppe (a,g), dazu Obstauswahl	Königsberger Klops (a,c,f,g), mit Kapernsoße (a), Kartoffeln, dazu Rohkost	Vegetarische Erbsensuppe mit Kräutern, dazu Joghurt (g)
Do, 20.06.	Hähnchenschnitzel (a,c) mit Kohlrahngemüse (a,g), Soße (a,j) und Kartoffeln		Vegetarische gefüllte Kartoffeltaschen mit Rahmspinat (a,c,g), dazu Obst
Fr, 21.06.	Putengeschmetztes "ungarische Art" (a,i) mit Spirelli (a)		Leipziger Allerlei mit Sauce Hollandaise (a,c,g), dazu Kartoffelbrei (g)
KW 26	M4 Kaltgericht der Woche: Tomaten-Mozzarellasalat (g) mit Basilikumdressing auf Eisbergsalatbett dazu 1 Brötchen (a)		Eierschnitzsuppe (a,c,i) mit viel Gemüse, Obstauswahl
Mo, 24.06.	Lieblingsessen von Max, Svea, Hanna: Spaghetti (a) Bologneser Art (a), Reibekäse (g), Obst		Mexikanische Bohnensuppe (a), dazu Obstauswahl
Di, 25.06.	Backfisch (a,c,d,g,i,j) mit Kräutersoße (a) und Kartoffeln, dazu Rohkost		
Mi, 26.06.	Putenragout (a) mit Reis und Buttererbsen (a,g)		
Do, 27.06.	Grießbrei (g,a) mit Kirschkompott (5)		
Fr, 28.06.	Gebirgswurstscheibe (natur)(i,j) (2/4/7) mit Sauce Napoli (a) und Spirelli (a)		

*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
KW 23				
Mo, 03.06.				
Di, 04.06.				
Mi, 05.06.				
Do, 06.06.				
Fr, 07.06.				
KW 24				
Mo, 10.06.				
Di, 11.06.				
Mi, 12.06.				
Do, 13.06.				
Fr, 14.06.				
KW 25				
Mo, 17.06.				
Di, 18.06.				
Mi, 19.06.				
Do, 20.06.				
Fr, 21.06.				
KW 26				
Mo, 24.06.				
Di, 25.06.				
Mi, 26.06.				
Do, 27.06.				
Fr, 28.06.				

Name, Vorname des Kindes:

Ort:

Schule / Einrichtung:

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) Geschwürreiz - 7) Phosphat - 8) Nitropökalisatz

Allergene: a) Weizenglären - a1) Roggenglären - b) Krebstiere - c) Eier - d) Fisch - e) Erdnüsse - f) Soja - g) Kuhmilch
h) Schalenfrüchte - j) Sellerie - j1) Sesam - j2) 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

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