



SPEISEPLAN für Kita's & Schulen - Okt 2024

Die Essenmarken der Essenabmeldung bitte zur Verrechnung hinten auf dem Speiseplan aufkleben. Änderungen vorbehalten. Abgabetermin bis: 17.09.2024 / 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-menne.de.

Wir weisen Sie darauf hin, dass seit dem 01.09.2019 die Essensausgabe durch die Firma S5, Dienstleistungen GmbH, Lauchstädter Straße 20, 06217 Merseburg, erfolgt. Die Servicepauschale pro Mittagessen wird daher auf der Rechnung separat ausgewiesen. Die Abrechnung der Servicepauschale erfolgt im Namen und auf Rechnung der S5, Dienstleistungen GmbH, (betrifft nur Schulkassen).

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

Füge dem orangefarbenen Hintergrund für eine ausreichende vitaminreiche Ernährung Wert.



Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3 - Vegetarisch
KW 40	M4 Kaltgericht der Woche: Nudelsalat (a,c,g)(2/5) auf Eisberg mit 3 Chickennuggets (a,c)(2/4/7)		
Di, 01.10.	Putenschnitzel (a,c) mit Möhrengemüse (a), Soße (a) und Kartoffeln		Schupfnudeln (a,c) mit Gemüse, Tomatensoße (a), Obst
Mi, 02.10.	Buntes Fischrikasse (a,i,d) in Dillsauce, Kartoffeln, Rohkost		Klassisch cremige Kürbissuppe (a,g) mit Croustons (a,i), dazu Quarkspeise (g)(5)
Do, 03.10.	Feiertag - Tag der Deutschen Einheit		Feiertag - Tag der Deutschen Einheit
Fr, 04.10.	Bunte Reissuppe (a,i) mit Hühnerfleisch, dazu Quarkspeise (g)		Lieblingessen von Hannah: Kaiserschmarren (a,c,g) mit Vanillesoße (g)
KW 41	M4 Kaltgericht der Woche: Hähnchenwrap (a) mit Hühnerbrust, Lollobionda, Tomate, Paprika, Lauchzwiebeln, rote Zwiebeln, Frischkäse (g)		Milchreis (g) mit Apfelmus (5)
Mo, 07.10.	Geflügelbratwurst (i,g)(2/4/7) mit Rahmwürsting (a,g), Soße (a) und Kartoffeln		Blumenkohl-Brokkolimix mit Schmandsoße (a,g) und Kartoffeln, Obst
Di, 08.10.	Wurstgulasch (a,i,j)(2,4,7) mit Nudeln (a), Dessert (g)		Vegetarische Linsensuppe mit Möhrenwürfel, dazu Dessert (g)
Mi, 09.10.	Lieblingessen von Esma: Putengulasch (a) mit Nudeln (a), Obstauswahl	Auf Grund der geringen Teilnahme in den Ferien entfällt Menü 2.	Gemüsebägel (a,i), Dinkel (gekocht), Kräutersoße (a), Kartoffelbrei (g), Dessert (g)
Do, 10.10.	Backfisch (a,c,d,g,i) mit Senfsoße (a,i) und Kartoffeln, Rohkost		Süße Schupfnudeln (a,c) mit Beerenobst
Fr, 11.10.	Königsberger Klopse (a,i,g,c) mit Kapernsoße (a) und Kartoffeln, Rohkost		
KW 42	M4 Kaltgericht der Woche: Tomate-Mozzarella-Salat (g) auf Eisberg, Dressing (g) dazu 1 Brötchen (a)		
Mo, 14.10.	Geflügelrikadelle (a,c,g), Bayerisckkraut (a), Soße (a,i,j) und Kartoffeln	Bunte vegetarische Graupensuppe (a,i) mit viel Gemüse, Dessert (g)	Gemüse- Frühlingstrollen (a,c,i) mit süß-saurer-Soße (a), Reis und Obstauswahl
Di, 15.10.	Krautflamme (a) mit Hackfleisch und Kartoffelbrei (g), Obstauswahl	Hühnerwürfel in Tomatensoße (a) mit Reis, Obstauswahl	Bulgurflamme (a) mit Gemüse (a,i), dazu Kräutersoße (a) und Obstauswahl
Mi, 16.10.	Eierkuchen (a,c,g) mit Apfelmus (5)	Schweinegulasch (a) mit Butterbraten (a,g) und Kartoffeln	Vegetarische Leipziger Gemüsesuppe (a,i), Obstauswahl
Do, 17.10.	Spätzleudelsuppe (a,c,i) mit viel Gemüse und Hühnerfleisch, dazu Dessert (g)	Hokifilet (a,c,g,d,i,j) mit Kräutersoße (a), Kartoffeln und Rohkost	Eier in Schnittlauchsauce (a) mit Kartoffeln, dazu Rohkost
Fr, 18.10.	Lieblingessen von Emilio, Taylor, Kenyar, Spirrelli (a) mit Tomatenkätersoße (a), Obstauswahl	Hähnchenschnitzel (a,c) mit Kaisergemüse (a), Soße (a) und Kartoffeln	Vegetarische Grüne Bohnensuppe (a), dazu Dessert (g)
KW 43	M4 Kaltgericht der Woche: Schweineschnitzelbrötchen (a) mit Gurke, Tomate, Senf (i), Ketschup (5) und Röstzwiebeln (a)		
Mo, 21.10.	Gebr. Jagdwurstscheibe (natur)(i,j)(2/4/7), Gabelspaghett (a), Tomatensoße (a), Obst	Chinesische Nudelflamme (a) mit Gemüsetrollen, Eierthich (e,g) und Hühnerfleischwürfel, dazu Süß-Saurer Soße (a), Obst	Hausgemachter Kräuterquark (g) mit Kartoffeln, Obstauswahl
Di, 22.10.	Lieblingessen von Robin: Buntes Hünerfrikasse (a,i) mit Reis, Obstauswahl	Vegetarische Kartoffelsuppe (a,i), Quarkspeise (g)	Vanillriegelbrot (a,g) mit Erdbeeren (5)
Mi, 23.10.	Putengeschnetzeltes (a) mit Kartoffeln, dazu Rohkost	Rührei (a,g) mit Rahmspinat (a), Kartoffeln, Obst	Hörnchennudeln (a,c) mit Kürbiscremesauce (a,g), Rohkost
Do, 24.10.	Seelachsbrüsel in Petersiliensoße (a,d), dazu Reis und Rohkost	Hackbraten (2/4/7)(a,c,i,j) mit grünen Bohnen (a), Soße (a) und Kartoffelbrei (g)	Gemüseschnitzel (a,c,g,i, fh) mit Kräutersoße (a) und Kartoffeln, Obstauswahl
Fr, 25.10.	Gehacktesstippe (a) mit Kartoffelbrei (g), dazu Gewürzgurke (5)	Spirrelli (a) mit Spinatrischkäsesoße (a,g), dazu Obstauswahl	Bunte Gemüsepflanze (a,i) mit Gnocchi (a) und Kräutersoße (a), Obst
KW 44	M4 Kaltgericht der Woche: Cous-Cous Salat mit Gemüse (a) und 3 Geflügelhackbällchen (a,c,i,j)(2/4/7)		
Mo, 28.10.	Backfisch (a,c,d,g,i) mit Petersiliensoße (a) und Kartoffeln, Rohkost	Gemüsepolognese (a,i) mit Spirrelli (a), Pudding (g)	Cous-Cousflamme (a,i) mit viel Gemüse-julienne, dazu Joghurt-Dip (g), Obst
Di, 29.10.	Hähnchenschnetzeltes (a) mit Butterbraten (a,g) und Vollkornreis	Spätzle (a,c,i) mit Käsesoße (a,g), Obstauswahl	gekochte Eier in Senfsoße (a,i), Kartoffeln, Rohkost
Mi, 30.10.	Schweinegulasch (a) mit Rortkohl (a) und Kartoffeln	Tortellini gefüllt mit Ricotta (a,c,g) dazu Spinatrahmsauce (a,g) und Obstauswahl	Lieblingessen von Oliver, Henry, Henrik: Eierkuchen (a,c,g) mit Apfelmus (5)
Do, 31.10.	Feiertag - Reformationstag	Feiertag - Reformationstag	Feiertag - Reformationstag

*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 40				
Di, 01.10.				
Mi, 02.10.				
Do, 03.10.				
Fr, 04.10.				
KW 41				
Mo, 07.10.				
Di, 08.10.				
Mi, 09.10.				
Do, 10.10.				
Fr, 11.10.				
KW 42				
Mo, 14.10.				
Di, 15.10.				
Mi, 16.10.				
Do, 17.10.				
Fr, 18.10.				
KW 43				
Mo, 21.10.				
Di, 22.10.				
Mi, 23.10.				
Do, 24.10.				
Fr, 25.10.				
KW 44				
Mo, 28.10.				
Di, 29.10.				
Mi, 30.10.				
Do, 31.10.				

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) Aromastoffe - 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

Ich bin weiß,
ich bin braun, du findest
mich kaum. Im Laub gut
versteckt, warte ich,
bis ein Reh mich entdeckt.

(Lautzsky, Bursort)

Unterschrift Erziehungsberechtigter:

Anderungen vorbehalten. Die An- und Abmeldung
des Essens erfolgt unter Tel.: 03461 210967,
per Fax: 03461 210968 oder
per E-Mail: info@seiffert-menue.de

