



SPEISEPLAN für Kita's & Schulen - März 2025

Die Essenmarken der Essenabmeldung bitte zur Verrechnung hinten auf dem Speiseplan aufkleben. Änderungen vorbehalten. Abgabetermin bis: 17.02.2025 / 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 01.03.2025 die Essensausgabe durch die Firma FS, 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 FS, Dienstleistungen GmbH. (betreff nur Schülern.)



Bitte den orangefarbenen Feldern für eine angemessene Portionsgröße Einrechnung vornehmen.

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

Vesper

Tag	Menu 1	Menu 2	Menu 3 - Vegetarisch
KW 10	M4 Kaltegericht der Woche: "Chefsalat" - gemischter Salat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Schinken (2/4/7), Frenchdressing (g,j)		
Mo, 03.03.	Vegetarische Sächsische-Kartoffel-Gemüsesuppe (l) mit Croutons (a), Dessert (g)	Putengulasch (a,j) mit Kartoffelbrei (g), dazu hausgemachte Rohkost	Vanillegrießbrei (a,g) mit Kirschen (5)
Di, 04.03.	Schweinegeschnetzeltes (a) mit Sauerkohl (a) und Kartoffelbrei (g)	Spätzleintopf (a,c,i) mit viel Gemüse und Hähnchenfleisch, dazu Obst	Bulgur (a) mit Gemüsejuliene, Kräutersoße (a), dazu Obst
Mi, 05.03.	Lieblingsessen von Dustin: Gabelspaghetti (a), Tomatensoße (a) und Jgelwurst (g,i,j) (2/4/7)	Hokiflet (a,g,d,c) mit Petersiliensoße (a), Kartoffeln, dazu Rohkost	Vegetarische Erbsensuppe mit Kräutern, dazu Dessert (g)
Do, 06.03.	Geflügelbratwurst (f,g)(2/4/7) mit Soße (a), Bayerischkraut (a) und Kartoffeln	Gemüseschnitzel (a,j) mit Kräutersoße (a) und Reis	Couscous-Gemüsepfanne (a,j) mit Tomatensoße (a), dazu Obst
Fr, 07.03.	Hähnchenschnitzel (a,c) mit feiner Soße (a), Erbsengemüse (a), Kartoffeln	Kürbissuppe (a) mit Croutons (a), Dessert (g)	Chilli sin Carne (a) mit Reis, Obstauswahl
KW 11	M4 Kaltegericht der Woche: Hähnchenschnitzel (a,c) mit Salat, Gurke, Tomate und Röstzwiebeln (a), Ketchup (5) im Baguettebrötchen (a)		
Mo, 10.03.	Hühnerkassie (a) mit Gemüse und Kartoffeln, dazu Obst	Reissuppe (l) mit buntem Gemüse und Hähnchenfleisch, dazu Dessert (g)	Hefekläße (a,c,g) mit Pflaumenkompott (a)(5)
Di, 11.03.	Gehacktesstuppe (a) mit Kartoffelbrei (g) und Gewürzgurke (5)	Linssuppe mit Geflügelwurst (2/4/7)(i,j) und Möhrenwürfeln, dazu Dessert (g)	Eier in milder Senfsoße (c,a,j), dazu Kartoffeln und hausgemachter Rohkost
Mi, 12.03.	Backfisch (a,d) mit Tomatensoße (a) und Kartoffelbrei (g), dazu Obst	Graupensuppe (a,j) mit buntem Gemüse und Käsefleisch (g), dazu Dessert (g)	Rote-Beete-Puffer (a) mit Bechamel (a,g) und Reis, dazu Rohkost
Do, 13.03.	Hackbraten (a,g,i) mit Bohngemüse (a), Soße (a) und Kartoffeln	Spirelli (a) mit Spinatfrischkäsesoße (a,g), dazu Obst	Holländischer Blumenkohlentopf (a,c,g) mit Eierstich (g,c) und Möhren, dazu Brot (a,1)
Fr, 14.03.	Lieblingsessen von Fr. Bartholomäi: Hähnchen Curry in fruchtigen Tomaten-Currysoße (a)(mit Früchten), Reis	Schweineschnitzel (a,c) mit Soße (a), Möhregemüse (a) und Kartoffeln	Vegetarische Afrikanische-Rote-Linsensuppe (i), dazu Obst
KW 12	M4 Kaltegericht der Woche: "Venezia" - Blattsalat, Karotten, Paprika, Gurke, Hähnchenbruststreifen, Dressing (g)		
Mo, 17.03.	Königsberger Klops (a,j,g,c) mit Kapernsoße (a), Kartoffeln, dazu Rohkost	Nasengrön (l) mit Hühnerfleischwürfeln, Gemüsejuliene und Tomatensoße (a)	Gemüseragout (a,j) mit Vollkornnudeln (a,1), dazu Obst
Di, 18.03.	Seelachsfilet (d) in feiner Kräutersoße (a), Kartoffeln, Rohkost	Vegetarische Möhrensuppe (a) mit Kräutern, dazu Dessert (g)	Gemüsereis (a,c,i) mit Kräutersoße (a) und Kartoffelbrei (g)
Mi, 19.03.	Leipziger Gemüseeintopf (a,j) mit Geflügelfleischklößchen (a,c,g)(2/4/7), Dessert (g)	Leberkäse (2/4/7) mit Bohngemüse (a), Soße (a) und Kartoffeln	Schnupfnudeln (a,c) mit Mischgemüse (a) und Bechamelsauce (a,g), dazu Obst
Do, 20.03.	Gehacktes Schweinefleisch mit Petersiliensauce (a), Kartoffeln und Rohkost	Putengeschmetzeltes (a,j) mit bunten Nudeln (a), dazu Obst	Lieblingsessen von Zoe: Eierkuchen (a,c,g) mit Apfelsauce (5)
Fr, 21.03.	Rührei (c,g) mit Spinat (a) und Kartoffeln, dazu Obst	Geflügelboulette (a,c,i,j)(2/4/7) mit Soße (a), Bayerischkraut (a) und Kartoffeln	Gnocchi-Gemüsepfanne (a,c,i) mit Kräutersauce (a), dazu Obst
KW 13	M4 Kaltegericht der Woche: "Wrap (a) "Chickenstyle" mit Salat, Hähnchenbruststreifen, Partytomaten, Paprika, Lauchzwiebeln und Dressing (g)		
Mo, 24.03.	Schweinegulasch (a,j) mit Spirelli (a), dazu Obst	Sternchennudelsuppe (a,j) mit Frühlingsgemüse (a,j) und Hähnchenfleisch	Blumenkohl- Brokkolimit mit holländischer Soße (a,c,g) und Kartoffeln, dazu Obst
Di, 25.03.	Panierte Jagdwurstscheibe (a,c,i,j)(2/4/7) mit Soße (a), Mischgemüse (a) und Kartoffelbrei (g)	Grüne Erbsensuppe mit Bockwurstscheiben (i,j)(2/4/7), dazu Quarkpeise (g)	Gemüsebowl (a,j,Dinkel-gekocht) mit Sauce Bechamel (a,g) und bunten Nudeln (a,c), Obst
Mi, 26.03.	Putenschnitzel (a,c) mit Geflügelsoße (a), Mischgemüse (a), Soße (a) und Kartoffeln	Salami-Nudeln (a,j) (2/4/7) mit Tomatensoße (a), dazu Obst	Hausgemachter Schnittlauchquark (g) mit Kartoffeln, dazu Obst
Do, 27.03.	Backfisch (a,d) mit feiner Dill-Soße (a) und Reis, dazu Rohkost	Käse-Lauchsuppe (a,g) mit Hackfleisch, dazu Obst	Bulgur-Gemüsepfanne (a,j) mit Joghurt-Dip (g), Obst
Fr, 28.03.	Hähnchenbrust (natur) mit Geflügelsoße (a), Rotkohl (a) und Kartoffeln	Kartoffelsuppe (l) mit Geflügelwurst (2/4/7) (i,j), dazu Dessert (g)	Lieblingsessen von Anna: Milchrreis (g) mit Apfelsauce (5)
KW 14	M4 Kaltegericht der Woche: Bunter Nudelsalat (a,g) auf Eisberg, 2 Partywiener (2/4/7) (i,j)		
Mo, 31.03.	Lieblingsessen von Mathilda: Würstgulasch (2/4/7) (a,i,j) mit Spirelli (a), dazu Obstsalat	Vegetarische grüne Bohnenuppe (a) mit Gemüse, dazu Dessert (g)	Paniierter Backkäse (a,c,g), Petersiliensauce (a) und Kartoffelbrei (g), Obst

*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 10				
Mo, 03.03.				
Di, 04.03.				
Mi, 05.03.				
Do, 06.03.				
Fr, 07.03.				
KW 11				
Mo, 10.03.				
Di, 11.03.				
Mi, 12.03.				
Do, 13.03.				
Fr, 14.03.				
KW 12				
Mo, 17.03.				
Di, 18.03.				
Mi, 19.03.				
Do, 20.03.				
Fr, 21.03.				
KW 13				
Mo, 24.03.				
Di, 25.03.				
Mi, 26.03.				
Do, 27.03.				
Fr, 28.03.				
KW 14				
Mo, 31.03.				

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) Geschwefelt - 7) Phosphat - 8) Nitropiperilat

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
Milch zubereitet oder enthält
Grundstoffe daraus.



Wird mit Bestandteilen aus
Fisch zubereitet oder ent-
hält Grundstoffe daraus.



Vegetarisch fleisch-
und fischlos. Gerichte.

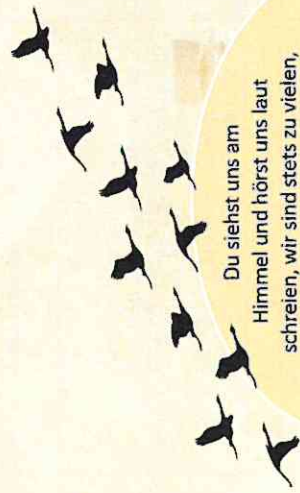
Seiffert Menü Service GmbH & Co KG

Lauchstädter Str. 20, 06217 Merseburg

Tel.: 03461/210967, Fax: 03461/210968

www.seiffert-menue.de

info@seiffert-menue.de



Du siehst uns am
Himmel und hörst uns laut
schreien, wir sind stets zu vielen,
keiner fliegt gern allein. Im Winter ziehen
wir in den Süden, dafür müssen wir sehr weit
fliegen und wir kommen, welch ein Glück,
pünktlich zum Frühling wieder zurück.

Wer sind wir?

(seppwzh z e|d)



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