



SPEISEPLAN für Kita's & Schulen - Juni 2025

Die Essenmarken der Essenabmeldung bitte zur Verrechnung hinten auf dem Speiseplan aufkleben. Änderungen vorbehalten. Abgabetermin bis: 17.05.2025 / 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 01.03.2019 die Essensgabe durch die Firma M.S. 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 F.S. Dienstleistungen GmbH. (Betrifft nur Schulklassen).
NEU: Menü 4 Kaltgericht (ist täglich als Mittagsmenü wählbar)

*Folgt dem orangefarbenen Hintergrund für eine zugewiesene, notwendige Ernährung (Vgl. Bsp. unten)



Menü 1

Menü 2

Menü 3 - Vegetarisch

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3 - Vegetarisch
KW 23	M4 Kaltgericht der Woche: Salat "Tropical" Eisberg, Honigmelonenwürfel, Mandarine (S), Pfirsich (S), Ananas (S), Kiwi, Dressing (g)	Reisfanne mit Juliennegemüse und Kräutern, Tomatensoße (a), Kompott (S)	Milchreis (g) mit Apfelmus (S) und Zimtucker
Mo, 02.06.	Hühnerfrischkäse mit buntem Gemüse (a) mit Kartoffeln	Brokkoli & Blumenkohl mit Sc. Hollandaise (a,c,g,i), Kartoffeln, Obst	Vegetarische Frühlingsgemüsesuppe (a,i), Eierstich (c,g) und Quarkspeise (g)(5)
Di, 03.06.	Pfirsichnetztes (a) mit Erbsengemüse (a) und Reis	Buntes Eierfrischkäse (a,c) mit Kartoffeln, dazu Kompott (S)	Kartoffeltaschen Frischkäsefüllung (a,c,g) mit Rahmspinat (a,g), Obstauswahl
Mi, 04.06.	Lieblingsessen von Alina & Vanessa: Schweineschnitzel (a,c) mit Mischgemüse (a), Soße (a) und Kartoffeln	Spaghetti (a) Bologneser Art (a), Reibekäse (g), Obst	Leipziger Allerlei (a) in Bechamelsauce (a, g), dazu Kartoffeln, Obst
Do, 05.06.	Hefekleöße (a,c,g) mit Erdbeersoße (a)(5)	Vegetarische Graupensuppe (a,i) mit viel Gemüse, dazu Quarkspeise (g)(5)	Tortellini (a,c,g) mit Käsefüllung, dazu Paprikarahmsauce (a,g)
Fr, 06.06.	Beckfisch (a,d), Dillsoße (a), Kartoffelbrei (g), Rohkost		
KW 24	M4 Kaltgericht der Woche: Cous-Cous Salat mit Gemüse (a) und 3 Hackbällchen (i,j)(2/4/7)		
Mo, 09.06.	Pfingstmontag		
Di, 10.06.	Lieblingsessen von Paula, Frieda & Marie: Rührei (c,g) mit Rahmspinat (a,g), Kartoffeln, Obst	Mexikanische Bohnsuppe (a) mit Mais, Bohnen und Geflügelstücken (a,c,i)(2/4/7), Pudding (g)(5)	Couscousfanne (a) mit viel Gemüse (a) und Sauce Bechamel (a,g), Quarkspeise (g)(5)
Mi, 11.06.	Schweinegulasch (a,i) mit Rotkohl (a) und Kartoffeln	Bunte Nudelsuppe (a,i) mit Hähnchenfleisch und Gemüse, Obstauswahl	Süße Schupfnudeln (a,c,g,i) mit Beerensauce (a)
Do, 12.06.	Backleberkäse (2/4/7) mit Bohngemüse (a), Soße (a) und Kartoffeln	Käse-Lauchsuppe (a,g) mit Hackfleisch, Obstauswahl	Buntes Gemüse in Curry-Kokossoße (a,i) und Reis, dazu Obstauswahl
Fr, 13.06.	Spinatmedaillon (a,c,g), Kartoffelbrei (g), Gemüsesoße (a), Obst	Hähnchenschnitzel (a,c) mit Karottengemüse (a), Soße (a) und Kartoffeln	Vegetarische grüne Erbsensuppe, dazu Pudding (g)(5)
KW 25	M4 Kaltgericht der Woche: Tomaten-Mozzarella Salat (g) mit Basilikumdressing auf Eisbergsalatbett dazu 1 Brötchen (a)		
Mo, 16.06.	Fisch mit Käsaufstrich (a,c,g,d,i) mit Sentsoße (a,i), Kartoffeln und Rote Beete (5)	Hühnerwürfel in Tomatensauce (a) mit Nudeln (a), Obstauswahl	Chinuanudelfanne (a) mit buntem Gemüse (vegetarisch), süß-saure Soße, Pudding (g)(5)
Di, 17.06.	Geflügelboulette (a,c,i,j) mit Erbsen-Maisgemüse (a), Soße (a) und Kartoffeln	Vollkornnudeln (a) mit Brokkoli in Kräutersauce (a,g), Obst	Vanillegrießbrot (a,g) mit Fruchtmus (5)
Mi, 18.06.	Eier in Schnittlauchsauce (a,c), dazu Kartoffeln und Rohkost	Kesseligulaschsuppe (a,i) mit Gemüse und Kartoffeln dazu Obstauswahl	Brokkoli-Nussecke (a,c,g,i,f,h) mit Tomatensoße (a) und Wildreisemischung, Obstauswahl
Do, 19.06.	Lieblingsessen von Emmy Lotta: Rostbratwurst (i,j)(2/4/7), Sauerkraut (a), Soße (a) und Kartoffeln	Kartoffeln mit hausgemachtem Kräutergarn (g), Obstauswahl	Burgurpfanne (a) mit viel Gemüse, dazu Jogurt Dip (g), Obstauswahl
Fr, 20.06.	Wurstgulasch (a,i,j)(2/4/7) mit Nudeln (a), Obstauswahl	Gefüllte Paprikaschote (a,c,g) mit Soße (a) und Reis, dazu Kompott (5)	Kaiserschmarrn (a,c,g) mit Apfelmus (5)
KW 26	M4 Kaltgericht der Woche: Hähnchenschnitzel (a,c) im Baguettebrötchen (a) mit Lollo, Tomate, Gurke, Remoulade (c,g), Röstzwiebeln (a)		
Mo, 23.06.	Jagdwurstschneide (natur)(i,j)(2/4/7) mit Soße (a), Mischgemüse (a), Kartoffeln	Vegetarische Sternennudelsuppe (a,i) mit viel Gemüse, Obst	Rote Beete-Puffer (a,c,g) mit Schnittlauchsauce (a) und Kartoffelbrei (g), Pudding (g)(5)
Di, 24.06.	Hühnerragout in feiner Soße (a) mit Wildreisemischung, dazu Rohkost	Vegetarische Linsensuppe (i) mit Möhrenwürfeln, Pudding (g)(5)	Panakes (a,c,g) mit Apfelmus (5)
Mi, 25.06.	Vegetarische Sommergemüsesuppe (a,i) mit Kartoffelstücken und Grießklößchen (a,c,g), Dessert (g)(5)	Lieblingsessen von Leonie: Igelwurst (i,j)(2/4/7) mit Tomatensoße (a) und Kartoffelbrei (g), Rohkost	Schupfnudelfanne (a,c) mit viel Gemüse (a) und Sauce Bechamel (a,g), Quarkspeise (g)(5)
Do, 26.06.	Fischwürfel in Kräutersauce (a,d), dazu Reis und Gurkensalat	Schweineschnitzel (a,c), Erbsengemüse (a), Soße (a) und Kartoffeln	Kaisergemüse mit Kräutersauce (a) und Kartoffelbrei (g), dazu Obst
Fr, 27.06.	Hähnchenschnitzel (a,c) mit Rotkohl (a), Soße (a) und Kartoffeln	Makkaroni (a) mit Käsesauce (a,g) und Röstzwiebeln (a), dazu Obst	Vegetarische Möhrensuppe (a), Quarkspeise (g)(5)
KW 27	M4 Kaltgericht der Woche: Cheddar Salat, mit Käse- (g) & Kochschinkenstreifen (i,j)(2/4/7), Ei (c) und Croûtons (a) auf Eisberg, Dressing (g)		
Mo, 30.06.	Fischboulette (a,c,g,i) mit Honig-Senfsoße (a,j), dazu Kartoffelbrei (g) und Rohkost	Auf Grund der geringen Teilnahme in den Ferien enthält Menü 2.	Lieblingsessen von Fanni und Damon: Eierfäuchen (a,c,g) mit Apfelmus (5)

*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 23				
Mo, 02.06.				
Di, 03.06.				
Mi, 04.06.				
Do, 05.06.				
Fr, 06.06.				
KW 24				
Mo, 09.06.				
Di, 10.06.				
Mi, 11.06.				
Do, 12.06.				
Fr, 13.06.				
KW 25				
Mo, 16.06.				
Di, 17.06.				
Mi, 18.06.				
Do, 19.06.				
Fr, 20.06.				
KW 26				
Mo, 23.06.				
Di, 24.06.				
Mi, 25.06.				
Do, 26.06.				
Fr, 27.06.				
KW 27				
Mo, 30.06.				

Bitte hier die Essenmarken
(original) für die abgemeldeten
Tage zur Verrechnung aufkleben.



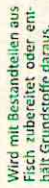
SPEISEPLAN für Kita's & Schulen

Inhaltsstoffe: 1) Farbstoffe - 2) Konservierungsstoffe - 3) Antioxidationsmittel - 4) Geschmacksverstärker - 5) Süßungsmittel
6) Geschwefelt - 7) Phosphat - 8) Nitritpeksalat

Allergene: a) Weizengläten - a1) Roggengläten - b) Krebstiere - c) Eier - d) Fisch - e) Erdnüsse - f) Soja - g) Kuhmilch
h) Schalenfröchte - 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
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



Sie ist
rund und nicht eckig,
ist gelb und nicht fleckig,
kann leuchten und scheinen,
lässt uns lachen und nicht weinen,
sie bringt uns die Wärme,
alle mögen sie gerne.
Wer ist das?

(ausos eid)



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