



# SPESEPLAN FÜR KITA S & SCHULEN - SEPT 2025

Bitte den Umfang  
für eine ausgewogene,  
vollwertige Ernährung  
über die Woche beachten

Die Essenmarken der Essenabmeldung bitte zur Verrechnung hinten auf dem Speiseplan aufkleben.  
Änderungen vorbehalten. Abgabetermin bis: 17.08.2025 / 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 Essensausgabe durch die Firma F.S. Dienstleistungen GmbH, Lauchstädter Straße 20, 06217 Mersburg, erfolgt. Die Servicepauschale pro Mittagessen wird dabei auf der Rechnung separat ausgewiesen. Die Abrechnung der Servicepauschale erfolgt im Namen und auf Rechnung der F.S. Dienstleistungen GmbH. (Berührt nur Schulkassen).  
**NEU: Menü 4 Kaltgericht (ist täglich als Mittagsmenü wählbar)**



Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3 - Vegetarisch
KW 36	<b>M4 Kaltgericht der Woche: Eiersalat (a,c,g)(2/5) auf Eisberg, dazu ein Brötchen (a)</b>	Lieblingssessen von Marie & Frieda: Eier in Senfsoße (a,j), Kartoffeln und Rote Beete (5)	Vegetarischer Klops (a,c,f,i) mit Schnittlauchsoße (a) und Bulgur (a), Obstauswahl
Mo, 01.09.	Gabelspaghetti (a) "Bologneser Art" (a), Reibekäse (g)	Bratwurst (i,j)(2/4/7) mit Sauerkraut (a), Soße (a) und Kartoffelbrei (g)	Sächsische vegetarische Kartoffelsuppe (f) mit Gemüse, Pudding (g)(5)
Di, 02.09.	Pancakes (a,c,g) mit Apfelsmus (5)	Tomatensuppe (a) mit Reisemehl und Geflügelfleischklößchen (a,c,g)(2/4), Quarkspeise (g)(5)	Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise (a,g,c) und Kartoffeln, Dessert (g)(5)
Mi, 03.09.	Hähnchenschnitzel (a,c) mit Kohlrabigemüse (a), Soße (a) und Kartoffeln	Schupfnudeln (a,c) mit Gartengerüsemix (a) und Schmandsoße (a,g)	Blumenkohl-Brokkolisuppe (a) mit Kräutern, Obstauswahl
Do, 04.09.	Gehacktespizze (a) mit Kartoffelbrei (g) und saure Gurke (5)	Sternchenudelsuppe (a,j) mit Hähnchenfleisch und Gemüse, Dessert (g)(5)	Kräuterquark (g) mit Kartoffeln, dazu Gurkensalat
Fr, 05.09.	Paniertes Fischfilet (a,c,d,g,j), Senfsoße (a,j), Kartoffelbrei (g) und Rohkost	Hühnerfrickasse (a) mit Kartoffeln und Rote Grütze (5)	Bunte Spirelli (a,c) mit Brokkoli-Rahmsoße (a,g) und Reibekäse (g), Obst
KW 37	<b>M4 Kaltgericht der Woche: Bunter Gartenmix (verschiedene Rohkostsalate der Saison) mit 3 Chickennuggets (a,c)</b>	Wurstjulisch (a,j)(2/4/7) mit Nudeln (a), Dessert (g)	Vegetarische grüne Bohnensuppe (a) mit Kartoffelwürfeln, Dessert (g)(5)
Mo, 08.09.	Lieblingssessen von Andy, Dean Luca, Constanth, Eierkuchen (a,c,g), mit Apfelsmus (5)	Cremige Kürbissuppe (a,g) mit Croutons (a,j), Dessert (g)(5)	Rote-Beete-Puffer (a) mit Kräutersoße (a) und Reis, Quarkspeise (g)(5)
Di, 09.09.	Fisch mit Käseauflage (a,g,f,i), Kräutersoße (a), Reis und Rohkost	Reisplanne (a,j) mit viel Gemüse, Hirtenkäse (g) und Tomatensoße (a), Pudding (g)(5)	Nudelsuppe (a,j) mit Hähnchenfleisch und Gemüse, Dessert (g)
Mi, 10.09.	Jagdurstscheibe (natur) (i,j)(2/4/7) mit Milchgemüse (a), Soße (a) und Kartoffeln	Spätzle (a,c) mit Sommergemüse (a) und Bechamelsauce (a,g,j), Obst	Rührei (a,g) mit Spinat (a,g) und Kartoffeln, Fruchtmilch (g)
Do, 11.09.	Schweinegeschnetzeltes (a) mit Erbsengemüse (a) und Kräuterkartoffelbrei (g)	Milchreis (g) mit Zimt-Zucker und Apfelsmus (5)	Vegetarische grüne Erbsensuppe mit Kräutern, Apfelsmus (5)
Fr, 12.09.	Kaiserschmarrn (a,c,g) mit Vanillesoße (a,g)	Reisintopf (f) mit Hähnchenfleisch und viel Gemüse, Dessert (g)(5)	Spaghetti (a) "Napoli" (a)
KW 38	<b>M4 Kaltgericht der Woche: Rote Beet Salat (5) mit Bienen und Hirtenkäsewürfeln (g) auf Blattsalat, Dressing (g)</b>	Igelwurst (i,j,g)(2/4/7) mit Tomatensoße (a) und Spirelli (a), Fruchtsoße (5)	Blumenkohl-Käsetaler (a,c,g,j), mit Kräutersoße (a), Reis und Rohkost
Mo, 15.09.	Wikingeropf (Geflügelhälften, Erbsen und Möhren in heller Soße) (a,c,i,j) mit Kartoffeln, dazu Apfelsmus (5)	Grüne Bohnensuppe (a) mit Fleischklößchen (a,c,g,j) (2/4), Quarkspeise (g)(5)	Vollkornnudeln (a,c) mit Brokkoli-Frischkäsesoße (a,g), Pudding (g)(5)
Di, 16.09.	Lieblingssessen von Charlotter: Backfisch (a,d) mit Petersiliensoße (a) und Kartoffeln, Rohkost	Vegetarische grüne Erbsensuppe (a,c,g,j) (2/4), Quarkspeise (g)(5)	Kartoffelpuffer (a,c) mit Apfelsmus (5)
Mi, 17.09.	Vegetarische Gemüsesuppe (a,j) mit Grießklößchen (a,c,g), Eierstich (c,g), Pudding (g)(5)	Vegetarische grüne Erbsensuppe (a,c,g,j) (2/4), Quarkspeise (g)(5)	
Do, 18.09.	Königsberger Klopse (a,j,g,c)(2/4) mit Kapernsoße (a) und Kartoffeln, Rote Beete (5)	Vegetarische grüne Erbsensuppe (a,c,g,j) (2/4), Quarkspeise (g)(5)	
Fr, 19.09.	Chickenschnitzel (a) mit Rotkohl (a), Soße (a) und Kartoffeln	Vegetarische grüne Erbsensuppe (a,c,g,j) (2/4), Quarkspeise (g)(5)	
KW 39	<b>M4 Kaltgericht der Woche: Käsesalat (a,c,g)(1/2/5) auf Eisberg, dazu Brötchen (a)</b>	Reisintopf (f) mit Hähnchenfleisch und viel Gemüse, Dessert (g)(5)	
Mo, 22.09.	Frikadelle (a,c,i,j) mit Butterbohnen (a,g), feine Soße (a) und Kartoffeln	Reisintopf (f) mit Hähnchenfleisch und viel Gemüse, Dessert (g)(5)	
Di, 23.09.	Fischwürfel in feiner Kräutersoße (a,d) mit Kartoffeln und Rohkost	Igelwurst (i,j,g)(2/4/7) mit Tomatensoße (a) und Spirelli (a), Fruchtsoße (5)	
Mi, 24.09.	Eierfrickasse (a,c) mit Petersilienkartoffeln, dazu Rohkost	Grüne Bohnensuppe (a) mit Fleischklößchen (a,c,g,j) (2/4), Quarkspeise (g)(5)	
Do, 25.09.	Putenjulisch (a,j) mit Leipziger Allerlei (a) und Kartoffeln	Vegetarische grüne Erbsensuppe (a,c,g,j) (2/4), Quarkspeise (g)(5)	
Fr, 26.09.	Cevapcidi (c) mit Kohlrabigemüse (a), Soße (a) und Kartoffeln	Reisintopf (f) mit Hähnchenfleisch und viel Gemüse, Dessert (g)(5)	
KW 35	<b>M4 Kaltgericht der Woche: Tomaten-Mozzarella Salat (g) auf Eisberg, Dressing (g), Brötchen (a)</b>	Reisintopf (f) mit Hähnchenfleisch und viel Gemüse, Dessert (g)(5)	
Mo, 29.09.	Hähnchenschnitzel (a,c) mit Möhrengemüse (a), Soße (a) und Kartoffeln	Reisintopf (f) mit Hähnchenfleisch und viel Gemüse, Dessert (g)(5)	
Di, 30.09.	Grießbrei (a,g) mit Kirschkompott (a)(5)	Reisintopf (f) mit Hähnchenfleisch und viel Gemüse, Dessert (g)(5)	

\*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 36				
Mo, 01.09.				
Di, 02.09.				
Mi, 03.09.				
Do, 04.09.				
Fr, 05.09.				
KW 37				
Mo, 08.09.				
Di, 09.09.				
Mi, 10.09.				
Do, 11.09.				
Fr, 12.09.				
KW 38				
Mo, 15.09.				
Di, 16.09.				
Mi, 17.09.				
Do, 18.09.				
Fr, 19.09.				
KW 39				
Mo, 22.09.				
Di, 23.09.				
Mi, 24.09.				
Do, 25.09.				
Fr, 26.09.				
KW 35				
Mo, 29.09.				
Di, 30.09.				

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) Antioxidanzsmittel - 4) Geschmacksverstärker - 5) Süßungsmittel  
6) Geschwefelt - 7) Phosphat - 8) Nitritsalz

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 fischlos.

**Seiffert Menü Service GmbH & Co KG**

Lauchstädter Str. 20, 06217 Merseburg  
Tel.: 03461/210967, Fax: 03461/210968

[www.seiffert-menuue.de](http://www.seiffert-menuue.de)  
[info@seiffert-menuue.de](mailto:info@seiffert-menuue.de)

*frisch gekocht  
gesund & lecker!*

Ich habe viele Blätter  
und ich bin doch kein Baum.  
Wenn du mich aufmachst,  
gibt es Wörter und  
Bilder zu schaun.

(40mg sep.:Bunsen)



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-menuue.de](mailto:info@seiffert-menuue.de)

