



SPEISEPLAN für Kita's & Schulen - Okt 2025

Sege den ungenutzten Raum für eine ausgewogene, vollwertige Ernährung. (Vgl. S. 10)

Die Essenmarken der Essenabmeldung bitte zur Verrechnung hinten auf dem Speiseplan aufkleben.
 Änderungen vorbehalten. Abgabetermin bis: 17.09.2025 / 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 Merseburg, erfolgt. Die Servicepauschale pro Mittagessen wird dabei auf der Rechnung separat ausgewiesen. Die Abschreibung der Servicepauschale erfolgt im Namen und auf Rechnung der F.S. Dienstleistungen GmbH. (Betrifft nur Schülern.)
NEU: Menü 4 Kaltgericht (ist täglich als Mittagsmenü wählbar)



Name, Vorname des Kindes:

Ort:

Schule / Einrichtung:

Vesper

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3 - Vegetarisch
KW 40	M4 Kaltgericht der Woche: Tomaten-Mozzarella Salat (g) auf Eisberg, Dressing (g), Brötchen (a)	Schweinegulasch (a) mit Nudeln (a), Obstauswahl	Kürbis-Karottensuppe (a) mit Croutons (a,i), Obstauswahl
Mi, 01.10.	Buntes Fischrikasse (a,d) mit Kartoffeln, Rohkost	Germknödel (a,c,g) mit Vanillesoße (a,g)(5)	Reispfanne (a,i) mit viel Gemüse, Hirtenkäse (g) und Tomatensoße (a)
Do, 02.10.	Krautpfanne (a) mit Hackfleisch und Kartoffelpüree (g), Obstauswahl		
Fr, 03.10.	FEIERTAG	FEIERTAG	FEIERTAG
KW 41	M4 Kaltgericht der Woche: Wrop "Hot Dog" Weizentortilla (a), Salat, Hotdogwurst (2/4/7)(g,i), Röstzwiebeln (a), Gewürzgurke (5), Senf (i), Ketchup (5), Mayonnaise (2/5)(a,c)	Bunte Vegetarische Graupensuppe (a,i) mit viel Gemüse, Dessert (g)(5)	Gemüse-Frühhingsrollen (a,c,i) mit süß-saurer-Soße (a), Reis und Obstauswahl
Mo, 06.10.	Dessert (g)(5)	Rührei (c,g) mit Spinat (a), Kartoffeln und Milchmischgetränk (g)(5)	Schnupfnudelpfanne (a,c) mit Gemüse (a), dazu Kräutersoße (a) und Obstauswahl
Di, 07.10.	Boulette (f,i) mit Bayerischkraut (a), Soße (a) und Kartoffeln	Hühnerwürfel in Tomatensoße (a) mit Gabelspaghetti (a), Obstauswahl	Vegetarische Leipziger Gemüsesuppe (a,i), Obstauswahl
Mi, 08.10.	Quarkkuchen (a,c,g) mit Vanillesoße (g)(5)	Hokkifiet (a,c,g,d,i,j) mit Kräutersoße (a), Kartoffeln und Rohkost	Eier in Schnittlauchsauce (a,c) mit Kartoffeln, Rohkost
Do, 09.10.	Bunte Reissuppe (a,i) mit Hühnerfleisch, Quarkspise (g)(5)	Hähnchenbrust (natur) mit Rottkohl (a), Soße (a) und Kartoffeln	Lieblingsessen von Mätteo, Lena, Pia, Oliver, Nudeln (a) mit Tomatenkräutersoße (a), Obstauswahl
Fr, 10.10.	Vegetarische grüne Bohnensuppe (a), Dessert (g)(5)		
KW 42	M4 Kaltgericht der Woche: Italienischer Nudelsalat (a,c,g)(2/5) mit bunten Nudeln, Oliven und 3 Geflügelhälften (a,c,i,j)	Milchreis (g) mit Apfelsmus (5)	Blumenkohl-Brokkolimix mit Kräutersoße (a) und Vollkornreis
Mo, 13.10.	Bratwurst (i,j)(2/4/7) mit Buntem Sauerkraut (a), Soße (a) und Kartoffeln		Lieblingsessen von Felix: Vegetarische Linsensuppe (i) mit Möhrenwürfel, dazu Dessert (g)(5)
Di, 14.10.	Königsberger Kloppe (a,j,g,c) mit Kapernsoße (a) und Kartoffeln, Rohkost		Gemüsebägel (a) mit Petersiliensauce (a) und Kartoffelpüree (g), Dessert (g)(5)
Mi, 15.10.	Hähnchengeschneitzeltes (a) mit Butterbraten (a,g) und Vollkornreis		Gemüseragout (a,i) mit Holländischer Soße (a,c,g) und Wildreis Mischung
Do, 16.10.	Backfisch (a,d) mit Dillsoße (a)		
Fr, 17.10.	Gehr. Jagdwurstschabe (natur)(i,j)(2/4/7) mit Nudeln (a) und Tomatensoße (a)		
KW 43	M4 Kaltgericht der Woche: Salat "Amerika" (Eisberg, Mais, Paprika, Kidneybohnen, Tomate, Gurke, Hähnchenstreifen), Dressing (g)	Hausgemachter Kräuterrauk (g) mit Kartoffeln, Obstauswahl	Vanillriegelbrot (a,g) mit Erdbeeren (5)
Mo, 20.10.	Geflügelrindadele (a,c,g), Bohnengemüse (a), Soße (a) und Kartoffeln		Penne (a) mit Käsesoße (a,c,g), Rohkost
Di, 21.10.	Buntes Hühnerfrikassee (a,i) mit Reis, Obstauswahl		Gemüseschnitzel (a,c,g,i,f,h) mit Kräutersoße (a) und Kartoffeln, Obstauswahl
Mi, 22.10.	Lieblingsessen von Noah: Putengeschneitzeltes (a), Mischgemüse, Kartoffelpüree (g)		Bunte Gemüsepfanne (a,i) mit Kartoffelpüree (a) und Kräutersoße (a)
Do, 23.10.	Seelachswürfel in Dillsoße (a,d), dazu Reis und Rohkost		
Fr, 24.10.	Schweinegulasch (a) mit Kaisergemüse (a) und Kartoffeln		
KW 44	M4 Kaltgericht der Woche: Schnitzelbrötchen (a) mit Gurke, Tomate, Senf, Ketchup (5) und Röstzwiebeln (a)	Vegetarische Sommergemüsesuppe (a,i) mit Kartoffelstücken und Grießklößchen (a,c,g), Dessert (g)(5)	Spirelli (a) mit Spinatfrischkäsesoße (a,g), dazu Obstauswahl
Mo, 27.10.	Gehacktesstippe (a) mit Kartoffelpüree (g), dazu Gewürzgurke (5)	Sternchennudelsuppe (a,c,i) mit Gemüse und Geflügelfleisch, Obstauswahl	Gekochte Eier in Senfsoße (a,c,i), Kartoffeln, Rohkost
Di, 28.10.	Putengulasch (a) mit Erbsengemüse (a) und Reis	Tortellini gefüllt mit Ricotta (a,c,g) dazu Tomatensoße (a) und Obstauswahl	Lieblingsessen von Hannah, Sara, Maite: Eierkuchen (a,c,g) mit Apfelsmus (5)
Mi, 29.10.	Igelwurst (2/4/7)(i,j,g), Mischgemüse (a), Soße (a) und Kartoffelpüree (g)	Gemüsebolagnese (a,i) mit Spirilli (a), Pudding (g)(5)	Cous-Couspfanne (a,i) mit viel Gemüsejoghurt, dazu Joghurt-Dip (g)
Do, 30.10.	Kochkaps (a,j,g,c) mit feiner Kräutersoße (a) und Kartoffeln, dazu hausgemachte Rohkost		
Fr, 31.10.	FEIERTAG	FEIERTAG	FEIERTAG

Tag	M 1	M 2	M 3	M 4
KW 40				
Mi, 01.10.				
Do, 02.10.				
Fr, 03.10.				
KW 41				
Mo, 06.10.				
Di, 07.10.				
Mi, 08.10.				
Do, 09.10.				
Fr, 10.10.				
KW 42				
Mo, 13.10.				
Di, 14.10.				
Mi, 15.10.				
Do, 16.10.				
Fr, 17.10.				
KW 43				
Mo, 20.10.				
Di, 21.10.				
Mi, 22.10.				
Do, 23.10.				
Fr, 24.10.				
KW 44				
Mo, 27.10.				
Di, 28.10.				
Mi, 29.10.				
Do, 30.10.				
Fr, 31.10.				

*Legende mit Inhaltsstoffen, Allergenen und Symbolen befindet sich auf der Rückseite. *Bitte auf der Rückseite unterschreiben

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) Nitritpökelsalz

Allergene: a) Weizengluten - a1) Roggengluten - 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
Fisch zubereitet oder ent-
hält Grundstoffe daraus.



Vegetarisch fleisch-
und fischloses Gericht.

Wird mit Bestandteilen aus
Geflügel zubereitet oder
enthält Grundstoffe daraus.



Wird mit Bestandteilen aus
Rind zubereitet oder enthält
Grundstoffe daraus.

Seiffert Menü Service GmbH & Co KG

Lauchstädter Str. 20, 06217 Merseburg

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

www.seiffert-menuue.de

info@seiffert-menuue.de

**frisch gekocht
gesund & lecker!**

Siehst du,
wie die Blätter tanzen?

Siehst du, wie die Blätter tanzen?
Mal ganz langsam, mal geschwind.
Wie sie steigen immer höher,
fast schon bei den Wolken sind!

Hörst du, wie der Herbstwind weht?
Mal ganz leise, mal ganz laut!
Wie er um die Häuser
pfeift, keiner sich nach
draußen traut!



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