



# SPSEISEPLAN für Kita's & Schulen - März 2026

Die Essenmarken der Essenabmeldung bitte zur Verrechnung hinten auf dem Speiseplan aufkleben.

Änderungen vorbehalten. Abgabetermin bis: 17.02.2026 / 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](mailto:info@seiffert-menne.de).

Wir weisen Sie darauf hin, dass seit dem 01.03.2019 die Essensabgabe durch die Firma F.S. Dienstleistungen GmbH, Leuchtturmstraße 20, 06227 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. (bezieht nur Schulklassen.)

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

Junge den orangefarbenen Essensmarken "Mittagsmenü" und "Mittagsmenü" aufkleben!



Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3 - Vegetarisch
KW 10	M4		
Mo, 02.03.	Vegetarische Sächsische-Kartoffel-Gemüsesuppe (f) mit Croûtons (a), Dessert (g)(5)	Putenschnitzel (a,c) mit Soße (a) und Kartoffelbrei (g), dazu hausgemachte Rohkost	Lieblingsseszen von Lena, Anna, Henries-Vanillegrößen (a,g) mit Erdbeersauce (5)
Di, 03.03.	Gehacktes Gemüse (5) mit Kartoffelbrei (g) und Gewürzgurke (5)	Gemüsesuppe mit Curry-Kokossoße (a), dazu Reis und Obstauswahl	Bulgurpfanne (a) mit Gemüsejulienne, dazu Joghurt (g) und Obstauswahl
Mi, 04.03.	Backfisch (a,d) mit Petersiliensoße (a), Kartoffeln, dazu Rohkost	Gabelspagetti (a), Tomatensoße (a) und Igelwurst (g,j,l) (2/4/7), Obstauswahl	Vegetarische Erbsensuppe mit Kräutern, dazu Dessert (g)(5)
Do, 05.03.	Hähnchenfleisch in fruchtiger Tomatensoße (a), dazu Nudeln (a) und Obstauswahl	Vegetarische Möhrsuppe (a) mit Kräutern, dazu Dessert (g)(5)	Gemüseschnitzel (a,i) mit Kräutersoße (a) und Reis, dazu Pudding (g)(5)
Fr, 06.03.	Putengulasch (a) mit Mischgemüse (a) und Kartoffelbrei (g)	Kürbisermesuppe (a,g) mit Croûtons (a), Dessert (g)(5)	Chilli sin Carne (a) mit Reis, Obstauswahl
KW 11	M4		
Mo, 09.03.	Hühnerfleisch (a) mit Gemüse und Reis, dazu Obstauswahl	Spätzlesuppe (a,c,i) mit buntem Gemüse und Hähnchenfleisch, dazu Dessert (g)(5)	Hefeklöße (a,c,g) mit Pflaumenkompott (5)
Di, 10.03.	Geflügelbratwurst (i,g)(2/4/7) mit Soße (a), Sauerbraten (a) und Kartoffeln	Lieblingsseszen von Johann, Linsensuppe mit Geflügelwurst (2/4/7) und Mehreiwurst, Dessert (g)(5)	Eier in milder Senfsoße (c,a,j), dazu Kartoffeln und hausgemachter Rohkost
Mi, 11.03.	Hokiflet (a,g,d,f,i) mit Kräutersoße (a) und Kartoffeln, dazu Obstauswahl	Vegetarische Graupensuppe (a,i) mit buntem Gemüse, dazu Dessert (g)(5)	Rote-Bete-Puffer (a) mit Bechamelsauce (a,g) und Reis, dazu Rohkost
Do, 12.03.	Hackbraten (a,g,i) mit Bohnengemüse (a), Soße (a) und Kartoffeln	Milchreis (g) mit Apfelsin (5) und Zimtucker	Holländischer Blumenkohltopf (a,c,g) mit Eierstich (g,c) und Möhren, dazu Brot (a,a,1)
Fr, 13.03.	Hähnchenschnitzel (a,c) mit feiner Soße (a), Erbsengemüse (a), Kartoffeln	Spinell (a) mit Spinatfrischkäse (a,g), dazu Obstauswahl	Vegetarische Afrikanische-Rote-Linsensuppe (i), dazu Kompott (5)
KW 12	M4		
Mo, 16.03.	Kaltgericht der Woche: "Venezia" - Blattsalat, Karotten, Paprika, Gurke, Hähnchenbruststreifen, Dressing (g)	Reissuppe (f) mit Frühlingsschoten und Hähnchenfleisch, dazu Quarkspeise (g)(5)	Gnocchi-Gemüsepfanne (a,c,i) mit Kräutersoße (a), dazu Kompott (5)
Di, 17.03.	Rührei (c,g) mit Spinat (a) und Kartoffeln, dazu Obstauswahl	Kartoffel-Gurken-Suppe (a) mit Geflügelfleischklößchen (a,c,i), Pudding (g)(5)	Gemüsefrikadelle (a,c,i) mit Kräutersoße (a) und Kartoffelbrei (g), dazu Obstauswahl
Mi, 18.03.	Grüne Erbsensuppe mit Geflügelwurst (2/4/7), dazu Obstauswahl	Panierte Jagdwurstscheibe (a,c,i,j)(2/4/7) mit Soße (a), Mischgemüse (a) und Kartoffeln	Schupfnudeln (a,c) mit Mischgemüse (a) in Bechamelsauce (a,g), dazu Obstauswahl
Do, 19.03.	Hähnchenwürfel mit Chingemüse in Currykokoßsoße (a), dazu Reis	Putengeschnetzeltes (a) mit bunten Nudeln (a,c), dazu Obstauswahl	Lieblingsseszen von Henriette und Ben: Eierkuchen (a,c,g) mit Apfelsin (5)
Fr, 20.03.	Seelachsfilet in feiner Senfsoße (a,d,i), Kartoffeln, Rohkost	Geflügelboulette (a,c,i,j) mit Soße (a), Möhrengemüse (a) und Kartoffeln	Couscous-Gemüsepfanne (a,i) mit Joghurt-Kräuterdip (g), dazu Obstauswahl
KW 13	M4		
Mo, 23.03.	Kaltgericht der Woche: "Wrap (a)" - Chickenstyle mit Salat, Hähnchenbruststreifen, Partytomaten, Paprika, Leuchtzwiebeln und Dressing (g)	Nestlé (f) mit Hühnerfleischwürfeln, Gemüsejulienne und Tomatensoße (a), dazu Obst	Blumenkohl-Brokkolix mit holländischer Soße (a,c,g) und Kartoffeln, dazu Obstauswahl
Di, 24.03.	Leberkäse (2/4/7) mit buntem Sauerkraut (a), Soße (a) und Kartoffeln	Leipziger Gemüseeintopf (a,i) mit Geflügel-Fleischklößchen (a,c,i), Dessert (g)(5)	Gemüsebrot (a,i) Dinkel-gebackt mit Petersiliensoße (a) und Bienen Nudeln (a,c), Obstauswahl
Mi, 25.03.	Putenschnitzel (a,c) mit Geflügelsoße (a), Mischgemüse (a), Soße (a) und Kartoffeln	Kochschinken-Nudeln (a,i) (2/4/7) mit Tomatensoße (a), dazu Obstauswahl	Hausgemachter Schnittlauchquark (g) mit Kartoffeln, dazu Obstauswahl
Do, 26.03.	Backfisch (a,d) mit feiner Dill-Soße (a) und Reis, dazu Rohkost	Lieblingsseszen von Tim Ole: Käse-Lauchsuppe (a,g) mit Hackfleisch, dazu Pudding (g)(5)	Gemüseragout (a,i) mit Vollkornnudeln (a,a,1), dazu Dessert (g)(5)
Fr, 27.03.	Nudeln (a) mit Soße "Bologneser Art" (a), dazu Reibekäse (g)(1)	Vegetarische Kartoffelsuppe (f) mit Gemüse, dazu Dessert (g)(5)	Grießbeil (a,g) mit Pfirsichwürfeln (5)
KW 14	M4		
Mo, 30.03.	Kaltgericht der Woche: "Bunter Nudelkassat (a,g) auf Eisberg, 2 Partywurst (2/4/7) (i,j)	Lieblingsseszen von Laura, Schweineschnitzel (a,c) mit Soße (a), Möhrengemüse (a) und Kartoffeln	Frühlingsschoten (a,i) mit Sternchen-nudeln (a), dazu Quarkspeise (g)(5)
Di, 31.03.	Wolligertopf (kleine Geflügelstückenchen mit viel Gemüse in heller Soße(a,c,i), dazu Kartoffeln & Obst	Vegetarische grüne Bohnensuppe (a) mit Kartoffelstücken, dazu Dessert (g)(5)	Panierter Backkäse (a,c,g), Kräutersoße (a) und Kartoffelbrei (g), Obstauswahl

Name, Vorname des Kindes: \_\_\_\_\_

Ort: \_\_\_\_\_

Schule / Einrichtung: \_\_\_\_\_

Vesper

Tag	M 1	M 2	M 3	M 4
KW 10				
Mo, 02.03.				
Di, 03.03.				
Mi, 04.03.				
Do, 05.03.				
Fr, 06.03.				
KW 11				
Mo, 09.03.				
Di, 10.03.				
Mi, 11.03.				
Do, 12.03.				
Fr, 13.03.				
KW 12				
Mo, 16.03.				
Di, 17.03.				
Mi, 18.03.				
Do, 19.03.				
Fr, 20.03.				
KW 13				
Mo, 23.03.				
Di, 24.03.				
Mi, 25.03.				
Do, 26.03.				
Fr, 27.03.				
KW 14				
Mo, 30.03.				
Di, 31.03.				



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

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



## SPEISEPLAN für Kita's & Schulen

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

Allergene: a) Weizen gluten - at) 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](http://www.seiffert-menue.de)  
[info@seiffert-menue.de](mailto:info@seiffert-menue.de)

*frisch gekocht  
gesund & lecker!*

Nicht mehr lange warten,  
dann geh'n wir in den Garten.  
Der Vorhang will sich hissen,  
für blühende ...  
(ausserhalb Bunsen)

