



SPEISEPLAN für Kita's & Schulen - März 2026

Die Essenmarken der Essensabmeldung 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 210568 oder per E-Mail: info@seiffert-menue.de.

Wir weisen Sie darauf hin, dass seit dem 01.03.2018 die Essenausgabe durch die Firma F.S. Dienstleistungen GmbH, Lauchstädter Straße 20, 05217 Merseburg, erfolgt. Die Servicepauschale erfolgt im Namen und auf Rechnung der F.S. Dienstleistungen GmbH. (Betrifft nur Schulessen.)

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

Tag		Menü 1	Menü 2	Menü 3 - Vegetarisch
KW 10	M4	Kaltgericht der Woche: "ChefSalat" - gemischter Salat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Schinken (l,j)(2/4/7), Frenchdressing (g,j) 3		
Mo, 02.03.		Vegetarische Sächsische Kartoffel-Gemüsesuppe (i) mit Croutons (a), Dessert (g)(5)	Putenschnitzel (a,c) mit Soße (a) und Kartoffelbrei (g), dazu hausgemachte Rohkost	Putenschnitzel (a,c) mit Soße (a) und Kartoffelbrei (g), dazu hausgemachte Rohkost
Di, 03.03.		Gehacktessteckfisch (a) mit Kartoffelbrei (g)	Gemüsemix mit Curry-Kokossoße (a), dazu Reis und Obstauswahl	Gemüsemix mit Curry-Kokossoße (a), dazu Reis und Obstauswahl
Mi, 04.03.		Backfisch (a,d) mit Petersiliensoße (a), Kartoffeln, dazu Rohkost	Gabelspaghetti (a), Tomatensoße (a) und Igelwurst (g,j)(2/4/7), Obstabauswahl	Gabelspaghetti (a), Tomatensoße (a) und Igelwurst (g,j)(2/4/7), Obstabauswahl
Do, 05.03.		Hähnchenfilet in fruchtiger Tomatensoße (a), dazu Nudeln (a) und Obstauswahl	Vegetarische Möhrensuppe (a) mit Kräutern, dazu Dessert (g)(5)	Vegetarische Möhrensuppe (a,i) mit Kräutersoße (a) und Reis, dazu Pudding (g)(5)
Fr, 06.03.		Putenfilet (a) mit Mischgemüse (a) und Kartoffelbrei (g)	Kübiscremesuppe (a,g) mit Croutons (a), Dessert (g)(5)	Chilli sin carne (a) mit Reis, Obstauswahl
KW 11	M4	Kaltgericht der Woche: Hähnchenschitzel (a,c) mit Salat, Gurke, Tomate und Rösti zwiebeln (a), Ketchup (5) im Baguettebrotchen (a)		
Mo, 09.03.		Hühnerfrikassee (a) mit Gemüse und Reis, dazu Obstauswahl	Spätzlesuppe (a,c,j) mit buntem Gemüse und Hähnchenfleisch, dazu Dessert (g)(5)	Hefeklößle (a,c,g) mit Pfeffernusskompost (5)
Di, 10.03.		Geflügelbratwurst (i,g)(2/4/7) mit Soße (a), Sauerkohl (a) und Kartoffeln	Uebigessessen von Johanna: Unser Suppe mit Geflügelwurst (2/4/7) und Möhrenkürtel, Dessert (g)(5)	Eier in milder Senfsauce (c,a,j), dazu Kartoffeln und hausgemachter Rohkost
Mi, 11.03.		Hokkifillet (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 Bechamelsoße (a,g) und Reis, dazu Rohkost
Do, 12.03.		Hackbraten (a,g,l) mit Bohnengemüse (a), Soße (a) und Kartoffeln	Milchreis (g) mit Apfelmus (5) und Zimtzucker	Hollandischer Blumenkohleintopf (a,c,g) mit Eierstich (g) und Möhren, dazu Brot (a,2)
Fr, 13.03.		Hähnchenschitzel (a,c) mit feiner Soße (a), Erbsengemüse (a), Kartoffeln	Spirelli (a) mit Spinatfrischkäsesoße (a,g), dazu Obstauswahl	Vegetarische Afrikanische Rote-Linsensuppe (l), dazu Kompost (5)
KW 12	M4	Kaltgericht der Woche: Salat "Venezia". Blattsalat, Karotten, Paprika, Gurke, Hähnchenbruststreifen, Dressing (g)		
Mo, 16.03.		Königberger Klops (a,j,g,c), mit Kapernsoße (a), Kartoffeln, dazu Rohkost	Reissuppe (i) mit Frühlingsgemüse und Hähnchenfleisch, dazu Quarkspeise (g)(5)	Gnocchi- Gemüsepflanne (a,c,l) mit Kräutersoße (a), dazu Kompost (5)
Di, 17.03.		Rührrei (c,g) mit Spinat (a) und Kartoffeln, dazu Obstauswahl	Kartoffel-Gurken-Suppe (a) mit Geflügel-fleischklößchen (a,c,j), Pudding (g)(5)	Gemüsefrikadelle (a,c-i) mit Kräutersoße (a) und Kartoffelbrei (g), dazu Obstauswahl
Mi, 18.03.		Grüne Erbsensuppe mit Geflügelwiener (2/4/7), dazu Obstauswahl	Panierte lagdwurstscheibe (a,c,i,j)(2/4/7) mit Soße (a), Mischgemüse (a) und Kartoffeln	Schupfnudeln (a,c) mit Mischgemüse (a) in Bechamelsoße (a,g), dazu Obstauswahl
Do, 19.03.		Hähnchenwürfel in Chinagemüse in Currykokossoße (a), dazu Reis	Putengeschnetzeltes (a) mit bunten Nudeln (a,c) dazu Obstauswahl	Leiblingsessen von Henriette und Berni: Eierküchen (a,c,g) mit Apfelmus (5)
Fr, 20.03.		Seelachsfilet in feiner Senfsauce (a,d,j), Kartoffeln, Röhkost	Geflügelroulette (a,c,i,j) mit Soße (a), Möhrengemüse (a) und Kartoffeln	Couscous-Gemüsepflanne (a,i) mit Joghurt-Kräuterdip (g), dazu Obstauswahl
KW 13	M4	Kaltgericht der Woche: Wrap (a)"Chickenstyle" mit Salat, Hähnchenbruststreifen, Partymaten, Paprika, Lauchzwiebeln und Dressing (g)		
Mo, 23.03.		Wurstgulasch (2/4/7) (a,j,j) mit Spirelli (a), dazu Obstauswahl	Nasigorenge (i) mit Hühnerfleischwürfeln, Gemüsejuliene und Tomatensoße (a), dazu Obst	Blumenkohl, Brokkollimix 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 Gemüseintopf (a,j) mit Geflügel-Nestchiklößchen (a,c,j), Dessert (g)(5)	Gemüsebagel (a,j,Dinkel gekochte) mit Petersiliensoße (a) und Bunten Nudeln (a,c), Obstauswahl
Mi, 25.03.		Putenschnitzel I (a,c) mit Geflügelsoße (a), Mischgemüse (a), Soße (a) und Kartoffeln	Kochschinken-Nudeln (a,j) (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 Röhkost	Lieblingsessen von Tim Ole: Käse-Lauchsuppe (a,g) mit Hackfleisch, dazu Pudding (g)(5)	Gemüseragout (a,j) mit Vollkornnudeln (a,a,l), dazu Dessert (g)(5)
Fr, 27.03.		Nudeln (a) mit Soße "Bologneser Art" (a), dazu Reibekäse (g)(1)	Vegetarische Kartoffelsuppe (i) mit Gemüse, dazu Dessert (g)(5)	Grießbei (a,g) mit Pfirsichwürfeln (5)
KW 14	M4	Kaltgericht der Woche: Bunter Nudelsalat (a,g) auf Eisberg, 2 Partywiener (2/4/7) (i,j)		
Mo, 30.03.		Feine Fischwürfel in milder Dillsauce (a,d), dazu Kartoffeln und Röhkost	Leiblingsessen von Laura: Schweineschnitzel (a,c) mit Soße (a), Würzengemüse (a) und Kartoffeln	Frischgemüsesuppe (a,j) mit Sternchen-nudeln (a), dazu Quarkspeise (g)(5)
Di, 31.03.		Würstchenglocken (kleine Geflügelteigklöschen mit viel Gemüse in heller Soße)(a,c), dazu Kartoffeln & Obst	Vegetarische grüne Bohnensuppe (a) mit Kartoffelstückchen, dazu Dessert (g)(5)	Panierter Backkäse (a,c,g), Kräutersoße (a) und Kartoffelbrei (g), Obstauswahl

Für eine ausgewogene
Nahrung richten
Sie sich aus:
(je 1 Portion pro Tag)

• Obst
• Gemüse
• Getreide
• Milchprodukte
• Eiwaren
• Fisch/Fleisch
• Energie-dichte Lebensmittel

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

Stand: Januar 2026

Bitte abtrennen | März 2026

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

SPEISEPLAN für Kita's & Schulen

Inhaltsstoffe: 1) Farbstoffe - 2) Konservierungsmittel - 3) Antioxidationsmittel - 4) Geschmacksverstärker - 5) Süßungsmittel
6) Geschwefel - 7) Phosphat - 8) Nitritpökelsalz

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) Lupinen - n) Sojabohnen - m) Lupinengrundstoffe daraus.

Wird mit Bestandteilen aus Geflügel zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.

Wird mit Bestandteilen aus Schwein zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.

Wird mit Bestandteilen aus Fisch zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Seiffert Menü Service GmbH & Co KG

Lauchstädtter Str. 20, 06217 Merseburg

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

www.seiffert-menue.de
info@seiffert-menue.de

*frisch gekocht
gesund & lecker!*

SPEISEPLAN für Kita's & Schulen

Inhaltsstoffe: 1) Farbstoffe - 2) Konservierungsmittel - 3) Antioxidationsmittel - 4) Geschmacksverstärker - 5) Süßungsmittel
6) Geschwefel - 7) Phosphat - 8) Nitritpökelsalz

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) Lupinen - n) Sojabohnen - m) Lupinengrundstoffe daraus.

Wird mit Bestandteilen aus Geflügel zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.

Wird mit Bestandteilen aus Schwein zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.

Wird mit Bestandteilen aus Fisch zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



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