



SPEISEPLAN für Kita's & Schulen - Mai 2026

Die Essensmarken der **Essensabmeldung** bitte zur Verrechnung hinten auf dem Speiseplan aufkleben. Änderungen vorbehalten. Abgabetermin bis: 17.04.2026 / 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. **NEU: Menü 4 Kaltgericht (ist täglich als Mittagsmenü wählbar)**

Vir weisen Sie darauf hin, dass seit dem 01.03.2019 die Essensausgabe durch die Firma F.S. Dienstleistungen GmbH, Lautzstädtler Straße 20, 06127 Merseburg, erfolgt. Die Servicepauschale pro Mittagsgeld wird daher auf der Rechnung separat zugewiesen. Die Abrechnung der Servicepauschale erfolgt im Namen und auf Rechnung der F.S. Dienstleistungen GmbH. (bezieht nur Schülern.)

„Folge den orangefarbenen Pfeilen, um den richtigen Reihentag zu bestimmen.“



Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3 - Vegetarisch
Fr, 01.05.	1. Mai Feiertag	1. Mai Feiertag	1. Mai Feiertag
KW 19	M4 Kaltgericht der Woche: Salat "Amerika" Eisberg, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchenmuggets (a,c) Dressing (g) dazu Obstauswahl	Möhrensuppe (a) mit frischen Kräutern, dazu Dessert (g)(5)	Frühlingkräuterquark (g) mit Kartoffeln, dazu Obstauswahl
Mo, 04.05.	Salami-Nudeln (a,i,j)(2/4/7) mit Tomatensoße (a), dazu Obstauswahl	Bratwurst (2/4/7)(i,j) mit Soße (a), buntem Sauerkraut (a) und Kartoffelbrei (g)	Eier in Senfsoße (a,c,i), dazu Kartoffeln und Rote Bete (5)
Di, 05.05.	Reisplatte mit Gemüse (f), Hähnchenfleisch und Curry-Kokossoße (a), obst	Vegetarischer Graupeneintopf (a,i) mit Gemüse, dazu Obstauswahl	Quarkkuchen (a,c,g) mit Apfelsmus (5) und Zucker
Mi, 06.05.	Lieblingsessen von Th. Salomon: Spaghetti (a) "Bologneser Art" (a) mit Reibkäse (g) Schweinegulasch (a) mit Mischgemüse (a) und Kartoffeln	Leipziger Gemüsesuppe (a) mit Kartoffelwürfel und Kräutern, Obst	Kartoffelaschen gefüllt mit Frischkäse (a,c,g), Spinatrahmsauce (a,g), Obst
Do, 07.05.	Schweinegulasch (a) mit Mischgemüse (a) und Kartoffeln	Ersensuppe mit Geflügelwienener (2/4/7), dazu Dessert (g)(5)	Gemüse-Nudelplatte (a) mit Karotten, Brokkoli, Mais, Blumenkohl, dazu Rahmsauce (a,g), Obst
Fr, 08.05.	Gebäckenes Fischfilet (a,c,d,i,j,g)(Seebräse), Dillsoße (a), Kartoffelbrei (g), Rohkost		
KW 20	M4 Kaltgericht der Woche: Hähnchenschnitzel (a,c) im Baquettebrötchen (a) mit Lollo, Tomate, Gurke, Remoulade (2/3/c,i), Röstzwiebeln (a)	Geflügelboulette (a,c,i,j) mit feiner Soße (a), Möhrengemüse (a) und Kartoffeln	Buntes Gemüse in Kräutersoße (a), mit Griechischen Reismudeln (a,c) dazu Dessert (g)(5)
Mo, 11.05.	Rührei (g,c) mit Spinat (a,g) und Kartoffeln, dazu Fruchtmilch (g)(5)	Muschelnudelsuppe (a,i) mit Hühnerfleisch, buntem Gemüse, Scherbe Brot (a,a,1), Obst	Eierkuchen (a,c,g) mit Apfelsmus (5)
Di, 12.05.	Hähnchenbruststreifen und Erbsen in heller Soße (a), dazu Nudeln (a), Obst	Lieblingsessen von Tom. Kartoffelsuppe (f) mit Jagdwurstwurst (2/4/7)(i,j), Dessert (g)(5)	Tortellini (a,c,g) mit Käsefüllung, dazu fruchthge Tomatensoße(a) und Obst
Mi, 13.05.	Backfisch (a,d) mit Kräutersoße (a) und Kartoffelpüree (g), Rohkost		
Do, 14.05.	Christi Himmelfahrt	Christi Himmelfahrt	Christi Himmelfahrt
Fr, 15.05.	Gefüllte Paprikaschote (a,c,g) mit deftiger Soße (a) und Reis, dazu Obstauswahl	Brückentag	Balkanreisplatte (a) mit Hirsenkäse (g) und Petersiliensoße (a), Obstauswahl
KW 21	M4 Kaltgericht der Woche: Wesp (a) "Chickensstyle" mit Salat, Hähnchenbruststreifen, Partytomaten, Paprika, Leuzhzwiebeln, Frischkäse-Kräutertopping (g)	Bulgur-Gemüsepfanne (a) mit Joghurt-Kräuter Dip (g), dazu Obstauswahl	Brokkoli-Blumenkohlsuppe (a) mit Kartoffelwürfeln und Kräutern, dazu Quarkspeise (g)(5)
Mo, 18.05.	Jagdwurstschneide (i,j)(2/4/7) (natur) mit Soße (a), Mischgemüse (a) und Kartoffeln	Geflügelbratwurst (i,g)(2/4/7) mit Spinat (a) und Kartoffeln	Lieblingsessen von Marie, Jonas, Gretel, Spirelli (a) mit Tomaten-Mozzarella-Soße (a,g), Obstauswahl
Di, 19.05.	Reiseintopf mit viel Gemüse und Geflügelfleischklößchen (a,c,g,2/4/7), Obst	Hokiflet (a,c,g,d,i,j) mit feiner Petersiliensoße (a), dazu Kartoffeln und Rote Beete (5)	Spätzle (a,c) mit Käsesoße (a) und Röstzwiebeln (a), dazu Obstauswahl
Mi, 20.05.	Wurstgulasch (2/4/7)(a,i,j) mit Nudeln (a), dazu Pudding (g)(5)	Makkaroni (a) mit Tomaten-Kräutersoße (a), dazu Obstauswahl	Rote Linsenbolognese (a) mit Couscous (a), Obst
Do, 21.05.	Buntes Hühnerfriskasse (a) mit Gemüse, dazu Kartoffel und Rohkost	Sternchennudelsuppe (a) mit viel Gemüse, dazu Joghurt (g)(5)	Pancakes (a,c,g) mit Apfelsmus (5)
Fr, 22.05.	Gebäcktesstippe (a,i) mit Kartoffelbrei (g) und Gewürzstippe (5)		
KW 22	M4 Kaltgericht der Woche: Italienischer Nudelsalat (a,c) mit Essig-Öl-Dressing und viel Gemüse, 3 Geflügelminibouletten (a,c,g,i,j)	Pfingstmontag	Pfingstmontag
Mo, 25.05.	Pfingstmontag	Pfingstmontag	Pfingstmontag
Di, 26.05.	Hähnchenschnitzel (a,c) mit Rottkohl (a), feiner Soße (a) und Kartoffeln	Wir wünschen schöne Pfingstferien!	Rote-Bete-Puffer (a) mit Gemüsesoße (a) und Kartoffelbrei (g)
Mi, 27.05.	Kochklops (a,i,g,c) mit feiner Kräutersoße (a) und Kartoffeln, dazu hausgemachte Rohkost		Spätzleintopf (a,c,i) mit viel Gemüse und Kräutern, Dessert (g)(5)
Do, 28.05.	Putenschnitzel (a) mit Rottkohl (a), Soße (a) und Kartoffeln		Lieblingsessen von Erik: Hefeklöße (a,c,g) mit Waldeereensoße
Fr, 29.05.	Putengeschnetzeltes (a,i), Buttererbsen (g) und Reis		Gemüseschnitzel (a,c,i) mit Petersiliensoße (a) und Reis, dazu Rohkost

*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	Vesper
Fr, 01.05.					
KW 19					
Mo, 04.05.					
Di, 05.05.					
Mi, 06.05.					
Do, 07.05.					
Fr, 08.05.					
KW 20					
Mo, 11.05.					
Di, 12.05.					
Mi, 13.05.					
Do, 14.05.					
Fr, 15.05.					
KW 21					
Mo, 18.05.					
Di, 19.05.					
Mi, 20.05.					
Do, 21.05.					
Fr, 22.05.					
KW 22					
Mo, 25.05.					
Di, 26.05.					
Mi, 27.05.					
Do, 28.05.					
Fr, 29.05.					

Name, Vorname des Kindes:

Ort:

Schule / Einrichtung:

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) Nitropökelsalz

Allergene:
a) Weizenglären - b1) Roggenlären - b) Krebstiere - c) Eier - d) Fisch - e) Erdnüsse - f) Soja - g) Kuhmilch
h) Schalenfrüchte - h1) Mandel - h2) Haselnüsse - h3) Walnüsse - h4) Cashewnüsse - h5) Pecannüsse
h6) Paranüsse - h7) Pistazien - h8) Makadamia - sowie Erzeugnisse daraus - 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

info@seiffert-menue.de

**frisch gekocht
gesund & lecker!**



Wir sind gar viele,
junge Kätzchen

Mit gelblichen, sammetweichen Fätzchen,
Doch sitzen wir nicht hinter der Mauer

Wie andere Kätzchen, auf der Lauer,
Wir sitzen im Lenz, wie die Vögelin

Auf vielen Zweigen in langen Reih'n.
Und kommt alsdann der Jäger her

So fürchten wir uns gar nicht sehr.

(aus: www.katzen.de/katzenrezepte.html, Bunte)

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

