

21. Oktober - 25. Oktober 2024

Mo	Schweineschnitzel mit Kartoffeln, Sauce und Kohlrabigemüse <small>Ia, III, VII, 14</small>	D G E Spirelli mit Spinatsauce, dazu Obst <small>III, VII</small>	Hackfleisch-Krautpfanne mit Kartoffelpüree, dazu Obst <small>Ia, VII, X</small>
Di	Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus <small>Ia, III, VII, 3</small>	Gabelspaghetti mit Geflügelklößchen in Tomatensauce, dazu ein Schokoquark <small>Ia, III, VII, X</small>	D G E Blumenkohleintopf, dazu Brot und ein Schokoquark <small>Ia, Ib, III, VII</small>
Mi	Putenfrikadelle mit Bohnen, Kartoffeln und Sauce <small>Ia, III, VII, IX, X</small>	D G E Rührei mit Kartoffeln und Gurkensalat, dazu eine Rote Grütze mit Vanillesauce <small>III, VII</small>	Kichererbsen-Curry-Eintopf mit Kartoffeln und Kaisergemüse, dazu eine Rote Grütze mit Vanillesauce <small>Ia, Ib, VII, 2</small>
Do	Hähnchen-Gemüse-Pfanne mit Reis, dazu ein Blattsalat mit Dressing <small>Ia, VII, 14</small>	Gemüsefrikadelle mit heller Sauce und Kartoffelpüree <small>Ia, III, VII</small>	D G E Gebackener Fisch mit Kräutertersauce und Kartoffeln, dazu ein Blattsalat mit Dressing <small>Ia, IV, VII</small>
Fr	D G E Soljanka mit Jagdwurst, dazu Vollkorntoast und Obst <small>Ia, VII, X, 2-6, 9</small>	Gebratene Wiener mit Rotkohl, Kartoffeln und Sauce <small>VII, 3-6</small>	Hörnchennudeln mit Tomaten-Gemüse-Bolognese (Tomate, Paprika, Möhren), dazu Obst <small>Ia, III</small>

Salatteller mit Hähnchennuggets: Knackige Feldsalate (Eisberg, Chinakohl, Radicchio, Lollo Bionda), Rotkrautsalat, Mais, Karottenstreifen, Radieschen, Blumenkohl, Tomaten, Gurken, dazu 2 gebratene Hähnchennuggets, Eiviertel und Sauerrahmdressing
Ia, III, VII, 1, 3, 5, 9

28. Oktober - 31. Oktober 2024

Mo	Spirelli mit Jagdwurstwürfeln in fruchtiger Tomatensauce, dazu Obst <small>Ia, X, 2-6</small>	D G E Linsenbolognese mit Brunoise Gemüse und Reis, dazu Obst <small>Ia, IX</small>	Curryhuhn mit Pfirsich und Ananas, dazu Reis und Obst <small>Ia, VII, 14</small>
Di	Königsberger Klops mit Kapernsauce und Kartoffeln, dazu Rote Bete <small>Ia, III, 9</small>	D G E Buntes Gemüse in Sahnesauce mit Gnocchi, dazu ein Buttermilchdrink <small>Ia, VII</small>	Nudelsuppe mit Hähnchen, dazu Brot und ein Buttermilchdrink <small>Ia, Ib, III, VII</small>
Mi	D G E Gebackener Fisch mit Dillsauce und Kartoffel-Möhrenpüree, dazu ein Rotkrautsalat <small>Ia, IV, VII</small>	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse und Reis, dazu Obst <small>Ia, VII, IX</small>	Schokopuddingsuppe mit Milchbrötchen, dazu Obst <small>Ia, III, VII</small>
Do	Reformationstag		
Fr			

Salatteller mit Thunfisch: Frische Blattsalate der Saison (Eisberg, Chinakohl, Radicchio, Lollo Bionda), Kartoffelsalat, Wachsbohnensalat, Perlzwiebeln, Rettich, Möhren, Gurken, Tomaten, dazu gekochte Eischeiben, Thunfischfilet und Dilldressing
Ia, III, IV, VII, X, 1, 2, 3, 9, 14

Änderungen und Druckfehler vorbehalten!

Information zu Allergenen

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist daher nicht möglich, in der regulären Speiseversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben. Sollten Sie auf eine allergenfreie Versorgung angewiesen sein, so verweisen wir Sie gern auf unser Sonderkostangebot.

Das Produkt kann folgende Allergene enthalten:

- | | |
|---|--|
| I glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon
Ia Weizen, Ib Roggen, Ic Gerste, Id Hafer, Ie Dinkel, If Kamut | VIII Schalenfrüchte
VIIIa Mandeln, VIIIb Haselnüsse, VIIIc Walnüsse, VIId Kaschunüsse, VIIIe Pekannüsse, VIIf Paranüsse, VIIlg Pistazien, VIIIh Macadamianüsse, VIIIi Pinienkerne |
| II Krebstiere | IX Sellerie und dessen Erzeugnisse |
| III Eier | X Senf und Senferzeugnisse |
| IV Fisch | XI Sesamsamen und Sesamerzeugnisse |
| V Erdnüsse und Erdnuss-Erzeugnisse | XII Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von > 10mg/kg oder 1mg/l |
| VI Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse | XIII Lupinen und Lupinenerzeugnisse |
| VII Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) | XIV Weichtiere und Weichtiererzeugnisse |

Informationen zur Verwendung von Zusatzstoffen:

Wir verwenden keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Lebensmittel, in denen schon vom Hersteller (Lieferanten) Zusatzstoffe enthalten sind, wie z.B. Natrippökelsalz in Schinkenprodukten oder Kasseler werden mit den Ziffern 1-14 gekennzeichnet.

- | | |
|------------------------|------------------------------------|
| 1 Konservierungsmittel | 8 Nitrat |
| 2 Farbstoff | 9 Süßungsmittel |
| 3 Antioxidationsmittel | 10 geschwärzt |
| 4 Nitritpökelsalz | 11 gewachst |
| 5 Phosphat | 12 mit Wein |
| 6 Geschmacksverstärker | 13 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 7 geschwefelt | 14 flüssig gewürzt |

Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet.

Empfehlung: **D|G|E** Wer diesem Stempel folgt, ernährt sich nach den Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)

Guten Appetit

wünscht die Menü-Service GmbH Weißenfels.

Online-Bestellung: www.menue-service-wsf.de

Beuditzstraße 81, 06667 Weißenfels

Tel: 0 34 43 - 8 30 70, Fax: 0 34 43 - 83 07 99

Geschäftsführer: Marcel Stehr

Küchenleiter: Daniel Fischer

Bereichsleiter Kita- und Schulverpflegung: Anja Fischer

Sparkasse Burgenlandkreis

BIC: NOLADE21BLK, IBAN: DE71800530003600294503

Amtsgericht: Stendal HRB 209303, Finanzamt Naumburg: St.-Nr. 119/111/12819



Bestellformular Oktober 2024

Rückgabe bis spätestens 19. September 2024



... täglich frische Speisen ...

**Menü-Service-GmbH
Weißenfels**

06653 Weißenfels, PSF 1314

Telefon: 0 34 43 - 83 07 20, Fax 0 34 43 - 83 07 99,

Abbestellungen per Telefon: 0 34 43 - 8 30 70

oder per E-mail: Bestellung@menue-service-wsf.de

Schule: _____ KD.-Nr.: _____

Name: _____ Klasse: _____

	1. 10. - 4. 10. 2024	7. 10. - 11. 10. 2024	14. 10. - 18. 10. 2024	21. 10. - 25. 10. 2024	28. 10. - 31. 10. 2024
Mo	_____				
Di					
Mi					
Do					_____
Fr					_____