

18. November - 22. November 2024

Mo	Königsberger Klops mit Kapernsauce und Kartoffeln, dazu Rote Bete <small>Ia, III, 9</small>	D G E Bulgur-Kaiser-Gemüsepfanne mit Kräutersauce, dazu Obst <small>Ia, VII</small>	Blumenkohlsuppe mit Eierstich, dazu Obst <small>Ia, III, VII</small>
Di	D G E Gebackener Fisch mit Zitronensauce und Kartoffel-Pastinakenpüree, dazu ein Rotkrautsalat <small>Ia, IV, VII</small>	Bunte Gnocchi mit Kürbis-Karotten-Ragout, dazu ein Rotkrautsalat <small>Ia, III, VII</small>	Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen und Gabelspaghetti, dazu ein Rotkrautsalat <small>Ia, VII, X</small>
Mi	D G E Rührei mit Kartoffeln und Spinat, dazu ein Grießpudding mit Erdbeersauce <small>Ia, III, VII, 2</small>	Schweineschnitzel mit Erbsen, Sauce und Kartoffeln <small>Ia, III, VII, 14</small>	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhackfleisch, dazu ein Grießpudding mit Erdbeersauce <small>Ia, VII, 2</small>
Do	Bunte Nudeln mit Käsesauce, dazu ein Farmer-Salat <small>Ia, VII, 2</small>	Gebratene Wiener mit Rotkohl, Sauce und Kartoffeln <small>Ia, VII, 2-6</small>	D G E Kichererbsen-Curry-Eintopf mit Kartoffeln und Kaiser-Gemüse, dazu ein Farmer-Salat <small>Ia, VII, 2</small>
Fr	Hühnerfrikassee mit Reis, dazu Obst <small>Ia, VII, 2</small>	D G E Kartoffeln und Kräuterquark, dazu Obst <small>Ia, VII, 2</small>	Zweifarbige Germknödel mit Vanillesauce <small>Ia, VI, VII, VIIIa, 2</small>

Salatteller mit Hähnchenbrustfilet: Frische Blattsalate, Kartoffelsalat, grüner Bohnensalat, Champignonköpfe, Selleriestreifen, Mais, Tomaten, Gurken, Lollo Bionda, Eiviertel, Hähnchenbrustfilet und frisches Kräuter-Joghurdressing Ia, III, VII, X, 2, 3, 9, 14

25. November - 20. November 2024

Mo	Jägerschnitte mit Kartoffeln, Möhren und Sauce <small>Ia, VII, IX, 3, 4, 5, 14</small>	D G E Vegetarische Linsensuppe, dazu ein Bananenjoghurt <small>Ia, VII, 1, 2, 3, 5, 6</small>	Kartoffeln mit Blumenkohl und holländischer Sauce, dazu ein Bananenjoghurt <small>Ia, Ic, III, VI, VII, X</small>
Di	D G E Vollkorn-Nudeln mit Tomatensauce und Reibekäse, dazu Obst <small>Ia, VII</small>	Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus <small>Ia, III, VII, 3</small>	Grüne Bohnensuppe mit Kasseler, dazu Brot und Obst <small>Ia, 1, 3, 5</small>
Mi	D G E Ei mit Senfsauce und Kartoffeln, dazu ein Weißkraut-Mandarinensalat <small>Ia, III, VII, X</small>	Hähnchenpfanne mit Zucchini, Paprika und Kartoffeln <small>Ia, VII, 14</small>	Schupfnudeln mit Wirsingrahm, dazu ein Weißkraut-Mandarinensalat <small>Ia, III, VII</small>
Do	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse, dazu ein Vanillequark <small>Ia, VII, IX, 2</small>	Bratwurst mit Sauerkraut, Kartoffeln und Sauce <small>Ia, VII, IX, X, 5</small>	D G E Bismarck-Hering in Remouladensauce mit Kartoffeln, dazu ein Vanillequark <small>Ia, III, VII, IX, 2, 3, 9</small>
Fr	D G E Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung und Tomaten-Rahm-Sauce, dazu Obst <small>Ia, III, VII</small>	Würzfleisch vom Schwein mit Gemüse und Petersilienkartoffeln, dazu Obst <small>Ia, VII, 2</small>	Hähnchen „natur“ mit Petersilienkartoffeln, Kohlrabi und Sauce <small>Ia, VII</small>

Salatteller mit Oliven und Feta: Frische Blattsalate der Region (Radicchio, Eisberg, Chinakohl, Lollo Bionda), klarer Kartoffelsalat, Rotkrautsalat, grüner Bohnensalat, Selleriesalat, rote Zwiebeln, frischer Rettich, Mais, Karottenstreifen, Tomaten, Gurken, dazu Eischeiben, Oliven und Fetakäse sowie Schnittlauch-Joghurdressing Ia, III, VII, IX, X, 1, 9

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 allergiefreie Versorgung angewiesen sein, so weisen 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. Nitritpökelsalz 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 November 2024

Rückgabe bis spätestens 18. Oktober 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

	1. 11. 2024	4. 11. - 8. 11. 2024	11. 11. - 15. 11. 2024	18. 11. - 22. 11. 2024	25. 11. - 29. 11. 2024
Mo	<input type="checkbox"/>				
Di	<input type="checkbox"/>				
Mi	<input type="checkbox"/>				
Do	<input type="checkbox"/>				
Fr	<input type="checkbox"/>				