



... täglich frische Speisen ...

Menü-Service-GmbH Weißenfels

Hauptgericht 1 Hauptgericht 2 Hauptgericht 3
Salatteller der Woche

2. Dezember - 6. Dezember 2024

Mo	Möhren-Tomaten-Linsen-Bolognese, dazu Vollkornnudeln und Obst <small>Ia</small>	DIG E Lachs- und Seelachswürfel in Gemüse-Rahmsauce mit Kartoffeln, dazu Obst <small>Ia, IV, VII, IX</small>	Schweinegulasch „Szediner Art“ mit Kartoffeln, dazu Obst <small>Ia, VII, X, 9</small>
Di	Quarkkeulchen mit Apfelmus <small>Ia, III, VII, 3</small>	DIG E Nudelsuppe mit Gemüse und Eierstich, dazu Mehrkornbrot und Apfelmus <small>Ia-Id, III, 3</small>	Kaiser-Gemüsepfanne mit Kartoffelbrei, dazu Apfelmus <small>Ia, VII, 3</small>
Mi	Hähnchen-Gemüse-Pfanne mit Kartoffelbrei, dazu ein Weißkrautsalat <small>Ia, VII, 14</small>	Hackpfanne „Chili con Carne“ mit Reis, dazu ein Weißkrautsalat <small>Ia, X</small>	DIG E Gemüsefrikadelle mit heller Sauce und Kartoffelbrei, dazu ein Weißkrautsalat <small>Ia, III, VII, 2</small>
Do	DIG E Gekochtes Ei mit Kartoffeln, Kräutersauce und Sommergemüse <small>Ia, III, VII</small>	Weißkrauteintopf mit Schweinefleisch, dazu Brot und ein Wackelpudding mit Vanillesauce <small>Ia-Id, VII, 2</small>	Currywurstpfanne (Schnippelwiener und Gemüse in Tomatensauce) mit Gabelspaghetti, dazu ein Wackelpudding mit Vanillesauce <small>Ia, VII, 1, 2, 3, 5, 6, 9</small>
Fr	Nudeln mit Geflügeljagdwurstwürfeln in fruchtiger Tomatensauce, dazu eine Nikolaus-Süßigkeit und ein Blattsalat mit Dressing <small>Ia, VII, X, 1, 3, 5</small>	Schweinebraten mit Rotkohl, Sauce und Kartoffeln, dazu eine Nikolaus-Süßigkeit <small>Ia, VII</small>	DIG E Süßkartoffel-Kürbis-Suppe, dazu Vollkorntoast, eine Nikolaus-Süßigkeit und ein Blattsalat mit Dressing <small>Ia, VII</small>

Salatteller mit Seelachsnuggets: Frische Blattsalate der Saison (Eisberg, Chinakohl, Radicchio), klarer Kartoffelsalat, Balkansalat, Möhren, Blumenkohlsalat, Radieschen, Wachsohnensalat, Perlzwiebeln, Tomaten, Gurken, Lollo Bionda, dazu 2 gebratene Seelachsnuggets, Eiviertel und Dilldressing Ia, III, IV, VII, X, 1, 3, 9

9. Dezember - 13. Dezember 2024

Mo	Wikingertopf mit Fleischbällchen, Gemüse und Kartoffelpüree, dazu Obst <small>Ia, III, VII</small>	Hähnchenstreifen in brauner Sauce mit Möhren und Kartoffelpüree <small>Ia, VII, 14</small>	DIG E Gemüsstäbchen mit Kartoffelpüree und Kräutersauce, dazu Obst <small>Ia, VII, IX</small>
Di	Möhrensuppe mit Schweinefleischklößchen, dazu Mehrkornbrot und ein Vanillejoghurt <small>Ia-Id, VII</small>	Milchreis mit Apfelmus und Zimt-Zucker <small>VII, 3</small>	DIG E Kichererbsen und Gemüse in Rahmsauce mit Bulgur, dazu ein Vanillejoghurt <small>Ia, VII</small>
Mi	Nudeln mit Tomatensauce, dazu ein Bohnensalat <small>Ia, III, VII</small>	DIG E Reispfanne mit Balkan Gemüse, Hirtenkäse und heller Sauce, dazu ein Bohnensalat <small>Ia, VII, 9</small>	Geflügelbällchen mit Kräutersauce und Kartoffeln, dazu ein Bohnensalat <small>Ia, III, VII, 5, 9</small>
Do	DIG E Kräuterrührei mit Kartoffeln, dazu ein Gurkensalat <small>III, VII</small>	Schweineschnitzel mit Blumenkohl, Kartoffeln und Sauce <small>Ia, III, 14</small>	Gelber Erbseneintopf mit einer Geflügel-Wiener (enthält Rind), dazu ein Buttermilchdrink <small>Ia, III, VII, 1, 3, 5</small>
Fr	DIG E Gebackener Fisch mit Senfsauce und Reis, dazu ein Möhrensalat <small>Ia-Id, IV, VII, X</small>	Bunte Nudeln mit Schinken-Käsesauce, dazu Obst <small>Ia, III, VII, 1, 2, 3</small>	Gnocchi mit Gemüserahmsauce, dazu Obst <small>Ia, VII</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

16. Dezember - 20. Dezember 2024

Mo	Reiseintopf mit Hähnchenfleisch und Gemüse, dazu Brot und ein Schokopudding <small>Ia-Id, VII</small>	DIG E Seelachswürfel mit Möhren und Erbsen in Kräutersauce, dazu Kartoffelpüree <small>Ia, IV, VII, X</small>	Champignonpfanne mit Schupfnudeln, dazu ein Schokopudding <small>Ia, III, VII</small>
Di	Vollkornspirelli mit Geflügelhackfleisch-Bolognese, dazu ein Eisberg-Möhrensalat mit Dressing <small>Ia, VII, IX</small>	Hähnchenschnitzel mit Erbsen-Maisgemüse, Sauce und Petersilienkartoffeln <small>Ia, VII, 14</small>	DIG E Kürbis-Kartoffel-Kichererbsen-Gulasch, dazu Vollkorntoast und ein Eisberg-Möhrensalat mit Dressing <small>Ia, VII</small>
Mi	Hefeklöße mit Vanillesauce <small>Ia, III, VII, 2</small>	Nudelsuppe mit Gemüse und Hähnchen, dazu Brot und ein Sahnepudding mit Fruchtsauce <small>Ia-Id, III, VII</small>	DIG E Linsenbolognese mit Vollkornreis, dazu ein Sahnepudding mit Fruchtsauce <small>VII</small>
Do	DIG E Pasta mit Brokkolisauce, dazu Obst <small>Ia, III, VII</small>	Hackbraten mit Bayrisch Kraut, Sauce und Kartoffeln <small>Ia, VII, X, 5</small>	Putengeschnitzeltes in Curry-Sahnesauce (mit Birne und Pfirsich), dazu Kartoffelbrei <small>Ia, VII</small>
Fr	DIG E Eierfrikassee mit buntem Gemüse, Kartoffeln und Rotkrautsalat <small>Ia, III, VII, X</small>	Rinderboulette mit Sauce, Mischgemüse und Kartoffeln <small>Ia, III, VII</small>	Bauerngulaschsuppe (Kartoffeln, Möhren, Paprika, Hackfleisch), dazu Mehrkornbrot und ein Rotkrautsalat <small>Ia-Id</small>

Salatteller mit Kochschinken: Frische Gartensalate der Saison (Eisberg, Chinakohl, Radicchio), Kartoffel-, Weißkraut-, Wachsohnensalat, Kidneybohnen, Mais, Tomaten, Gurken, Radieschen, Karotten, dazu Eiviertel, Kochschinkenstreifen, Gartenkresse und Joghurt dressing Ia, III, VII, X, 1, 3, 5, 9



23. Dezember - 27. Dezember 2024 (Weihnachtsferien)

Mo	Grüne Bohnensuppe mit Kasselerfleisch, dazu Brot und ein Dessert <small>la-ld, IX, 3, 4, 6</small>		
Di	Heilig Abend		
Mi	1. Weihnachtsfeiertag		
Do	2. Weihnachtsfeiertag		
Fr	Gabelspaghetti mit Tomaten-Basilikumsauce, dazu Obst <small>la-ld</small>		

30. Dezember - 31. Dezember 2024 (Weihnachtsferien)

Mo	Rührei mit Kochschinkenstreifen, Rahmspinat und Kartoffeln <small>la, III, VII, 3, 4, 6</small>		
Di	Silvester		
Mi			
Do			
Fr			

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 verweisen wir Sie gern auf unser Sonderkostangebot.

Das Produkt kann folgende Allergene enthalten:

- | | |
|---|--|
| I glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon
la Weizen, lb Roggen, lc Gerste, ld Hafer, le Dinkel, lf Kamut | VIII Schalenfrüchte
VIlIa Mandeln, VIlIb Haselnüsse, VIlIc Walnüsse, VIlId Kaschunüsse, VIlIe Pekannüsse, VIlIf Paranüsse, VIlIg Pistazien, VIlIh Macadamianüsse, VIlIi 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. Natripökelsalz 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: **DGE** 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: wsf.menü-service.com

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 32655, Finanzamt Naumburg: St.-Nr. 119/111/12851



Bestellformular Dezember 2024

Rückgabe bis spätestens 18. November 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: _____

	2. 12. - 6. 12. 2024	9. 12. - 13. 12. 2024	16. 12. - 20. 12. 2024	23. 12. - 27. 12. 2024	30. 12. - 31. 12. 2024
Mo				_____	_____
Di				_____	_____
Mi				_____	_____
Do				_____	_____
Fr				_____	_____