

24. März - 28. März 2025

Mo	Schweineschnitzel mit Petersilienkartoffeln, Sauce und Kohlrabigemüse <small>Ia, III, VII, 14</small>	D G E Gnocchi mit Spinatsauce, dazu frisches Obst <small>VII</small>	Hackfleisch-Krautpfanne mit Kartoffelpüree, dazu Obst <small>Ia, VII, X</small>
Di	Gabelspaghetti mit Geflügelklößchen in Tomatensauce, dazu ein Schokoquark <small>Ia, III, VII, X</small>	Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus <small>Ia, III, VII, 3</small>	D G E Blumenkohlentopf, dazu Vollkornbrot 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, dazu ein Gurkensalat <small>III, VII</small>	Kichererbsen-Curry-Eintopf mit Kartoffeln und Kaisergemüse, dazu ein Gurkensalat <small>Ia, Ib, VII, 2</small>
Do	Hähnchengemüsepfanne mit Reis, dazu ein Blattsalat mit Dressing <small>Ia, VII, 14</small>	Gemüsfrikadelle mit heller Sauce und Kartoffeln, dazu ein Blattsalat mit Dressing <small>Ia, III, VII</small>	D G E Gebackener Fisch mit Kräutersauce und Kartoffeln, dazu ein Blattsalat mit Dressing <small>Ia, IV, VII</small>
Fr	D G E Soljanka mit Jagdwurstwürfeln, dazu ein Vollkorntoast und Obst <small>Ia, VII, 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

31. März 2025

Mo	Makkaroni mit Jagdwurstwürfeln in fruchtiger Tomatensauce, dazu Obst <small>Ia, X, 3-6</small>	D G E Linsenbolognese mit Brunoisegemüse, dazu Vollkornnudeln und Obst <small>Ia, IX</small>	Curryhuhn mit Pfirsich und Ananas, dazu Reis und Obst <small>Ia, VII, 14</small>
Di			
Mi			
Do			
Fr			

Salatteller mit Thunfisch: Frische Blattsalate der Saison (Eisberg, Chinakohl, Radicchio, Lollo Bionda), Kartoffelsalat, Wachsbohnen-salat, Perlzwiebeln, Rettich, Möhren, Gurken, Tomaten, dazu gekochte Eischeiben, Thunfischfilet und Dilldressing
Ia, III, IV, VII, X, 1, 2, 3, 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
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. Nitritpökelsalz in Schinkenprodukten oder Kasseler werden mit den Ziffern 1-14 gekennzeichnet.

- | | |
|------------------------|------------------------------------|
| 1 Konservierungsmittel | 8 Nitrat |
| 2 Farbstoff | 9 Süßungsmittel |
| 3 Antioxidationsmittel | 10 geschwärtzt |
| 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: 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 März 2025

Rückgabe bis spätestens 17. Februar 2025



... 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: _____

	3. 3. - 7. 3. 2025	10. 3. - 14. 3. 2025	17. 3. - 21. 3. 2025	24. 3. - 28. 3. 2025	31. 3. 2025
Mo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>