

18. August - 22. August 2025

Mo	 Räuberpfanne mit geschnittener Wiener, buntem Gemüse und Karotten-Kartoffelpüree, dazu Obst Ia, VII, X, 2-6	 Chinapfanne mit Huhn, Asia-Gemüse und Reis, dazu Obst Ia, VII, IX, X, 14	 DGE Blumenkohlmedaillon mit heller Sauce und Karotten-Kartoffelpüree, dazu Obst Ia, III, VII
Di	 Bratwurst mit Sauerkraut, Kartoffeln und Sauce Ia, VII, 5	 Milchnudeln mit Zimt-Zucker, dazu ein Kirschkompott Ia, III, VII	 DGE Grüne Bohnensuppe mit Kartoffelstückchen, Möhren und veg. Hack, dazu Vollkornbrot und ein Kirschkompott Ia, Ib, VI
Mi	 DGE Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln, dazu ein Grießpudding mit Fruchtsauce Ia, III, VII, 2	 Jägerschnitte mit Erbsen, Sauce und Kartoffeln Ia, III, VII, IX, X, 3, 4, 5	 Linsensuppe, dazu ein Grießpudding mit Fruchtsauce Ia, VII, 2
Do	 DGE Mini-Lachs mit Honig-Senfauce und Vollkornreis, dazu ein Farmer-Salat Ia, IV, X, VII	 Blumenkohlpfanne mit roten Linsen und Kartoffeln, dazu ein Farmer-Salat Ia, VII	 Schleifchennudeln mit Tomaten-Mozzarella-Sauce, dazu ein Farmer-Salat Ia, VII
Fr	 Mini-Germknödel mit Sauerkirschfüllung, dazu Vanillesauce Ia, VII, 1, 2	 DGE Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfeln, dazu Brot und ein leicht gesüßter Naturjoghurt Ia, VII, IX, X, 2-6	 Hähnchengeschnetzeltes in Paprikarahmsauce mit Pasta, dazu ein leicht gesüßter Naturjoghurt Ia, III, VII, 14
 Salatteller mit Brokkoli-Käse-Nuggets: Frische Rohkostsalate der Saison (Eisberg, Chinakohl, Radicchio), Kartoffel-, Wachsbohnen-, Weißkrautsalat, Möhren, Champignonköpfe, Lollo Rosso, Tomaten, Gurken, Kresse, 2 gebratene Brokkoli-Käse-Nuggets und frisches Kräuter-Joghurtdressing Ia, III, VI, VII, IX, X, 1, 3, 9			

25. August - 29. August 2025

Mo	 Schweineschnitzel mit Petersilienkartoffeln, Sauce und Kohlrabigemüse Ia, III, VII, 14	 DGE Gnocchi mit Spinatsauce, dazu frisches Obst der Saison VII	 Hackfleisch-Krautpfanne mit Kartoffeln, dazu Obst der Saison Ia, VII, X
Di	 Eierkuchen mit Apfelmus Ia, III, VII, 3	 Hörnchennudeln mit Geflügelklößchen in Tomatensauce, dazu ein Schokoquark Ia, III, VII, X	 DGE Blumenkohleintopf, dazu Vollkornbrot und ein Schokoquark Ia, Ib, II, VII
Mi	 Bratklops vom Schwein mit Bohnen, Kartoffeln und Sauce Ia, III, VII, IX, X	 DGE Rührei mit Kartoffeln und Gurkensalat III, VII	 Kichererbsen-Curry-Eintopf mit Kartoffeln und Kaisergemüse, dazu ein Gurkensalat VII
Do	 DGE Hähnchen-Gemüse-Pfanne mit Reis, dazu ein Blattsalat mit Dressing Ia, VII, 14	 Gemüsefrikadelle mit heller Sauce und Kartoffeln, dazu ein Blattsalat mit Dressing Ia, III, VII	 DGE Gebackener Fisch mit Kräutersauce und Kartoffeln, dazu ein Blattsalat mit Dressing Ia, IV, VII
Fr	 DGE Soljanka mit Jagdwurst, dazu Vollkorntoast und Obst Ia, VII, X, 2-6, 9	 Gebratene Wiener mit Rotkohl, Kartoffeln und Sauce VII, 3-6	 Makkaroni mit Tomaten-Gemüse-Bolognese (Tomate, Paprika, Möhren), dazu Obst Ia, III
 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			

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 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 Villa Mandeln, Villb Haselnüsse, Villc Walnüsse, Villd Kaschunüsse, Villf Pekannüsse, Villf Paranasüsse, Villg Pistazien, Villh Macadamianüsse, Villi 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 Lupinerzeugnisse
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: **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 August 2025

Rückgabe bis spätestens 16. Juni 2025

Schule:	KD.-Nr.:
Name:	Klasse:



... 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. 8. 2025	4. 8. - 8. 8. 2025	11. 8. - 15. 8. 2025	18. 8. - 22. 8. 2025	25. 8. - 29. 8. 2025
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					