

22. September - 26. September 2025

Mo	Jägerschnitte mit Möhren, Sauce und Kartoffeln <small>Ia, VII, IX, X, 3, 4, 5, 14</small>	D G E Bulgur-Kaisergemüsepfanne mit Kräutersauce, dazu Obst <small>Ia, VII</small>	D G E Blumenkohlsuppe mit Eierstich, dazu Brot und Obst <small>Ia-Id, 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-Karottenragout, dazu Obst <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>	Schweinschnitzel mit Erbsen, Sauce und Kartoffeln <small>Ia, III, VII, 14</small>	Käse-Lauchsuppe 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-Curryeintopf mit Kartoffeln und Kaisergemüse, dazu ein Farmer-Salat <small>Ia, VII, 2</small>
Fr	Hühnerfrikassee mit Reis, dazu Obst <small>Ia, VII</small>	D G E Kartoffeln und Kräuterquark, dazu Obst <small>Ia, VII</small>	Zweifarbige Germknödel mit Schokofüllung und 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-Joghurt dressing Ia, III, VII, X, 2, 3, 9, 14

29. September - 30. September 2025

Mo	Königsberger Klops, Kapernsauce und Kartoffeln, dazu ein Rote-Bete-Salat <small>Ia, III, 9</small>	D G E Vegetarische Linsensuppe, dazu ein Bananenjoghurt <small>Ia, VII</small>	Kartoffeln mit Blumenkohl und holländischer Sauce, dazu ein Bananenjoghurt <small>Ia, Ic, III, VI, VII, X</small>
Di	Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus <small>Ia, III, VII, 3</small>	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse, dazu Brot und Apfelmus <small>Ia-Id, XI, 3</small>	D G E Bismarckhering in Joghurt-Dillsauce mit Kartoffeln, dazu frisches Obst <small>IV, VII, IX, X, 2, 3, 9</small>
Mi			
Do			
Fr			

Salatteller mit Oliven und Feta: Frische Blattsalate der Region (Radicchio, Eisberg, Chinakohl, Lollo Bionda), klarer Kartoffelsalat, Rotkraut-, grüner Bohnen-, Selleriesalat, rote Zwiebeln, Rettich, Mais, Karotten, Tomaten, Gurken, dazu Eischeiben, Oliven und Fetakäse sowie Schnittlauch-Joghurt dressing 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 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
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 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: **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 September 2025

Rückgabe bis spätestens 16. Juli 2025



... täglich frische Speisen ...

**Menü-Service-GmbH
Weißenfels**

Schule: _____ KD.-Nr.: _____

Name: _____ Klasse: _____

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. 9. - 5. 9. 2025	8. 9. - 12. 9. 2025	15. 9. - 19. 9. 2025	22. 9. - 26. 9. 2025	29. 9. - 30. 9. 2025
Mo	<input type="checkbox"/>				
Di	<input type="checkbox"/>				
Mi	<input type="checkbox"/>				
Do	<input type="checkbox"/>				
Fr	<input type="checkbox"/>				