

24. November - 28. November 2025

<b>Mo</b>	Hähnchen-Gemüsepfanne (Möhren, Erbsen, Mais) und Kartoffeln, dazu Obst <small>la, VII, 14</small>	Bunte Nudeln mit Bolognese-sauce, dazu frisches Obst <small>la, III, VII, IX</small>	<b>D G E</b> Rotes Linsendal (Linsen in Tomatensauce) mit Vollkornreis, dazu Obst <small>la, VII</small>
<b>Di</b>	Milchreis mit heißer Zimt-Kirschsauce <small>VII</small>	Geflügelcevapcici mit Sommergemüse, Sauce und Kartoffeln <small>la, III, VII, IX, X</small>	<b>D G E</b> Gemüsecremesuppe mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffeln, dazu Brot und Stracciatellaquark <small>la-Id, VII, IX</small>
<b>Mi</b>	<b>D G E</b> Gebackener Fisch mit Zitronen-Frischkäsesauce und Kartoffelbrei, dazu Obst der Saison <small>la, IV, VII</small>	Puten-Gemüsegulasch mit Kartoffelbrei <small>la, VII</small>	Vollkornnudeln mit Broccolisauce, dazu Kaltschale Pflirsich-Himbeer <small>la, III, VII</small>
<b>Do</b>	Eieromelett, dazu Blumenkohl in Holländischer Sauce und Kartoffeln <small>la, III, VII</small>	Schweinegulasch mit Makkaroni, dazu Rote Bete <small>la, VII, X, 9</small>	<b>D G E</b> Gemüseeintopf auf mexikanische Art (Tomaten, Paprika, Kidneybohnen, grüne Bohnen, Kartoffeln), dazu Vollkorntoast und Milchreisdessert <small>la, VII, 9</small>
<b>Fr</b>	Hefeklöße mit heißer Vanillsauce <small>la, III, VII, 2</small>	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Schnippelwiener, dazu Brot und Vanillepudding <small>la-Id, VII, IX, X, 2-6</small>	<b>D G E</b> Reispfanne mit Balkangemüse, Hirtenkäse und Kichererbsensauce, dazu Vanillepudding <small>la, VII, 2</small>

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

<b>Mo</b>			
<b>Di</b>			
<b>Mi</b>			
<b>Do</b>			
<b>Fr</b>			

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<br>la Weizen, lb Roggen, lc Gerste, ld Hafer, le Dinkel,<br>lf Kamut | VIII Schalenfrüchte<br>VIlIa Mandeln, VIlIb Haselnüsse, VIlIc Walnüsse, VIlId Kaschunüsse,<br>VIlIe Pekannüsse, VIlIf Paranüsse, VIlIg Pistazien, VIlIh Macadamianüsse,<br>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 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: [wsf.menü-service.com](http://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 November 2025**

Rückgabe bis spätestens 15. September 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](mailto:Bestellung@menue-service-wsf.de)

Schule: \_\_\_\_\_ KD.-Nr.: \_\_\_\_\_

Name: \_\_\_\_\_ Klasse: \_\_\_\_\_

	3. 11. - 7. 11. 2025	10. 11. - 14. 11. 2025	17. 11. - 21. 11. 2025	24. 11. - 28. 11. 2025
<b>Mo</b>				
<b>Di</b>				
<b>Mi</b>				
<b>Do</b>				
<b>Fr</b>				