

22. Dezember - 26. Dezember 2025 (Weihnachtsferien)

Mo	D G E Kaisergemüsepfanne mit Kartoffelbrei, dazu Obst Ia, IV, VII, IX		
Di	D G E Nudelsuppe mit Gemüse und Eierstich, dazu Mehrkornbrot und Apfelmus Ia-Id, III, 3		
Mi	Heiligabend		
Do	1. Weihnachtsfeiertag		
Fr	2. Weihnachtsfeiertag		

29. Dezember - 31. Dezember 2025 (Weihnachtsferien)

Mo	D G E Möhrensuppe, dazu Dinkelbrot und Vanillejoghurt Ia, Ie, VII		
Di	D G E Rührei mit Kartoffeln und Spinat, dazu Obst Ia, III		
Mi	Silvester		
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 allergenfreie 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 II Krebstiere III Eier IV Fisch V Erdnüsse und Erdnuss-Erzeugnisse VI Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse VII Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) VIII Schalenfrüchte VIIIa Mandeln, VIIIb Haselnüsse, VIILc Walnüsse, VIILd Kaschunüsse, VIILe Pekannüsse, VIILf Paranüsse, VIILg Pistazien, VIILh Macadamianüsse, VIILI Pinienkerne IX Sellerie und dessen Erzeugnisse X Senf und Senferzeugnisse XI Sesamsamen und Sesamerzeugnisse XII Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von > 10mg/kg oder 1mg/l XIII Lupinen und Lupinerzeugnisse 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 2 Farbstoff 3 Antioxidationsmittel 4 Nitritpökelsalz 5 Phosphat 6 Geschmacksverstärker 7 geschwefelt 8 Nitrat 9 Süßungsmittel 10 geschwärzt 11 gewachst 12 mit Wein 13 enthält eine Phenylalaninquelle 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

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

wünscht die Menü-Service GmbH Weißenfels.

Online-Bestellung: wsf.menü-service.com

Bestellformular Dezember 2025

Rückgabe bis spätestens 15. Oktober 2025

Schule:

KD.-Nr.:

Name:

Klasse:

... täglich frische Speisen ...

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. 12. - 5. 12. 2025	8. 12. - 12. 12. 2025	15. 12. - 19. 12. 2025	22. 12. - 26. 12. 2025	29. 12. - 31. 12. 2025
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					