

19. Januar - 23. Januar 2026

Mo	Räuberpfanne mit geschnittener Wiener, buntem Gemüse und Reis, dazu Obst	Ia, VII, X, 2-6	Chinapfanne mit Hähnchen und Asiagemüse, dazu Reis sowie Obst	Ia, VII, IX, X, 14	DGE Blumenkohlmedaillon mit heller Sauce und Kartoffeln, dazu Obst	Ia, III, VII
Di	Bratwurst mit Sauerkraut, Kartoffeln und Sauce	Ia, VII, 5	Milchnudeln mit Zimt-Zucker und Kirschkompost	Ia, III, VII	DGE Grüne Bohnensuppe mit Kartoffeln, Möhren und veganem Hack, dazu Vollkornbrot und Kirschkompost	Ia, Ib, VI
Mi	DGE Kräuterrührei mit Kartoffeln, dazu frischer Gurkensalat	II, VII	Jägerschnitte mit Erbsen, Sauce und Kartoffeln	Ia, III, VII, IX, X, 3, 4, 5	Linsensuppe, dazu Buttermilchdrink	Ia, VII, 2
Do	DGE Mini-Lachs mit Honig-Senfsauce und Vollkornreis, dazu Farmer-Salat	Ia, III, IV, VII, X, 2	Blumenkohlpfanne mit roten Linsen und Kartoffeln, dazu Farmer-Salat	Ia, III, VII, 2	Schleifchennudeln mit Tomaten-Mozzarellasauce, dazu Farmer-Salat	Ia, III, VII, 2
Fr	Mini-Germknödel mit Sauer-kirschfüllung, dazu Vanillesauce	Ia, VII, 1, 2	Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfeln, dazu Brot und leicht gesüßter Naturjoghurt	Ia, VII, IX, X, 2-6	Hähnchengeschnetzeltes in Paprika-rahmsauce mit Pasta, dazu leicht gesüßter Naturjoghurt	Ia, III, VII, 14

Salatteller mit Brokkoli-Käse-Nuggets: Frische Rohkostsalate (Eisberg, Chinakohl, Radicchio), Kartoffel-, Wachsbohnen-, Weißkrautsalat, Möhren, Champignons, Lollo Rosso, Tomaten, Gurken, Kresse, 2 gebratene Brokkoli-Käse-Nuggets und frisches Kräuter-Joghurtdressing

Ia, III, VI, VII, IX, X, 1, 3, 9

26. Januar - 30. Januar 2026

Mo	Hähnchenschnitzel mit Petersilienkartoffeln, Sauce und Kohlrabi	Ia, III, VII, 14	DGE Gnocchi mit Spinatsauce, dazu frisches Obst der Saison	VII	Hackfleisch-Krautpfanne mit Kartoffelpüree, dazu Obst der Saison	Ia, VII, X
Di	Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus	Ia, III, VII, 3	Hörnchennudeln mit Geflügelklößchen in Tomatensauce, dazu Schokoladenquark	Ia, III, VII, X	DGE Blumenkohleintopf, dazu Vollkornbrot und Schokoladenquark	Ia, Ib, III, VII
Mi	Bratklops vom Schwein mit Erbsen, Kartoffeln und Sauce	Ia, III, VII, IX, X	Eierfrikassee mit Erbsen, Möhren und Blumenkohl sowie rote Fruchtgrüte mit Vanillesauce	Ia, III, VII, X, 2	DGE Kichererbsen-Curryeintopf mit Kartoffeln und Kaisergemüse, dazu rote Fruchtgrüte mit Vanillesauce	Ia, VII, 2
Do	Hähnchen-Gemüsepfanne mit Reis, dazu Blattsalat mit Dressing	Ia, VII, 14	Gemüsefrikadelle mit heller Sauce und Kartoffeln, dazu Blattsalat mit Dressing	Ia, III, VII	DGE Gebackener Fisch mit Kräutersauce und Kartoffeln, dazu 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	Ia, VII, 3-6	Makaroni mit Tomaten-Gemüsebolognese (Tomate, Paprika und 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, Eiertel 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, VIIIb Haselnüsse, VIIIc Walnüsse, VIIId Kaschunüsse, VIIIe Pekannüsse, VIIIf Paranüsse, VIIIg Pistazien, VIIIh Macadamianüsse, VIIIi 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 Schwefeloxid 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 Weichterzeugnisse

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 Kässeler 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: DGE Wer diesem Stempel folgt, ernährt sich nach den Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)

Guten Appetit

wünscht die Menü-Service GmbH Weißenfels.

Beuditzstraße 81, 06667 Weißenfels

Online-Bestellung: wsf.menu-service.com

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 Januar 2026

Rückgabe bis spätestens 14. November 2025

Schule:

KD.-Nr.:

Name:

Klasse:



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. 1. - 2. 1. 2026	5. 1. - 9. 1. 2026	12. 1. - 16. 1. 2026	19. 1. - 23. 1. 2026	26. 1. - 30. 1. 2026
Mo					
Di				
Mi					
Do					
Fr					