





19. Januar - 23. Januar 2026

Mo	 Räuberpfanne mit geschnittener Wiener, buntem Gemüse und Reis, dazu Obst <small>Ia, VII, X, 2-6</small>	 Chinapfanne mit Hähnchen und Asiagemüse, dazu Reis sowie Obst <small>Ia, VII, IX, X, 14</small>	 DGE Blumenkohlmedaillon mit heller Sauce und Kartoffeln, dazu Obst <small>Ia, III, VII</small>
Di	 Bratwurst mit Sauerkraut, Kartoffeln und Sauce <small>Ia, VII, 5</small>	 Milchnudeln mit Zimt-Zucker und Kirschkompott <small>Ia, III, VII</small>	 DGE Grüne Bohnensuppe mit Kartoffeln, Möhren und veganem Hack, dazu Vollkornbrot und Kirschkompott <small>Ia, Ib, VI</small>
Mi	 DGE Kräuterrührei mit Kartoffeln, dazu frischer Gurkensalat <small>II, VII</small>	 Jägerschnitte mit Erbsen, Sauce und Kartoffeln <small>Ia, III, VII, IX, X, 3, 4, 5</small>	 Linsensuppe, dazu Buttermilchdrink <small>Ia, VII, 2</small>
Do	 DGE Mini-Lachs mit Honig-Senfauce und Vollkornreis, dazu Farmer-Salat <small>Ia, III, IV, VII, X, 2</small>	 Blumenkohlpfanne mit roten Linsen und Kartoffeln, dazu Farmer-Salat <small>Ia, III, VII, 2</small>	 Schleifchennudeln mit Tomaten-Mozzarellasauce, dazu Farmer-Salat <small>Ia, III, VII, 2</small>
Fr	 Mini-Germknödel mit Sauerkirschfüllung, dazu Vanillesauce <small>Ia, VII, 1, 2</small>	 DGE Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfeln, dazu Brot und leicht gesüßter Naturjoghurt <small>Ia, VII, IX, X, 2-6</small>	 Hähnchengeschnetzeltes in Papikarahmsauce mit Pasta, dazu leicht gesüßter Naturjoghurt <small>Ia, III, VII, 14</small>
 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-Joghurt dressing <small>Ia, III, VI, VII, IX, X, 1, 3, 9</small>			

26. Januar - 30. Januar 2026

Mo	 Hähnchenschnitzel mit Petersilienkartoffeln, Sauce und Kohlrabi <small>Ia, III, VII, 14</small>	 DGE Gnocchi mit Spinatsauce, dazu frisches Obst der Saison <small>VII</small>	 Hackfleisch-Krautpfanne mit Kartoffelpüree, dazu Obst der Saison <small>Ia, VII, X</small>
Di	 Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus <small>Ia, III, VII, 3</small>	 Hörnchennudeln mit Geflügelklößchen in Tomatensauce, dazu Schokoladenquark <small>Ia, III, VII, X</small>	 DGE Blumenkohleintopf, dazu Vollkornbrot und Schokoladenquark <small>Ia, Ib, III, VII</small>
Mi	 Bratklops vom Schwein mit Erbsen, Kartoffeln und Sauce <small>Ia, III, VII, IX, X</small>	 Eierfrikassee mit Erbsen, Möhren und Blumenkohl sowie rote Fruchtgrütze mit Vanillesauce <small>Ia, III, VII, X, 2</small>	 DGE Kichererbsen-Curryeintopf mit Kartoffeln und Kaisergemüse, dazu rote Fruchtgrütze mit Vanillesauce <small>Ia, VII, 2</small>
Do	 Hähnchen-Gemüsepfanne mit Reis, dazu Blattsalat mit Dressing <small>Ia, VII, 14</small>	 Gemüsefrikadelle mit heller Sauce und Kartoffeln, dazu Blattsalat mit Dressing <small>Ia, III, VII</small>	 DGE Gebackener Fisch mit Kräutersauce und Kartoffeln, dazu Blattsalat mit Dressing <small>Ia, IV, VII</small>
Fr	 DGE Soljanka mit Jagdwurst, dazu Vollkorntoast und Obst <small>Ia, VII, X, 2-6, 9</small>	 Gebratene Wiener mit Rotkohl, Kartoffeln und Sauce <small>Ia, VII, 3-6</small>	 Makkaroni mit Tomaten-Gemüsebolognese (Tomate, Paprika und Möhren), dazu Obst <small>Ia, III</small>
 Salatteller mit Hähnchennuggets: Knackige Feldsalate (Eisberg, Chinakohl, Radicchio, Lollo Bionda), Rotkrautsalat, Mais, Karottenstreifen, Radieschen, Blumenkohl, Tomaten, Gurken, dazu 2 gebratene Hähnchennuggets, Eiviertel und Sauerrahmdressing <small>Ia, III, VII, 1, 3, 5, 9</small>			

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 Parannüsse, 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	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.
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 Januar 2026

Rückgabe bis spätestens 14. November 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. 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					