

23. Februar - 27. Februar 2026

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>	 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 Rotkrautsalat <small>Ia, IV, VII</small>	 Bunte Gnocchi mit Kürbis-Karottenragout, dazu Obst <small>Ia, III, VII</small>	 Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen und Gabelspaghetti, dazu Rotkrautsalat <small>Ia, VII, X</small>
Mi	 D G E Rührei mit Kartoffeln und Spinat, dazu Grießpudding mit Erdbeersauce <small>Ia, III, VII, 2</small>	 Schweineschnitzel mit Erbsen, Sauce und Kartoffeln <small>Ia, III, VII, 14</small>	 Käse-Lauchsuppe mit Geflügelhackfleisch, dazu Grießpudding mit Erdbeersauce <small>Ia, VII, 2</small>
Do	 Bunte Nudeln mit Käsesauce, dazu ein Farmer-Salat <small>Ia, III, 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, III, 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, VIIa, 2</small>
	 Salatteller mit Hähnchenbrustfilet: Frische Blattsalate, Kartoffelsalat, grüner Bohnensalat, Champignonköpfe, Selleriestreifen, Mais, Tomaten, Gurken, Lollo Bionda, Eiviertel, Hähnchenbrustfilet und frisches Kräuter-Joghurtdressing <small>Ia, III, VII, X, 2, 3, 9, 14</small>		

Mo			
Di			
Mi			
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 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 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, VIId Kaschunüsse, VIIf Pekannüsse, VIIf Paranüsse, VIIf Pistazien, VIIf Macadamianüsse, VIIf 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. <table><tr><td>1 Konservierungsmittel</td><td>8 Nitrat</td></tr><tr><td>2 Farbstoff</td><td>9 Süßungsmittel</td></tr><tr><td>3 Antioxidationsmittel</td><td>10 geschwärzt</td></tr><tr><td>4 Nitritpökelsalz</td><td>11 gewachst</td></tr><tr><td>5 Phosphat</td><td>12 mit Wein</td></tr><tr><td>6 Geschmacksverstärker</td><td>13 enthält eine Phenylalaninquelle</td></tr><tr><td>7 geschwefelt</td><td>14 flüssig gewürzt</td></tr></table> Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet.	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
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														

Empfehlung: **D G E** 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 Februar 2026


Rückgabe bis spätestens 12. Dezember 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

	2. 2. - 6. 2. 2026	9. 2. - 13. 2. 2026	16. 2. - 20. 2. 2026	23. 2. - 27. 2. 2026	
Mo	<div></div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>
Di	<div></div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>
Mi	<div></div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>
Do	<div></div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>
Fr	<div></div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>