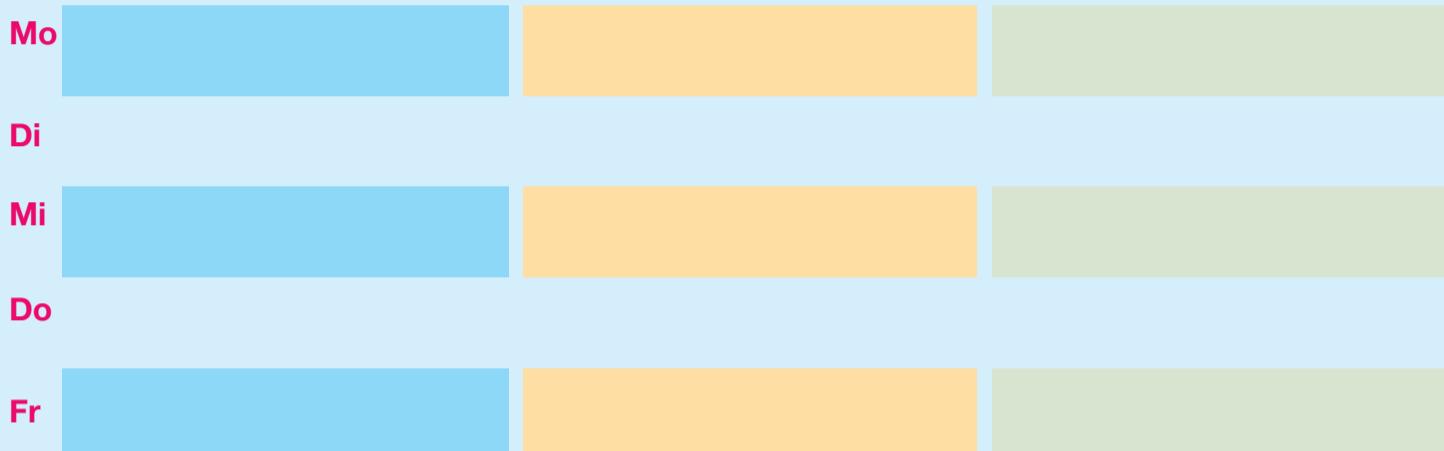


23. Februar - 27. Februar 2026

Mo	Jägerschnitte mit Möhren, Sauce und Kartoffeln Ia, VII, IX, X, 3, 4, 5, 14	DGE Bulgur-Kaisergemüsepfanne mit Kräutersauce, dazu Obst Ia, VII	Blumenkohlsuppe mit Eierstich, dazu Brot und Obst Ia-Id, III, VII
Di	DGE Gebackener Fisch mit Zitronensauce und Kartoffel-Pastinakenpüree, dazu Rotkrautsalat Ia, IV, VII	Bunte Gnocchi mit Kürbis-Karottenragout, dazu Obst Ia, III, VII	Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen und Gabelspaghetti, dazu Rotkrautsalat Ia, VII, X
Mi	DGE Rührei mit Kartoffeln und Spinat, dazu Grießpudding mit Erdbeersauce Ia, III, VII, 2	Schweineschnitzel mit Erbsen, Sauce und Kartoffeln Ia, III, VII, 14	Käse-Lauchsuppe mit Geflügelhockfleisch, dazu Grießpudding mit Erdbeersauce Ia, VII, 2
Do	Bunte Nudeln mit Käsesauce, dazu ein Farmer-Salat Ia, III, VII, 2	Gebratene Wiener mit Rotkohl, Sauce und Kartoffeln Ia, VII, 2-6	DGE Kichererbsen-Curryeintopf mit Kartoffeln und Kaisergemüse, dazu ein Farmer-Salat Ia, III, VII, 2
Fr	Hühnerfrikassee mit Reis, dazu Obst Ia, VII	DGE Kartoffeln und Kräuterquark, dazu Obst Ia, VII	Zweifarbige Germknödel mit Schokofüllung und Vanillesauce Ia, VI, VII, VIIIa, 2

Salatteller mit Hähnchenbrustfilet: Frische Blattsalate, Kartoffelsalat, grüner Bohnensalat, Champignonköpfe, Selleriestreifen, Mais, Tomaten, Gurken, Lollo Bionda, Eiviertel, Hähnchenbrustfilet und frisches Kräuter-Joghurtdressing Ia, III, VII, X, 2, 3, 9, 14



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	VIII Schalenfrüchte Villa Mandeln, VIIIb Haselnüsse, VIIIc Walnüsse, VIIId Kaschunüsse, Ville 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 Weichtererzeugnisse

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.

Online-Bestellung: wsf.menu-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: DE71 8005 3000 3600 2945 03

Amtsgericht: Stendal HRB 32655, Finanzamt Naumburg: St.-Nr. 119/111/12851



Bestellformular Februar 2026

Rückgabe bis spätestens 12. Dezember 2025

Schule:

KD.-Nr.:



... 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					
Di					
Mi					
Do					
Fr					