

20. April - 24. April 2026

Mo	Spirelli mit Geflügelwurstwürfeln in fruchtiger Tomatensauce, dazu Obst Ia, X, 1, 3, 4, 5	D G E Linsenbolognese mit Gemüsewürfelchen und Reis, dazu Obst Ia, IX	Curryhuhn mit Pfirsich und Ananas, dazu Reis und Obst Ia, VII, 14
Di	Königsberger Klops mit Kapernsauce und Kartoffeln, dazu Rote Bete Ia, III, 9	D G E Buntes Gemüse in Sahnesauce mit Gnocchi, dazu ein Buttermilchdrink Ia, VII	Wirsingeintopf (mit Kartoffeln und Mini-Wurst), dazu Buttermilchdrink Ia, VII, 1, 3
Mi	D G E Gebackener Fisch mit Dillsauce und Kartoffelpüree, dazu Rotkrautsalat Ia, IV, VII	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse und Reis, dazu Obst Ia, VII, IX	Schokopuddingsuppe, dazu Milchbrötchen und frisches Obst Ia, III, VII
Do	Tomatensuppe mit Schweinefleischklößchen und Reismudeln, dazu Vollkorntoast und ein Berliner Ia, III, VII	Bratwurst mit Kartoffeln, Sauce und Spinat Ia, III, VII	D G E Kohlrabimedallions mit Möhrenrahmgemüse, heller Sauce und Reis Ia, VII
Fr	Quarkkeulchen mit Apfelmus Ia, III, VII, 3	D G E Cremige Kichererbsen-Gemüsepfanne mit Bulgur, dazu Apfelmus Ia, VII, 3	Bunte Nudelsuppe mit Hähnchenfleisch, dazu Brot und Apfelmus Ia-Id, III, 3
Salatteller mit Thunfisch: Frische Blattsalate der Saison (Eisberg, Chinakohl, Radicchio, Lollo Bionda), Kartoffelsalat, Wachsbohnensalat, Perlzwiebeln, Rettich, Möhren, Gurken, Tomaten, dazu gekochte Eischeiben, Thunfischfilet und Dilldressing Ia, III, IV, VII, X, 1, 3, 9			

27. April - 30. April 2026

Mo	Hähnchen-Gemüsepfanne (Möhren, Erbsen, Mais) und Kartoffeln, dazu Obst Ia, VII, 14	Bunte Nudeln mit Bolognese-sauce, dazu frisches Obst Ia, III, VII, IX	D G E Rote Linsensuppe mit Kartoffeln und Möhren, dazu Fladenbrot und frisches Obst Ia, VII
Di	Milchreis mit Apfelmus und Zimt-Zucker VII, 3	D G E Gemüsecremesuppe mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffeln, dazu Brot und Stracciatellaquark Ia-Id, VII, IX	Reispfanne mit Balkangemüse, Hirtenkäse und Kichererbsensauce, dazu Stracciatellaquark Ia, III, VII, IX, X
Mi	D G E Gebackener Fisch mit Zitronen-Frischkäsesauce und Kartoffelbrei, dazu Obst der Saison Ia, IV, VII	Puten-Gemüsegulasch mit Kartoffelbrei Ia, VII	Bio-Vollkornnudeln mit Brokkolisauce, dazu Kaltschale Pfirsich-Himbeer Ia, III, VII
Do	Eieromelette, dazu Blumenkohl in Holländischer Sauce und Kartoffeln Ia, III, VII	Schweinegulasch mit Makkaroni, dazu Rote Bete Ia, III, VII, X, 9	D G E Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu cremige Spinatsauce und Rote Bete Ia, III, VI, VII, X, 9
Fr			
Salatteller mit Kochschinken und Mozzarella: Frische Gartensalate der Saison (Eisberg, Chinakohl, Radicchio), Kartoffel-, Weißkraut-, Wachsbohnensalat, Kidneybohnen, Mais, Tomaten, Gurken, Radieschen, Karotten, dazu Eiviertel, Mozzarella, Kochschinkenstreifen, Gartenkresse und Joghurtdressing Ia, III, VII, X, 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.	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.														
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 Lupinenerzeugnisse XIV Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<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 geschwärtzt</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 geschwärtzt	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 geschwärtzt														
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 April 2026

Rückgabe bis spätestens 13. Februar 2026



... täglich frische Speisen ...

Menü-Service-GmbH Weißenfels

Schule: _____

KD.-Nr.: _____

Name: _____

Klasse: _____

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. 4. - 3. 4. 2026	6. 4. - 10. 4. 2026	13. 4. - 17. 4. 2026	20. 4. - 24. 4. 2026	27. 4. - 30. 4. 2026
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					