

18. Mai - 22. Mai 2026

Mo	Königsberger Klops mit Kapernsauce und Kartoffeln, dazu Rote Bete <small>la, III, 9</small>	D G E Vegetarische Linsensuppe süß-sauer, dazu Bananenjoghurt <small>la, VII</small>	Kartoffeln mit Blumenkohl und holländischer Sauce, dazu Bananenjoghurt <small>la, Ic, III, VI, VII, X</small>
Di	Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus <small>la, III, VII, 3</small>	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse, dazu Brot und Apfelmus <small>la-Id, XI, 3</small>	D G E Bismarckhering in Joghurt-Dillsauce mit Kartoffeln, dazu frisches Obst <small>IV, VII, IX, 2, 3, 9</small>
Mi	D G E Ei mit Senfsauce und Kartoffeln, dazu Weißkraut-Mandarinensalat <small>la, III, VII, X, 2</small>	Hähnchenpfanne mit Zucchini und Paprika, dazu Reis und Weißkraut-Mandarinensalat <small>la, III, VII, 2, 18</small>	Schupfnudeln mit Rahmwirsing, dazu Weißkraut-Mandarinensalat <small>la, III, VII, 2</small>
Do	D G E Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung, dazu Käsesauce und Erdbeerquark <small>la, III, VII</small>	Bratwurst mit Bayrisch Kraut, Kartoffeln und Sauce <small>la, VII, IX, X, 5</small>	Grüne Bohnensuppe mit Kasseler, dazu Brot und Erdbeerquark <small>la-Id, VII, IX, 1, 3, 5</small>
Fr	D G E Bio-Vollkornnudeln mit Tomatensauce, dazu Reibekäse und Obst <small>la, VII</small>	Würzfleisch vom Schwein mit Gemüse und Petersilienkartoffeln, dazu Obst <small>la, VII, 2</small>	Hähnchen „natur“, Petersilienkartoffeln, Kohlrabi und Sauce <small>la, VII</small>

Salatteller mit Oliven und Feta: Frische Blattsalate der Region (Radicchio, Eisberg, Chinakohl, Lollo Bionda), klarer Kartoffelsalat, Rotkraut-, grüner Bohnen-, Selleriesalat, rote Zwiebeln, Rettich, Mais, Karotten, Tomaten, Gurken, dazu Eischeiben, Oliven und Fetakäse sowie Schnittlauch-Joghurt dressing
la, III, VII, IX, X, 1, 9, 10

25. Mai - 29. Mai 2026 (Pfingstferien)

Mo	Pfingstmontag		
Di	D G E Möhren-Tomaten-Linsenbolognese mit Bio-Vollkornnudeln, dazu Obst <small>la</small>	Lachs- und Seelachswürfel in Gemüserahmsauce mit Kartoffeln, dazu Obst <small>la, IV, VII, IX</small>	
Mi	Quarkkeulchen mit Apfelmus <small>la, III, VII, 3</small>	D G E Nudelsuppe mit Gemüse und Eierstich, dazu Mehrkornbrot und Apfelmus <small>la-Id, III, 3</small>	
Do	Hähnchen-Gemüsepfanne mit Reis, dazu Weißkrautsalat <small>la, VII, 18</small>	D G E Gekochtes Ei mit Kartoffeln und Kräutersauce, dazu Weißkrautsalat <small>la, III, VII</small>	
Fr	Hörnchennudeln mit Geflügeljagdwurstwürfel in fruchtiger Tomatensauce, dazu Blattsalat mit Joghurt dressing <small>la, VII, 1, 3, 5</small>	D G E Süßkartoffel-Kürbissuppe, dazu Vollkorntoast und Blattsalat mit Joghurt dressing <small>la, VII</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 verweisen wir Sie gern auf unser Sonderkostangebot.

Das Produkt kann folgende Allergene enthalten:

- | | |
|---|---|
| I glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon
la Weizen, Ib Roggen, Ic Gerste, Id Hafer, Ie Dinkel, If Kamut | VIII Schalenfrüchte
Villa Mandeln, VIIf Haselnüsse, VIIfc Walnüsse, VIIfd Kaschunüsse, VIIfle Pekannüsse, VIIf Paranasüsse, VIIfg Pistazien, VIIfh Macadamianüsse, VIIfi 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 Lupinenerzeugnisse |
| 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. Nitrtpökelsalz in Schinkenprodukten oder Kasseler werden entsprechend der Zusatzstoffverordnung deutlich und direkt an dem entsprechenden Produkt ausgewiesen.

- | | |
|------------------------|--|
| 1 Konservierungsmittel | 13 chininhaltig |
| 2 Farbstoff | 14 Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) |
| 3 Antioxidationsmittel | 15 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 4 Nitrtpökelsalz | 16 alkoholhaltig |
| 5 Phosphat | 17 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken |
| 6 Geschmacksverstärker | 18 flüssig gewürzt |
| 7 geschwefelt | ** Wildfang |
| 8 Nitrat | Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet. |
| 9 Süßungsmittel | |
| 10 geschwärzt | |
| 11 gewachst | |
| 12 koffeinhaltig | |

Empfehlung: **D|G|E** 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 Mai 2026

Rückgabe bis spätestens 13. März 2026



... 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

Schule: _____ KD.-Nr.: _____

Name: _____ Klasse: _____

	1. 5. 2026	4. 5. - 8. 5. 2026	11. 5. - 15. 5. 2026	18. 5. - 22. 5. 2026	25. 5. - 29. 5. 2026
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					