

Kalenderwoche 02-2018	Menü I Vollkost	Menü II vegetarisch	Menü III Wochenspezial	Dessert
Montag 08.01.2018	Alles Gute im Neuen Jahr!			
Dienstag 09.01.2018				
Mittwoch 10.01.2018	Geflügel-Maultaschen ^{A1,C,13,Hähnchen} an Sahnesoße mit Käse überbacken ^{G,I} & dazu Chinakohl-Salat mit Vinaigrette ^{J,5}	Gemüse-Maultaschen ^{A1,C,I} an Sahnesoße mit Käse überbacken ^{G,I} & dazu Chinakohl-Salat mit Vinaigrette ^{J,5}	Spirelli (Nudeln) ^{A1,C} mit „Pesto Rosso“ (Tomaten-Pesto) ⁵ , Reibekäse ^G & Chinakohl-Salat mit Vinaigrette ^{J,5}	Orangen-Joghurt-Mousse ^{G,5}
Donnerstag 11.01.2018	Fischstäbchen ^{A1,C,D} mit Erbsen-Möhren-Gemüse ^{A1,I} & Kartoffelpüree ^G	Mozzarella-Sticks ^{A1,C,G} mit Erbsen-Möhren-Gemüse ^{A1,I} & Kartoffelpüree ^G	Spirelli (Nudeln) ^{A1,C} mit „Pesto Rosso“ (Tomaten-Pesto) ⁵ , Reibekäse ^G & Chinakohl-Salat mit Vinaigrette ^{J,5}	Apfel
Freitag 12.01.2018	VORSUPPE Buchstabensuppe mit Gemüseeinlage ^{A1,C}	VORSUPPE Buchstabensuppe mit Gemüseeinlage ^{A1,C}	Spirelli (Nudeln) ^{A1,C} mit „Pesto Rosso“ (Tomaten-Pesto) ⁵ , Reibekäse ^G & Chinakohl-Salat mit Vinaigrette ^{J,5}	SÜßES HAUPTGERICHT Dampfnudel ^{A1,C,G,5} mit Vanillesoße ^{C,G,5}

Hauptallergene

- A glutenhaltige Getreide
(A1 Weizen/Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern)
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch (einschl. Laktose)

- H Schalenfrüchte
(H1 Mandeln; H2 Hasel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Cashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse)
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid/Sulfite
- M Süßlupinen
- N Weichtiere

Zusatzstoffe

- 1 mit Konservierungsmittel
- 2 mit Antioxidationsmittel
- 3 mit Geschmacksverstärker
- 4 mit Süßungsmittel
- 5 mit Zuckerarten und Süßungsmittel
- 7 enthält eine Phenylalaninquelle

- 8 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 9 mit Farbstoff
- 10 geschwefelt
- 11 gewachst
- 12 geschwärzt
- 13 mit Phosphat

Unser Speiseplan richtet sich nach den DGE*-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen und Kinder-Tageseinrichtungen. *(Deutschen Gesellschaft für Ernährung)



Kalenderwoche 03-2018	Menü I Vollkost	Menü II vegetarisch	Menü III Wochenspezial	Dessert
Montag 15.01.2018	Fischpfanne „Poseidon“ (Lachs, Seelachs, Erbsen) ^{D,G,I} mit Bandnudeln ^{A1,C}	Bandnudeln ^{A1,C} „Panna e Piselli“ (Sahnesoße mit Erbsen) ^{G,I}	Hähnchenschnitzel „Wiener Art“ ^{A1,C} an Champignonsoße ^G , mit Steckrüben-Gemüse ^{G,I} & Reis	Karamellpudding ^{C,G,5}
Dienstag 16.01.2018	Hähnchen-Kebab mit Joghurt-Soße ^G , Tomaten, Gurke & Fladenbrot ^{A1,5} , dazu Krautsalat ^{2,5}	Falafel-Bällchen ^{A1} mit Joghurt-Soße ^G , Tomaten, Gurke & Fladenbrot ^{A1,5} , dazu Krautsalat ^{2,5}	Hähnchenschnitzel „Wiener Art“ ^{A1,C} an Champignonsoße ^G , mit Steckrüben-Gemüse ^{G,I} & Reis	Clementine
Mittwoch 17.01.2018	VORSUPPE Gemüsesuppe ^I mit Gries-Gemüse-Klößchen ^{A1,C}	VORSUPPE Gemüsesuppe ^I mit Gries-Gemüse-Klößchen ^{A1,C}	Hähnchenschnitzel „Wiener Art“ ^{A1,C} an Champignonsoße ^G , mit Steckrüben-Gemüse ^{G,I} & Reis	HAUPTGERICHT Reibekuchen ^{A1,C} , dazu Apfelmus ⁵ mit Zimt
Donnerstag 18.01.2018	Gefüllte Paprika ^{A1,C,Rind} an fruchtiger Tomatensoße ^{I,2} & Reis	Gefüllte Paprika ^{A1,C,F} an fruchtiger Tomatensoße ^{I,2} & Reis	Hähnchenschnitzel „Wiener Art“ ^{A1,C} an Champignonsoße ^G , mit Steckrüben-Gemüse ^{G,I} & Reis	Kiwi
Freitag 19.01.2018	„Mac'n'Cheese“ (Maccaroni mit Käseoße) ^{A1,C,G} & Blattsalat mit „1000 Island-Dressing“ ^{I,J,5}	„Mac'n'Cheese“ (Maccaroni mit Käseoße) ^{A1,C,G} & Blattsalat mit „1000 Island-Dressing“ ^{I,J,5}	Hähnchenschnitzel „Wiener Art“ ^{A1,C} an Champignonsoße ^G , mit Steckrüben-Gemüse ^{G,I} & Reis	Bunte Mini-Donuts ^{A1,C,G,5}

Hauptallergene A glutenhaltige Getreide (A1 Weizen/Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern) B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch (einschl. Laktose)	H Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hasel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Cashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse) I Sellerie J Senf K Sesamsamen L Schwefeldioxid/Sulfite M Süßlupinen N Weichtiere	Zusatzstoffe 1 mit Konservierungsmittel 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 4 mit Süßungsmittel 5 mit Zuckerarten und Süßungsmittel 7 enthält eine Phenylalaninquelle	8 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 9 mit Farbstoff 10 geschwefelt 11 gewachst 12 geschwärzt 13 mit Phosphat
--	---	--	---



Unser Speiseplan richtet sich nach den DGE*-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen und Kinder-Tageseinrichtungen. *(Deutschen Gesellschaft für Ernährung)

Ein Unternehmen der DSG Betriebs - und Schulverpflegung GmbH - Erfurter Straße 63 - 67663 Kaiserslautern - Tel 0631 / 320 470 - info@dsgmbh.com

Kalenderwoche 04-2018	Menü I Vollkost	Menü II vegetarisch	Menü III Wochenspezial	Dessert
Montag 22.01.2018	Fischfilet „Bordellaise“ ^{A1,C,D} mit Lauch-Gemüse ^{G,5} & Salzkartoffeln ²	Hirsebratlinge ^{A1,C} mit Lauch-Gemüse ^{G,5} & Salzkartoffeln ²	Pizza „Margherita“ ^{A1,I,G,5} & Blattsalat mit French-Dressing ^{C,J,5}	Zitronen-Joghurt-Mousse ^{G,5}
Dienstag 23.01.2018	Zebra-Pasta (halb Hartweizen / halb Vollkorn) ^{A1,A2,C} „al Amatriciana“ (Tomatensoße mit Speck) ^{I,Schwein,5} & Blattsalat mit Vinaigrette ^{C,J,5}	Zebra-Pasta (halb Hartweizen / halb Vollkorn) ^{A1,A2,C} „alla Genovese“ (Basilikum-Pesto) ^{G,H1,H5} & Blattsalat mit Vinaigrette ^{C,J,5}	Pizza „Margherita“ ^{A1,I,G,5} & Blattsalat mit French-Dressing ^{C,J,5}	Vanillepudding ^{C,G,5}
Mittwoch 24.01.2018	Kartoffel-Spinat-Auflauf mit Nuss-Käsekruste ^{G,H1,H2,I,J} & Tomatensalat ^{I,5}	Sonnweizen ^{A1,I} an Spinat-Champignon-Soße ^G mit geriebenem ital. Hartkäse ^G & Tomatensalat ^{I,5}	Pizza „Margherita“ ^{A1,I,G,5} & Blattsalat mit French-Dressing ^{C,J,5}	Apfel
Donnerstag 25.01.2018	Putenschnitzel „Natur“ ^{Geflügel} an dunkler Soße ^I , dazu Rosenkohl-Gemüse ^{G,I,5} & Spätzle ^{A1,C}	Gemüsegulasch ^I mit Spätzle ^{A1,C}	Pizza „Margherita“ ^{A1,I,G,5} & Blattsalat mit French-Dressing ^{C,J,5}	Kirschkuchen ^{A1,C,G,5}
Freitag 26.01.2018	Haschée (Hackfleischsoße) ^{I,Rind} mit Reis & Rapunzel-Salat (Feldsalat) mit French-Dressing ^{C,J,5}	Linsen-Haschée ^I mit Reis & Rapunzel-Salat (Feldsalat) mit French-Dressing ^{C,J,5}	Pizza „Margherita“ ^{A1,I,G,5} & Blattsalat mit French-Dressing ^{C,J,5}	Trauben

Hauptallergene

A glutenhaltige Getreide
(A1 Weizen/Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern)
B Krebstiere
C Eier
D Fisch
E Erdnüsse
F Soja
G Milch (einschl. Laktose)

H Schalenfrüchte
(H1 Mandeln; H2 Hasel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Cashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse)
I Sellerie
J Senf
K Sesamsamen
L Schwefeldioxid/Sulfite
M Süßlupinen
N Weichtiere

Zusatzstoffe

1 mit Konservierungsmittel
2 mit Antioxidationsmittel
3 mit Geschmacksverstärker
4 mit Süßungsmittel
5 mit Zuckerarten und Süßungsmittel
7 enthält eine Phenylalaninquelle

8 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
9 mit Farbstoff
10 geschwefelt
11 gewachst
12 geschwärzt
13 mit Phosphat

Unser Speiseplan richtet sich nach den DGE*-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen und Kinder-Tageseinrichtungen. *(Deutschen Gesellschaft für Ernährung)



Ein Unternehmen der DSG Betriebs- und Schulverpflegung GmbH - Erfurter Straße 63 - 67663 Kaiserslautern - Tel 0631 / 320 470 - info@dsgmbh.com

Kalenderwoche 05-2018	Menü I Vollkost	Menü II vegetarisch	Menü III Wochenspezial	Dessert
Montag 29.01.2018	Pfälzer Bratwurst ^{I,J,5,13,Schwein} mit Schwarzwurzel-Gemüse ^G & Kartoffelpüree ^G	Vegi-Wurst ^{C,F,M,I,J,5,13} mit Schwarzwurzel-Gemüse ^G & Kartoffelpüree ^G	Frikadelle ^{A1,C,J,Rind} mit Apfel-Rotkohl ⁵ & Kartoffelpüree ^G	Stracciatella-Mousse ^{G,5} mit Gelber Grütze ^{2,5}
Dienstag 30.01.2018	Käsenocken ^{A1,C,G} an fruchtiger Tomatensoße ^{I,5} , dazu Endiviensalat mit gebratenen Champignons & Vinaigrette ^{J,5}	Käsenocken ^{A1,C,G} an fruchtiger Tomatensoße ^{I,5} , dazu Endiviensalat mit gebratenen Champignons & Vinaigrette ^{J,5}	Frikadelle ^{A1,C,J,Rind} mit Apfel-Rotkohl ⁵ & Kartoffelpüree ^G	Apfel
Mittwoch 31.01.2018	„Quer-Beet“ Gemüse Eintopf mit Fleischwurstscheibchen ^{I,Schwein} & Kräuterbaguette ^{A1,G,5}	Gries-Klößchen-Suppe mit Gemüse einlage ^{A1,C,I} & Kräuterbaguette ^{A1,G,5}	Frikadelle ^{A1,C,J,Rind} mit Apfel-Rotkohl ⁵ & Kartoffelpüree ^G	Käsekuchen-Schnitte ^{A1,C,G,5}
Donnerstag 01.02.2018	Pizza „Thunfisch“ ^{A1,D,G,5} & Blattsalat ^{G,5} mit Joghurt-Dressing ^{G,5}	Pizza „Margherita“ ^{A1,G,5} & Blattsalat ^{G,5} mit Joghurt-Dressing ^{G,5}	Frikadelle ^{A1,C,J,Rind} mit Apfel-Rotkohl ⁵ & Kartoffelpüree ^G	Obstsalat ⁴
Freitag 02.02.2018	Überbackener Blumenkohl ^{A1,G} an Kräutersoße ^{G,I} mit Ofenkartoffel ²	Überbackener Blumenkohl ^{A1,G} an Kräutersoße ^{G,I} mit Ofenkartoffel ²	Frikadelle ^{A1,C,J,Rind} mit Apfel-Rotkohl ⁵ & Kartoffelpüree ^G	Banane

Unser Speiseplan richtet sich nach den DGE*-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen und Kinder-Tageseinrichtungen. *(Deutschen Gesellschaft für Ernährung)


Hauptallergene

A glutenhaltige Getreide
(A1 Weizen/Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern)
B Krebstiere
C Eier
D Fisch
E Erdnüsse
F Soja
G Milch (einschl. Laktose)

H Schalenfrüchte
(H1 Mandeln; H2 Hasel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Cashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse)
I Sellerie
J Senf
K Sesamsamen
L Schwefeldioxid/Sulfite
M Süßlupinen
N Weichtiere

Zusatzstoffe

1 mit Konservierungsmittel
2 mit Antioxidationsmittel
3 mit Geschmacksverstärker
4 mit Süßungsmittel
5 mit Zuckerarten und Süßungsmittel
7 enthält eine Phenylalaninquelle

8 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
9 mit Farbstoff
10 geschwefelt
11 gewachst
12 geschwärzt
13 mit Phosphat