

Kalenderwoche 06-2018	Menü I Vollkost	Menü II vegetarisch	Menü III Wochenspezial	Dessert
Freitag 05.02.2018	„Fish'n'Chips“ Fisch-Nuggets ^{A1,C,D} mit Kartoffel-Wedges ^{I,2} & Eisbergsalat mit Joghurt-Dressing ^{G,I,6}	„Vegetable'n'Chips“ Gemüse-Nuggets ^{A1,C} mit Kartoffel-Wedges ^{I,2} & Eisbergsalat mit Joghurt-Dressing ^{G,I,6}	Bunter Wurstsalat ^{C,I,J,Schwein,2,6,13} mit Bratkartoffeln ²	Karamell-Pudding ^{G,6}
Dienstag 06.02.2018	Puten-Gulasch ^I mit Paprika & Zwiebeln ^I mit Reis	Chili-sin-Carne ^I Gemüse-Chili ^I mit Reis	Bunter Wurstsalat ^{C,I,J,Schwein,2,6,13} mit Bratkartoffeln ²	Maracuja-Joghurt ^{G,6}
Mittwoch 07.02.2018	Spirelli ^{A1,C} Nudeln ^{A1,C} mit Gemüse-Frischkäse-Soße ^{G,I} , Reibekäse ^G & Gurkensalat ⁶	Spirelli ^{A1,C} Nudeln ^{A1,C} mit Gemüse-Frischkäse-Soße ^{G,I} , Reibekäse ^G & Gurkensalat ⁶	Bunter Wurstsalat ^{C,I,J,Schwein,2,6,13} mit Bratkartoffeln ²	Ananas-Würfel ⁴
Donnerstag 08.02.2018	Kartoffel-Cremesuppe ^{G,I,2} mit Geflügel-Wiener ^{6,13}	Kartoffel-Cremesuppe ^{G,I,2} mit Möhren ^{G,I,2}	Bunter Wurstsalat ^{C,I,J,Schwein,2,6,13} mit Bratkartoffeln ²	Fastnachtsküchlein ^{A1,C,6}
Freitag 09.02.2018	„Hoorische“ ^{A1,C} Kartoffelknödel ^{A1,C} mit Rahmsoße ^{G,I} & Endiviensalat ^{I,6}	„Hoorische“ ^{A1,C} Kartoffelknödel ^{A1,C} mit Rahmsoße ^{G,I} & Endiviensalat ^{I,6}	Bunter Wurstsalat ^{C,I,J,Schwein,2,6,13} mit Bratkartoffeln ²	Obstsalat ⁴

VERY BRITISH

ALTWEIBER-FASTNACHT

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



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 07-2018	Menü I Vollkost	Menü II vegetarisch	Menü III Wochenspezial	Dessert
Montag 12.02.2018	ROSENMONTAG			
Dienstag 13.02.2018	VEILCHEN-DIENSTAG			
Mittwoch 14.02.2018	Fischfrikadelle ^{A1,C,D} mit Tomaten-Paprika-Sasa ⁶ & Reis	Grünkernbratlinge ^{A1,C,G} mit Tomaten-Paprika-Sasa ⁶ & Reis	Käsespätzle ^{A1,C,G} mit Röstzwiebeln ² & Karottensalat ^{1,6}	Panna Cotta ^{G,6} mit Mango-Topping ^{1,2,6}
Donnerstag 15.02.2018	Gebratene Hähnchenbrust ^G mit Lauch-Rahm-Gemüse ^G & Salzkartoffeln ²	Überbackener Blumenkohl ^G an Kräutersoße ^G mit Salzkartoffeln ²	Käsespätzle ^{A1,C,G} mit Röstzwiebeln ² & Karottensalat ^{1,6}	Schokopudding ^{G,6}
Freitag 16.02.2018	Geflügel-Maultaschen ^{A1,C,I} an fruchtiger Tomatensoße ⁶ & mit Käse überbacken ^G	Gemüse-Maultaschen ^{A1,C,I} an fruchtiger Tomatensoße ⁶ & mit Käse überbacken ^G	Käsespätzle ^{A1,C,G} mit Röstzwiebeln ² & Karottensalat ^{1,6}	Banane

ASCHER-MITTWOCH

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



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

Kalenderwoche 08-2018	Menü I Vollkost	Menü II vegetarisch	Menü III Wochenspezial	Dessert
Montag 19.02.2018	Köttbullar schwedische Rinderhackbällchen ^{A1,C,Rind} an Rahmsoße ^G , mit Kartoffel-Möhren-Pürée ^G	Grönsaksbullar schwedische Gemüsebällchen ^{A1,C,I} an Rahmsoße ^G , mit Kartoffel-Möhren-Pürée ^G	Rahmschnitzel ^{A1,C,G,Hähnchen} mit Noisette-Kroketten ^{A1,G} & Brokkoli-Salat ^{G,6}	Obstsalat ⁴
Dienstag 20.02.2018	Spaghetti ^{A1,C} „Napoli“ ^{Tomatensoße⁶} mit Reibekäse ^G , dazu Rapunzel-Salat ^{Feldsalat} mit French-Dressing ^{I,J,6}	Spaghetti ^{A1,C} „alla Genovese“ ^{Basilikum-Kräuter-Soße^G} mit Reibekäse ^G , dazu Rapunzel-Salat ^{Feldsalat} mit French-Dressing ^{I,J,6}	Rahmschnitzel ^{A1,C,G,Hähnchen} mit Noisette-Kroketten ^{A1,G} & Brokkoli-Salat ^{G,6}	Leicht gesüßte Quarkspeise ^{G,6} mit Sauerkirchen ⁶
Mittwoch 21.02.2018	Fischstäbchen ^{A1,C,D} mit Rahmspinat ^{G,2} & Salzkartoffeln ²	Gemüse-Stäbchen ^{A1,C} mit Rahmspinat ^{G,2} & Salzkartoffeln ²	Rahmschnitzel ^{A1,C,G,Hähnchen} mit Noisette-Kroketten ^{A1,G} & Brokkoli-Salat ^{G,6}	Apfel
Donnerstag 22.02.2018	Quer-Beet-Gemüseintopf ¹ mit Vollkornbrot ^{A1,A2,6}	Quer-Beet-Gemüseintopf ¹ mit Vollkornbrot ^{A1,A2,6}	Rahmschnitzel ^{A1,C,G,Hähnchen} mit Noisette-Kroketten ^{A1,G} & Brokkoli-Salat ^{G,6}	Streusselkuchen ^{A1,C,G,6}
Freitag 23.02.2018	VORSUPPE Reissuppe mit Gemüseeinlage ¹	VORSUPPE Reissuppe mit Gemüseeinlage ¹	Rahmschnitzel ^{A1,C,G,Hähnchen} mit Noisette-Kroketten ^{A1,G} & Brokkoli-Salat ^{G,6}	SÜßES HAUPTGERICHT Dampfnudel ^{A1,C,G,6} mit Vanillesoße ^{G,6}

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 09-2018	Menü I Vollkost	Menü II vegetarisch	Menü III Wochenspezial	Dessert
Montag 26.02.2018	Fusilli Nudeln ^{A1,C} „Bolognese“ Hackfleisch-Tomaten-Soße ^{I,Rind,6} mit Reibekäse ^G & Karottensalat ^{1,6}	Fusilli Nudeln ^{A1,C} „Napolit“ Tomatensoße ^{I,6} mit Reibekäse ^G & Karottensalat ^{1,6}	Gebratener Fleischkäse ^{Schwein} mit Erbsen-Möhren-Gemüse ^{G,I} & Salzkartoffeln ²	Mango-Quark ^{G,6}
Dienstag 27.02.2018	Seelachsfilet im Knuspermantel ^{A1,C,D} an milder Kräutersoße ^G , mit Salzkartoffeln ² & Rote Beete-Salat ⁶	Valess-Schnitzel ^{A1,C,G} an milder Kräutersoße ^G , mit Salzkartoffeln ² & Rote Beete-Salat ⁶	Gebratener Fleischkäse ^{Schwein} mit Erbsen-Möhren-Gemüse ^{G,I} & Salzkartoffeln ²	Banane
Mittwoch 28.02.2018	Linseneintopf „nach Oma’s Art“ mit Gemüseeinlage ^I mit Roggenbrötchen ^{A2,6}	Kürbis-Möhren-Suppe ^{G,I} mit Roggenbrötchen ^{A2,6}	Gebratener Fleischkäse ^{Schwein} mit Erbsen-Möhren-Gemüse ^{G,I} & Salzkartoffeln ²	Rote Grütze ^{2,6} mit Vanillesoße ^{G,6}
Donnerstag 01.03.2018	Hähnchen-Geschnetzeltes mit Lauch ^{G,I} , dazu Reis	Gemüse-Gulasch ^I mit Reis	Gebratener Fleischkäse ^{Schwein} mit Erbsen-Möhren-Gemüse ^{G,I} & Salzkartoffeln ²	Ananas-Würfel ⁴
Freitag 02.03.2018	Käsespätzle ^{A1,C,G} mit Röstzwiebeln ² & Blumenkohl-Salat ^{1,6}	Käsespätzle ^{A1,C,G} mit Röstzwiebeln ² & Blumenkohl-Salat ^{1,6}	Gebratener Fleischkäse ^{Schwein} mit Erbsen-Möhren-Gemüse ^{G,I} & Salzkartoffeln ²	Rosinenbrötchen ^{A1,C,G,6}

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



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