

| Kalenderwoche 42-2017 | Menü I vollwert | Menü II vegetarisch | Menü III Wochenspezial (nur auf Vorbestellung erhältlich) | Dessert |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Montag 16.10.2017 | Putenschnitzel ^{A1,C,G} mit dunkler Soße, Spätzle ^{A1,C} & Blumenkohlsalat ^{I,J,6} | Gemüsegulasch mit Spätzle ^{A1,C} & Blumenkohlsalat ^{I,J,6} | Hähnchenschnitzel „Natur“ mit Paprika-Tomaten-Soße ^{I,5} & Rigatoni (Nudeln) ^{A1,C} | Kirschkuchen ^{A1,C,G,5} |
| Dienstag 17.10.2017 | Fischnuggets ^{A1,D} mit Erbsen-Möhren-Gemüse ^I & Kartoffelpüree ^G | Gemüsefrikadellen ^{A1,C} mit Erbsen-Möhren-Gemüse ^I & Kartoffelpüree ^G | Hähnchenschnitzel „Natur“ mit Paprika-Tomaten-Soße ^{I,5} & Rigatoni (Nudeln) ^{A1,C} | Frisches Obst |
| Mittwoch 18.10.2017 | „Chicken Korma“ Hähnchengeschnetzeltes ^G mit Cashewkernen ^{H5} & Reis | „Palak Paneer“ Rahmspinat ^G mit Feta-Würfeln ^G & Reis | Hähnchenschnitzel „Natur“ mit Paprika-Tomaten-Soße ^{I,5} & Rigatoni (Nudeln) ^{A1,C} | Süßes Gebäck ^{A1,C,G,5} |
| Donnerstag 19.10.2017 | Buchstaben-Suppe mit Gemüseeinlage ^{A1,C} (Vorsuppe) | Buchstaben-Suppe mit Gemüseeinlage ^{A1,C} (Vorsuppe) | Hähnchenschnitzel „Natur“ mit Paprika-Tomaten-Soße ^{I,5} & Rigatoni (Nudeln) ^{A1,C} | Kaiserschmarrn ^{A1,C,G,5} mit Vanillesoße ^{C,G,5} & Zimt-Zucker ⁵ (süßes Hauptgericht) |
| Freitag 20.10.2017 | Geflügelbratwurst ^{I,J,1,13} mit Tomaten-Curry-Soße ^{I,J,5} , dazu Kartoffelecken ² & Rohkostsalat ^{I,J,5} | Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung ^{C,G,2} , dazu Kohlrabi-Gemüse ^{G,I,J} & Rohkostsalat ^{I,J,5,23} | Hähnchenschnitzel „Natur“ mit Paprika-Tomaten-Soße ^{I,5} & Rigatoni (Nudeln) ^{A1,C} | Frisches Obst |

DIWALI
indisches
Lichterfest

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. *(Deutsche Gesellschaft für Ernährung)

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

| Kalenderwoche 43-2017 | Menü I vollwert | Menü II vegetarisch | Menü III Wochenspezial (nur auf Vorbestellung erhältlich) | Dessert |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Montag 23.10.2017 | Hirtenrolle ^{A1,C,G} mit Zaziki ^G , Krautsalat ^{I,J,5} & Risi-Bisi (Reis mit Erbsen) | Ravioli ^{A1,C} mit Tomatensoße ^{I,5} & Feta-Würfeln ^G , dazu Krautsalat ^{I,J,5} | Spirelli (Nudeln) ^{A1,C} mit Gemüse-Frischkäse-Soße ^{G,I} , dazu Paprika-Mais-Salat ^{I,J,5} | Karamell-Pudding ^{C,G,5} |
| Dienstag 24.10.2017 | Überbackener Spirellinudelaufauf mit Champignons, Brokkoli & Tomaten-Béchamelsoße ^{A1,C,G,I,5} | Reispfanne mit Möhren, Erbsen, Brokkoli & Champignons ^{I,J} | Spirelli (Nudeln) ^{A1,C} mit Gemüse-Frischkäse-Soße ^{G,I} , dazu Paprika-Mais-Salat ^{I,J,5} | Frisches Obst |
| Mittwoch 25.10.2017 | Pizza „Spinat-Lachs“ ^{A1,D,G,5} , dazu Blattsalat mit Radieschen & Vinaigrette ^{I,J,5} | Pizza „Margherita“ ^{A1,G,5} , dazu Blattsalat mit Radieschen & Vinaigrette ^{I,J,5} | Spirelli (Nudeln) ^{A1,C} mit Gemüse-Frischkäse-Soße ^{G,I} , dazu Paprika-Mais-Salat ^{I,J,5} | Birnen-Joghurt ^{G,5} |
| Donnerstag 26.10.2017 | Hähnchenschnitzel „Wiener Art“ ^{A1,C} mit Kohlrabi-Gemüse ^G & Salzkartoffeln ² | Valess-Schnitzel „Wiener Art“ mit Kohlrabi-Gemüse ^G & Salzkartoffeln ² | Spirelli (Nudeln) ^{A1,C} mit Gemüse-Frischkäse-Soße ^{G,I} , dazu Paprika-Mais-Salat ^{I,J,5} | Frisches Obst |
| Freitag 27.10.2017 | Flädle-Suppe (Brühe mit Pfannkuchen-Streifen) mit Gemüseinlage ^{A1,C,G,I,5} (Vorsuppe) | Flädle-Suppe (Brühe mit Pfannkuchen-Streifen) mit Gemüseinlage ^{A1,C,G,I,5} (Vorsuppe) | Spirelli (Nudeln) ^{A1,C} mit Gemüse-Frischkäse-Soße ^{G,I} , dazu Paprika-Mais-Salat ^{I,J,5} | Milchreis ^{G,5} mit Apfelmus ^{2,5} & Zimt-Zucker ⁵ (Süßes Hauptgericht) |

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 Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)



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

| Kalenderwoche 44-2017 | Menü I vollwert | Menü II vegetarisch | Menü III Wochenspezial (nur auf Vorbestellung erhältlich) | Dessert |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Montag 30.10.2017 | Kürbis-Cremesuppe ^{G,I} mit gebratenen Zwiebel- & Speckwürfeln ^{Schwein} , dazu Vollkornbrot ^{A1,5} | Kürbis-Cremesuppe ^{G,I} mit Feta-Würfeln ^G & Vollkornbrot ^{A1,5} | Cevapcici ^{A1,C,I,J,Rind} mit Djuvec-Reis ^{I,J} & Gurkensalat ^{I,J,5} | Grüner Wackelpudding ^{1,2,5,9} mit Vanillesoße ^{C,G,5} |
| Dienstag 31.10.2017 | Halloween / Reformationstag | | | |
| Mittwoch 01.11.2017 | Allerheiligen | | | |
| Donnerstag 02.11.2017 | Spaghetti ^{A1,C} Bolognese ^{I,J,5,Rind} mit Reibekäse ^G & Rohkostsalat ^{I,J,5} | Spaghetti ^{A1,C} Napoli (Tomatensoße) ^{I,J,5} mit Reibekäse ^G & Rohkostsalat ^{I,J,5} | Cevapcici ^{A1,C,I,J,Rind} mit Djuvec-Reis ^{I,J} & Gurkensalat ^{I,J,5} | Frisches Obst |
| Freitag 03.11.2017 | Linseneintopf „nach Oma´s Art“ (mit Gemüseeinlage) ^{I,J} & Vollkornbrot ^{A1,A2,5,9} | Linseneintopf „nach Oma´s Art“ (mit Gemüseeinlage) ^{I,J} & Vollkornbrot ^{A1,A2,5,9} | Cevapcici ^{A1,C,I,J,Rind} mit Djuvec-Reis ^{I,J} & Gurkensalat ^{I,J,5} | Schokopudding ^{C,G,5} mit Mandarinen ⁵ |

| | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <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 Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)



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

| Kalenderwoche 45-2017 | Menü I vollwert | Menü II vegetarisch | Menü III Wochenspezial (nur auf Vorbestellung erhältlich) | Dessert |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Montag 06.11.2017 | Geflügel-Bratwurst ^{I,J,1,13} mit Kaisergemüse ^{G,I,J} & Kartoffelpüree ^G | Gemüse-Sticks ^{A1,C,I,J} mit Kaisergemüse ^{G,I,J} & Kartoffelpüree ^G | Lasagne Bolognese ^{A1,C,I,J,5,Rind} mit Karotten-Ananas-Salat ^{I,J,5} | Zitronen-Joghurt ^{G,5} |
| Dienstag 07.11.2017 | „Ratatouille“ französisches geschmortes Gemüsegericht ^{I,J} , mit Reis & Roggenbrötchen ^{A1,A2,5,9} | „Quer-Beet“-Gemüse Eintopf mit Reiseinlage ^{I,J} , dazu ein Roggenbrötchen ^{A1,A2,5,9} | Lasagne Bolognese ^{A1,C,I,J,5,Rind} mit Karotten-Ananas-Salat ^{I,J,5} | Frisches Obst |
| Mittwoch 08.11.2017 | Gegrillte Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensoße ^{I,J} & buntem Kartoffelsalat ^{C,I,J,5} | Gemüsefrikadellen ^{A1,C,I,J} mit dunkler Bratensoße ^{I,J} & buntem Kartoffelsalat ^{C,I,J,5} | Lasagne Bolognese ^{A1,C,I,J,5,Rind} mit Karotten-Ananas-Salat ^{I,J,5} | Griespudding ^{A1,C,G,5} mit Mango-Topping ^{1,5} |
| Donnerstag 09.11.2017 | Gemüse-Tortelloni ^{A1,C} mit Tomatensoße ^{I,J,5} & gebratenem Seelachsfilet ^{A1,C,D} , dazu Karotten-Ananas-Salat ^{I,J,5} | Gemüse-Tortelloni ^{A1,C} mit Tomatensoße ^{I,J,5} & gebratenem Valless-Schnitzel ^{A1,C,D,G} , dazu Karotten-Ananas-Salat ^{I,J,5} | Lasagne Bolognese ^{A1,C,I,J,5,Rind} mit Karotten-Ananas-Salat ^{I,J,5} | Frisches Obst |
| Freitag 10.11.2017 | Champignon-Cremesuppe ^{A1,G,I} mit gerösteten Vollkornbrot-Würfeln ^{A1,A2,5} (Vorsuppe) | Champignon-Cremesuppe ^{A1,G,I} mit gerösteten Vollkornbrot-Würfeln ^{A1,A2,5} (Vorsuppe) | Lasagne Bolognese ^{A1,C,I,J,5,Rind} mit Karotten-Ananas-Salat ^{I,J,5} | Süßer Apfel-Quark-Auflauf ^{A1,C,G,5} mit Vanillesoße ^{C,G,5} (süßes Hauptgericht) |

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 Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)



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