

Kalenderwoche 16-2018	Menü I Vollkost	Menü II vegetarisch	Menü III Wochenspezial	Dessert
Montag 16.04.2018	Gnocchi ^{C,2} an Erbsen-Schinken- Sahnesoße ^{G,2,13, Schwein} mit Karottensalat ^{J,5}	Gnocchi ^{C,2} an Erbsen-Sahnesoße ^G mit Karottensalat ^{J,5}	Spaghetti ^{A1,C} „Napoli“ ^{Tomatensoße ⁵} mit ital. Hartkäse ^G & Karottensalat ^{J,5}	Schokopudding ^{G,5}
Dienstag 17.04.2018	Mini-Frühlingsröllchen ^{A1,F,I,5} an Süß-Sauer-Soße ⁵ mit Asia-Gemüse ^I & Reis	Mini-Frühlingsröllchen ^{A1,F,I,5} an Süß-Sauer-Soße ⁵ mit Asia-Gemüse ^I & Reis	Spaghetti ^{A1,C} „Napoli“ ^{Tomatensoße ⁵} mit ital. Hartkäse ^G & Karottensalat ^{J,5}	Banane
Mittwoch 18.04.2018	Lachs-Seelachs-Ragout mit Paprika-Gemüse ^{D,G,I,J,2} & grünen Bandnudeln ^{A1,C}	Grüne Bandnudeln ^{A1,C} in Paprika-Rahmsauce ^{G,I}	Spaghetti ^{A1,C} „Napoli“ ^{Tomatensoße ⁵} mit ital. Hartkäse ^G & Karottensalat ^{J,5}	Erdbeer-Quarkspeise ^{G,5}
Donnerstag 19.04.2018	Pizza „Salami“ ^{A1,I,5,Schwein} mit Eisbergsalat an Vinaigrette ^{C,I,J,5}	Pizza „Margherita“ ^{A1,I,5} mit Eisbergsalat an Vinaigrette ^{C,I,J,5}	Spaghetti ^{A1,C} „Napoli“ ^{Tomatensoße ⁵} mit ital. Hartkäse ^G & Karottensalat ^{J,5}	Kiwi
Freitag 20.04.2018	VORSUPPE Spargel-Cremesuppe ^{A1,G,I} Dampfnudel ^{A1,C,G,5}	VORSUPPE Spargel-Cremesuppe ^{A1,G,I} Dampfnudel ^{A1,C,G,5}	Spaghetti ^{A1,C} „Napoli“ ^{Tomatensoße ⁵} mit ital. Hartkäse ^G & Karottensalat ^{J,5}	Vanillesoße ^{G,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 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 17-2018	Menü I Vollkost	Menü II vegetarisch	Menü III Wochenspezial	Dessert
Montag 23.04.2018	Käsespätzle ^{A1,C,G} mit Röstzwiebeln ² & Tomatensalat ^{1,5}	Käsespätzle ^{A1,C,G} mit Röstzwiebeln ² & Tomatensalat ^{1,5}	gegrillte Hähnchenbrust an Paprikasoße ⁵ , mit Reis & Gurkensalat ⁵	Apfelmus ⁵
Dienstag 24.04.2018	Hühnerfrikassee mit Erbsen ^G , dazu Reis & Gurkensalat ⁵	Gemüsebällchen in Erbsen- Sahnesoße ^{A1,C,G} mit Reis & Gurkensalat ⁵	gegrillte Hähnchenbrust an Paprikasoße ⁵ , mit Reis & Gurkensalat ⁵	Obstsalat ⁵
Mittwoch 25.04.2018	Valess-Schnitzel ^{A1,C,G} mit Tomaten-Paprika-Salsa ⁵ & Tortellini-Salat ^{A1,C,J,5}	Valess-Schnitzel ^{A1,C,G} mit Tomaten-Paprika-Salsa ⁵ & Tortellini-Salat ^{A1,C,J,5}	gegrillte Hähnchenbrust an Paprikasoße ⁵ , mit Reis & Gurkensalat ⁵	Karamellpudding ^{G,5}
Donnerstag 26.04.2018	Schlemmerfilet „Bordelaise“ ^{A1,C,D,5} mit Kohlrabi-Gemüse ^{A1,G} & Salzkartoffeln ²	Kartoffel-Kohlrabi-Möhren-Auflauf mit Brot-Käse-Kruste ^{A1,C,G,1,5}	gegrillte Hähnchenbrust an Paprikasoße ⁵ , mit Reis & Gurkensalat ⁵	Banane
Freitag 27.04.2018	Nürnberger Rostbratwürstchen ^{I,J,2,5,13} Apfel-Rotkohl ⁵ & Kartoffelpüree ^G	Rührei mit Apfel-Rotkohl ⁵ & Kartoffelpüree ^G	gegrillte Hähnchenbrust an Paprikasoße ⁵ , mit Reis & Gurkensalat ⁵	Mango-Joghurt ^{G,5}

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
---	--	--	---

Kalenderwoche 18-2018	Menü I Vollkost	Menü II vegetarisch	Menü III Wochenspezial	Dessert
Montag 30.04.2018	„Hexennacht“ / beweglicher Ferientag			
Dienstag 01.05.2018	Tag der Arbeit			
Mittwoch 02.05.2018	Hähnchen-Cordon bleu ^{A1,C,G} mit Erbsen-Möhren-Gemüse ^{A1,G} & Salzkartoffeln ²	Grillkäse ^{A1,C,G} mit Erbsen-Möhren-Gemüse ^{A1,G} & Salzkartoffeln ²	Grillkäse ^{A1,C,G} an fruchtiger Tomatensoße ^{1,5} mit Djuvec-Reis ⁵	Erdbeeren
Donnerstag 03.05.2018	VORSUPPE Blumenkohl-Cremesuppe ^{G,I} Reibekuchen	VORSUPPE Blumenkohl-Cremesuppe ^{G,I} Reibekuchen	Grillkäse ^{A1,C,G} an fruchtiger Tomatensoße ^{1,5} mit Djuvec-Reis	Apfelmus ⁵ mit Zimt
Freitag 04.05.2018	Schollenfilet ^{A1,C} an Kräutersoße ^{A1,G} mit Mangold-Gemüse ^{G,5} & Reis	Gemüse-Nuggets ^{A1,C} an Kräutersoße ^{A1,G} mit Mangold-Gemüse ^{G,5} & Reis	Grillkäse ^{A1,C,G} an fruchtiger Tomatensoße ^{1,5} mit Djuvec-Reis	Vanillepudding ^{G,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 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 19-2018	Menü I Vollkost	Menü II vegetarisch	Menü III Wochenspezial	Dessert
Montag 07.05.2018	Fischpfanne „Poseidon“ ^{G,D,I} mit grünen Bandnudeln ^{A1,C} & Karottensalat ⁵	Grüne Bandnudeln ^{A1,C} in Champignon-Rahmsoße ^{G,I} , dazu Karottensalat ⁵	Cheese-Burger ^{A1,C,G,J,5,Rind} mit Kartoffel-Wedges ^{I,5} & Sour Cream-Dip ^G	Karamellpudding ^{G,5}
Dienstag 08.05.2018	Hamburger ^{A1,C,G,J,5,Rind} mit Kartoffel-Wedges ^{I,5} & Tomaten-Dip ⁵	Vegi-Burger ^{A1,C,G} mit Kartoffel-Wedges ^{I,5} & Tomaten-Dip ⁵	Cheese-Burger ^{A1,C,G,J,5,Rind} mit Kartoffel-Wedges ^{I,5} & Sour Cream-Dip ^G	Panna Cotta ^{G,5} mit Himbeer-Topping ⁵
Mittwoch 09.05.2018	Semmelknödel ^{A1,C,G,I,5} an Lauchrahmgemüse ^{A1,G,5} & Eisbergsalat mit Vinaigrette ^{I,J,5}	Semmelknödel ^{A1,C,G,I,5} an Lauchrahmgemüse ^{A1,G,5} & Eisbergsalat mit Vinaigrette ^{I,J,5}	Cheese-Burger ^{A1,C,G,J,5,Rind} mit Kartoffel-Wedges ^{I,5} & Sour Cream-Dip ^G	Kiwi
Donnerstag 10.05.2018	Christi Himmelfahrt			
Freitag 11.05.2018	beweglicher Ferientag			

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 20-2018	Menü I Vollkost	Menü II vegetarisch	Menü III Wochenspezial	Dessert
Montag 14.05.2018	„Quer-Beet“ Gemüse Eintopf ¹ mit Roggenbrötchen ^{A1,A2,5}	„Quer-Beet“ Gemüse Eintopf ¹ mit Roggenbrötchen ^{A1,A2,5}	Gnocchi ^{A1,G} mit Spinat-Käse-Soße ^G & Gurkensalat ^{1,5}	Vanillepudding ^{G,5}
Dienstag 15.05.2018	Knuspriges Fischfilet ^{A1,C} an fruchtiger Tomatensoße ⁵ , mit Reis & Gurkensalat ^{1,5}	Falafel-Bällchen ^{A1,I} an fruchtiger Tomatensoße ⁵ , mit Reis & Gurkensalat ^{1,5}	Gnocchi ^{A1,G} mit Spinat-Käse-Soße ^G & Gurkensalat ^{1,5}	Leicht gesüßte Quarkspeise ^{G,5} mit Erdbeeren
Mittwoch 16.05.2018	„Pfälzer Bratwurst“ ^{I,J,1,2,5,13,Schwein} mit Erbsen-Möhren-Gemüse ^{1,5} & Kartoffelpüree ^G	„Shepherds Pie“ mit Kichererbsen, Erbsen, Möhren & Kartoffelpüree ^{G,1,5}	Gnocchi ^{A1,G} mit Spinat-Käse-Soße ^G & Gurkensalat ^{1,5}	Banane
Donnerstag 17.05.2018	Lasagne „Bolognese“ ^{A1,C,G,I,5,Rind} & Eisbergsalat mit Vinaigrette ^{I,J,5}	Lasagne „Verdure“ ^{Gemüse A1,C,G,I,5} & Eisbergsalat mit Vinaigrette ^{I,J,5}	Gnocchi ^{A1,G} mit Spinat-Käse-Soße ^G & Gurkensalat ^{1,5}	Obstsalat ⁵
Freitag 18.05.2018	Puten-Steak ¹ mit buntem Kartoffelsalat ^{C,G,I,J,5}	Valess-Schnitzel „Wiener Art“ ^{A1,C,G} mit buntem Kartoffelsalat ^{C,G,I,J,5}	Gnocchi ^{A1,G} mit Spinat-Käse-Soße ^G & Gurkensalat ^{1,5}	Ananas-Würfel ⁵

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