

Kalenderwoche 50-2017	Menü I Vollkost	Menü II vegetarisch	Menü III Wochenspezial	Dessert
<b>Montag</b> 11.12.2017	Hackbällchen <sup>A1,C,Rind</sup> an fruchtiger Tomatensoße <sup>1,5</sup> mit Reis & Rotkohlsalat <sup>5</sup>	Mozzarella-Sticks <sup>A1,C,G</sup> an fruchtiger Tomatensoße <sup>1,5</sup> mit Reis & Rotkohlsalat <sup>5</sup>	„Berliner Currywurst“ <sup>Geflügel,5</sup> mit Kartoffelecken & Rohkostsalat <sup>5</sup>	Panna Cotta <sup>G,6</sup> mit Gelber Grütze <sup>2,6</sup>
<b>Dienstag</b> 12.12.2017	Grüne Bandnudeln <sup>A1,C</sup> „Panne e Funghi“ (Champignon-Sahne-Soße) <sup>G</sup> mit geriebenem ital. Hartkäse <sup>G</sup>	Grüne Bandnudeln <sup>A1,C</sup> „Panne e Funghi“ (Champignon-Sahne-Soße) <sup>G</sup> mit geriebenem ital. Hartkäse <sup>G</sup>	„Berliner Currywurst“ <sup>Geflügel,5</sup> mit Kartoffelecken & Rohkostsalat <sup>5</sup>	Clementine
<b>Mittwoch</b> 13.12.2017	„Skinka“ (Honig-Schinkenbraten) <sup>Schwein,2,6,18</sup> mit „Potatisgratäng“ (Kartoffelgratin) <sup>G,I,J</sup> & „Mohrrötta“ (Möhrengemüse) <sup>6</sup>	„Ärtsoppa med Potatis och Morötter“ (Erbseintopf mit Kartoffeln & Möhren) <sup>1,6</sup>	„Berliner Currywurst“ <sup>Geflügel,5</sup> mit Kartoffelecken & Rohkostsalat <sup>5</sup>	„Lussekatten“ (Hefegebäck mit Rosinen) <sup>C,G,6</sup>
<b>Donnerstag</b> 14.12.2017	Fischfilet „Bordelaise“ <sup>A1,D</sup> mit Sonnenweizen <sup>A1</sup> & Rote Beete Salat <sup>5</sup>	Gemüse-Nuggets <sup>A1,C</sup> mit Sonnenweizen <sup>A1</sup> & Rote Beete Salat <sup>5</sup>	„Berliner Currywurst“ <sup>Geflügel,5</sup> mit Kartoffelecken & Rohkostsalat <sup>5</sup>	Waldmeister-Wackelpudding <sup>1,2,6,9</sup> mit Vanillesoße <sup>C,G,6</sup>
<b>Freitag</b> 15.12.2017	Blumenkohl-Taler <sup>A1,C</sup> mit Kräutersoße <sup>A1,G</sup> & Salzkartoffeln <sup>2</sup>	Blumenkohl-Taler <sup>A1,C</sup> mit Kräutersoße <sup>A1,G</sup> & Salzkartoffeln <sup>2</sup>	„Berliner Currywurst“ <sup>Geflügel,5</sup> mit Kartoffelecken & Rohkostsalat <sup>5</sup>	Apfel

LUCIA DAGEN  
schwedisches  
Lichterfest

<p><b>Hauptallergene</b></p> <p><b>A</b> glutenhaltige Getreide (A1 Weizen/Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern)</p> <p><b>B</b> Krebstiere</p> <p><b>C</b> Eier</p> <p><b>D</b> Fisch</p> <p><b>E</b> Erdnüsse</p> <p><b>F</b> Soja</p> <p><b>G</b> Milch (einschl. Laktose)</p>	<p><b>H</b> Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hasel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Cashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse)</p> <p><b>I</b> Sellerie</p> <p><b>J</b> Senf</p> <p><b>K</b> Sesamsamen</p> <p><b>L</b> Schwefeldioxid/Sulfite</p> <p><b>M</b> Süßlupinen</p> <p><b>N</b> Weichtiere</p>	<p><b>Zusatzstoffe</b></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 51-2017	Menü I Vollkost	Menü II vegetarisch	Menü III Wochenspezial	Dessert
<b>Montag 18.12.2017</b>	Fischstäbchen <sup>A1,C,D</sup> mit Kartoffel-Wedges & Kräuter-Quark-Dip <sup>G</sup>	Falafel-Bällchen <sup>A1,I,5</sup> mit Kartoffel-Wedges <sup>2</sup> & Kräuter-Quark-Dip <sup>G</sup>	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung <sup>A1,C,G</sup> an Kräutersoße <sup>A1,G</sup> , dazu buntes Gemüse <sup>I</sup>	Orangen-Joghurt-Mousse <sup>G,6</sup>
<b>Dienstag 19.12.2017</b>	Hamburger <sup>A1,Rind,5</sup> mit „Cauliflower Bites“ (Blumenkohl im Backteig) <sup>A1,C</sup> & Tomaten-Paprika-Salsa <sup>5</sup>	Vegi-Burger <sup>A1,5</sup> mit „Cauliflower Bites“ (Blumenkohl im Backteig) <sup>A1,C</sup> & Tomaten-Paprika-Salsa <sup>5</sup>	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung <sup>A1,C,G</sup> an Kräutersoße <sup>A1,G</sup> , dazu buntes Gemüse <sup>I</sup>	Banane
<b>Mittwoch 20.12.2017</b>	Fusili (Nudeln) <sup>A1,C</sup> „Bolognese“ <sup>I,Rind,5</sup> mit Reibekäse <sup>G</sup> & Karottensalat <sup>5</sup>	Fusili (Nudeln) <sup>A1,C</sup> „Napoli“ <sup>I,5</sup> mit Reibekäse <sup>G</sup> & Karottensalat <sup>5</sup>	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung <sup>A1,C,G</sup> an Kräutersoße <sup>A1,G</sup> , dazu buntes Gemüse <sup>I</sup>	Leicht gesüßte Quarkspeise <sup>G,5</sup> mit Sauerkirchen <sup>5</sup>
<b>Donnerstag 21.12.2017</b>	Käse-Cremesuppe <sup>G,I</sup> mit Grieß-Klößchen <sup>A1,C</sup> & Speck-Klößchen <sup>A1,C,Schwein</sup>	Käse-Cremesuppe <sup>G,I</sup> mit Grieß-Klößchen <sup>A1,C</sup> & Gemüse-Klößchen <sup>A1,C,I</sup>	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung <sup>A1,C,G</sup> an Kräutersoße <sup>A1,G</sup> , dazu buntes Gemüse <sup>I</sup>	Apfelstrudel <sup>A1,C,5</sup> mit Vanille Mousse <sup>G,5</sup>
<b>Freitag 22.12.2017</b>	Pizza Margherita <sup>A1,G,5</sup> & Blattsalat mit Vinaigrette <sup>I,J,5</sup>	Pizza Margherita <sup>A1,G,5</sup> & Blattsalat mit Vinaigrette <sup>I,J,5</sup>	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung <sup>A1,C,G</sup> an Kräutersoße <sup>A1,G</sup> , dazu buntes Gemüse <sup>I</sup>	Ananas-Stücke

**MITTWINTER**  
Wintersonnenwende

Wir wünschen  
Euch schöne  
Weihnachtsferien!

<b>Hauptallergene</b> 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	<b>Zusatzstoffe</b> 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)

