

Kalenderwoche 10-2018	Menü I Vollkost	Menü II vegetarisch	Menü III Wochenspezial	Dessert
Montag 05.03.2018	Gemüse-Maultaschen ^{A1,C,I} an fruchtiger Tomatensoße ^{I,5} mit Käse überbacken ^G , dazu Karottensalat ^{I,5}	Gemüse-Maultaschen ^{A1,C,I} an fruchtiger Tomatensoße ^{I,5} mit Käse überbacken ^G , dazu Karottensalat ^{I,5}	Spaghetti ^{A1,C} „Napoli“ Tomatensoße ^{I,5} mit Karottensalat ^{I,5}	Vanillepudding ^{G,5}
Dienstag 06.03.2018	Fish'n'Chips ^{A1,C,D} Fischnuggets & Kartoffelwedges, dazu Quark-Dip ^G	Vegetable'n'Chips ^{A1,C} Gemüsenuggets & Kartoffelwedges, dazu Quark-Dip ^G	Spaghetti ^{A1,C} „Napoli“ Tomatensoße ^{I,5} mit Karottensalat ^{I,5}	Banane
Mittwoch 07.03.2018	Rinder-Gulasch ^I mit Reis & Eisbergsalat mit Kräuter-Dressing ⁵	Chili sin Carne ^{Gemüse-Chili} ^I mit Reis & Eisbergsalat mit Kräuter-Dressing ⁵	Spaghetti ^{A1,C} „Napoli“ Tomatensoße ^{I,5} mit Karottensalat ^{I,5}	Panna Cotta ^{G,5} mit Mango-Topping ^{1,2,5}
Donnerstag 08.03.2018	VORSUPPE Buchstabensuppe mit Gemüseeinlage ^{A1,C,I} Kaiserschmarrn ^{A1,C,G,5}	VORSUPPE Buchstabensuppe mit Gemüseeinlage ^{A1,C,I} Kaiserschmarrn ^{A1,C,G,5}	Spaghetti ^{A1,C} „Napoli“ Tomatensoße ^{I,5} mit Karottensalat ^{I,5}	Apfelmus ⁵
Freitag 09.03.2018	Geflügel-Wiener ^{I,J,1,2,5,13} mit buntem Nudelsalat ^{A1,C,I,J,5}	Spirelli ^{Nudeln} ^{A1,C} mit Gemüse-Frischkäse-Soße ^{G,I}	Spaghetti ^{A1,C} „Napoli“ Tomatensoße ^{I,5} mit Karottensalat ^{I,5}	Maracuja-Joghurt ^{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 11-2018	Menü I Vollkost	Menü II vegetarisch	Menü III Wochenspezial	Dessert
Montag 12.03.2018	Hähnchenbrustfilet ^{Natur} an Kräutersoße ^{A1,G} mit Erbsen-Möhren-Gemüse ^{A1,I} & Salzkartoffeln ²	Quer-Beet-Gemüse Eintopf ^I mit Roggenbrötchen ^{A1,A2,5}	Nürnberger Rostbratwürstchen ^{I,J,1,2,13,Schwein} mit Erbsen-Möhren-Gemüse ^{A1,I} & Kartoffelpüree ^G	Schokomousse ^{G,5} mit Waldfruchttopping ⁵
Dienstag 13.03.2018	Mozzarella-Sticks ^{A1,C,G} an Tomaten-Paprika-Salza ^{1,5} mit Reis & Eichblattsalat an Kräuterdressing ^{1,5}	Mozzarella-Sticks ^{A1,C,G} an Tomaten-Paprika-Salza ^{1,5} mit Reis & Eichblattsalat an Kräuterdressing ^{1,5}	Nürnberger Rostbratwürstchen ^{I,J,1,2,13,Schwein} mit Erbsen-Möhren-Gemüse ^{A1,I} & Kartoffelpüree ^G	Orange
Mittwoch 14.03.2018	Schollenfilet im Knuspermantel ^{A1,C,D} mit einem Klecks Remouladen-Soße ^{C,J,5} & Kartoffel-Gurken-Salat ^{1,5}	Valess-Schnitzel „Wiener Art“ ^{A1,C,G} mit einem Klecks Remouladen-Soße ^{C,J,5} & Kartoffel-Gurken-Salat ^{1,5}	Nürnberger Rostbratwürstchen ^{I,J,1,2,13,Schwein} mit Erbsen-Möhren-Gemüse ^{A1,I} & Kartoffelpüree ^G	Karamellpudding ^{G,5}
Donnerstag 15.03.2018	Hackfleisch-Lauch-Nudel-Auflauf mit Käsekruste ^{A1,C,G,I,Rind} dazu Tomatensalat ^{1,5}	Champignon-Lauch-Nudel-Auflauf mit Käsekruste ^{A1,C,G,I} dazu Tomatensalat ^{1,5}	Nürnberger Rostbratwürstchen ^{I,J,1,2,13,Schwein} mit Erbsen-Möhren-Gemüse ^{A1,I} & Kartoffelpüree ^G	Banane
Freitag 16.03.2018	VORSUPPE Grießklößchen-Suppe mit Gemüseeinlage ^{A1,C,I} Apfelstrudel ^{A1,C,5}	VORSUPPE Grießklößchen-Suppe mit Gemüseeinlage ^{A1,C,I} Apfelstrudel ^{A1,C,5}	Nürnberger Rostbratwürstchen ^{I,J,1,2,13,Schwein} mit Erbsen-Möhren-Gemüse ^{A1,I} & Kartoffelpüree ^G	Vanillesoße ^{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 12-2018	Menü I Vollkost	Menü II vegetarisch	Menü III Wochenspezial	Dessert
Montag 19.03.2018	Mac'n'Cheese Maccaroni mit Käse ^{A1,C,G} & Coleslaw amerik. Krautsalat ^{C,I,J,5}	Mac'n'Cheese Maccaroni mit Käse ^{A1,C,G} & Coleslaw amerik. Krautsalat ^{C,I,J,5}	Gnocchi ^{A1,C} in Erbsen-Sahne-Soße ^G , dazu Eisbergsalat mit Vinaigrette ^{J,5}	Ananas-Würfel ⁵
Dienstag 20.03.2018	Hähnchenschnitzel ^{A1,C} mit Schwarzwurzel-Gemüse ^{A1,G} & Noisette-Krokette ^{A1,G}	Gemüse-Nuggets ^{A1,C} mit Schwarzwurzel-Gemüse ^{A1,G} & Noisette-Krokette ^{A1,G}	Gnocchi ^{A1,C} in Erbsen-Sahne-Soße ^G , dazu Eisbergsalat mit Vinaigrette ^{J,5}	Schokopudding ^{G,5}
Mittwoch 21.03.2018	Blumenkohl-Käse-Bratlinge ^{A1,C,G} an Kräutersoße ^{A1,G} , dazu Reis & Eisbergsalat mit Vinaigrette ^{J,5}	Blumenkohl-Käse-Bratlinge ^{A1,C,G} an Kräutersoße ^{A1,G} , dazu Reis & Eisbergsalat mit Vinaigrette ^{J,5}	Gnocchi ^{A1,C} in Erbsen-Sahne-Soße ^G , dazu Eisbergsalat mit Vinaigrette ^{J,5}	Griespudding ^{A1,G,5} mit Rhabarber-Kompott ⁵
Donnerstag 22.03.2018	Backfisch ^{A1,C,D} mit Erbsen-Möhren-Gemüse ^{A1} & Bratkartoffeln ²	gebackener Camembert ^{A1,C,G} mit Preiselbeeren ⁵ & buntem Kartoffelsalat ^{I,2,5}	Gnocchi ^{A1,C} in Erbsen-Sahne-Soße ^G , dazu Eisbergsalat mit Vinaigrette ^{J,5}	Apfel
Freitag 23.03.2018	Spaghetti Nudeln „Bolognese“ ^{A1,C,G} Hackfleisch-Tomaten-Soße ^{A1,C,I,5,Rind} mit Reibekäse ^G & Gurkensalat ^{I,5}	Spaghetti Nudeln „Napoli“ ^{A1,C,I,5} Tomatensoße ^{A1,C,I,5} mit Reibekäse ^G & Gurkensalat ^{I,5}	Gnocchi ^{A1,C} in Erbsen-Sahne-Soße ^G , dazu Eisbergsalat mit Vinaigrette ^{J,5}	Stracciatella-Creme ^{G,5} mit Sauerkirschen 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 15-2018	Menü I Vollkost	Menü II vegetarisch	Menü III Wochenspezial	Dessert
Montag 09.04.2018	Tomaten-Cremesuppe ^{G,5} mit Pizza-Brötchen ^{A1,G,5,Geflügel}	Tomaten-Cremesuppe ^{G,5} mit Pizza-Brötchen ^{A1,G,5}	Schnitzel „Wiener Art“ ^{A1,C,Schwein} mit Pommes frites ² & Eisbergsalat mit Vinaigrette ^{I,J,5}	Vanille-Schoko-Pudding ^{G,5}
Dienstag 10.04.2018	Fischfilet ^{A1,C,D} an milder Kokos-Curry-Soße ^{G,5} mit Risi-Bisi ^I <small>Reis mit Erbsen</small>	Mini-Frühlingsröllchen ^{A1,C,I} an milder Kokos-Curry-Soße ^{G,5} mit Risi-Bisi ^I <small>Reis mit Erbsen</small>	Schnitzel „Wiener Art“ ^{A1,C,Schwein} mit Pommes frites ² & Eisbergsalat mit Vinaigrette ^{I,J,5}	Apfel
Mittwoch 11.04.2018	Spießbraten ^{I,Schwein} mit buntem Kartoffelsalat ^{C,I,J}	Vegi-Wurst ^{A1,G,2,13} mit buntem Kartoffelsalat ^{C,I,J}	Schnitzel „Wiener Art“ ^{A1,C,Schwein} mit Pommes frites ² & Eisbergsalat mit Vinaigrette ^{I,J,5}	Leicht gesüßte Quarkspeise ^{G,5} mit Sauerkirschen ⁵
Donnerstag 12.04.2018	Erbseintopf ^I mit Rindswurst ^{J,2,3,13} & Vollkornbrot ^{A1,A2,5}	Erbseintopf ^I & Vollkornbrot ^{A1,A2,5}	Schnitzel „Wiener Art“ ^{A1,C,Schwein} mit Pommes frites ² & Eisbergsalat mit Vinaigrette ^{I,J,5}	Zitronensandkuchen ^{A1,C,G,5}
Freitag 13.04.2018	Puten-Gulasch ^I mit Nudeln ^{A1,C} & Eisbergsalat mit Vinaigrette ^{I,J,5}	Vales-Gulasch ^{G,I} mit Nudeln ^{A1,C} & Eisbergsalat mit Vinaigrette ^{I,J,5}	Schnitzel „Wiener Art“ ^{A1,C,Schwein} mit Pommes frites ² & Eisbergsalat mit Vinaigrette ^{I,J,5}	Obstsalat ⁵

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>
--	---	---	--