

# Schul!Speiseplan

für die Woche KW 23

# MAHL!ZEIT

05.06.2017 - 09.06.2017

Tag	Vollkost	Zusatzstoffe Allergene	Vegetarisch	Zusatzstoffe Allergene
Montag		0		0
		0		0
Dienstag	Schaschlikspieß vom Pfingstochsen mit Erbsen-Möhren-Pürée & Salzkartoffeln; "Pfingst-Brezel" aus süßem Hefeteig	2; 7	Gemüse-Schaschlikspieß mit Erbsen-Möhren-Pürée & Salzkartoffeln; "Pfingst-Brezel" aus süßem Hefeteig	2; 7
		EI; GG; ML		EI; GG; ML; SO
Mittwoch	Semmelknödel an Rahmwirsing; frisches Obst	0		0
		EI; GG; ML; SL		0
Donnerstag	Fish-Nugget´s mit Remoulade & Kartoffel-Gurken-Salat; Erdbeerjoghurt	1; 2; 7	Vegi-Nugget`s mit Remoulade & Kartoffel-Gurken-Salat; Erdbeerjoghurt	1; 2; 7
		EI; FI; GG; SE; SL		EI; FI; GG; SE; SL
Freitag	Königsberger Klopse an Rahmsoße mit Kaisergemüse & Reis; frisches Obst	2	Gemüsebällchen an Rahmsoße mit Kaisergemüse & Reis; frisches Obst	0
		EI; GG; ML; SE; SL		EI; GG; ML; SE; SL

Unser Speiseplan richtet sich nach den Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)

### Allergene

EI = Enthält Eier und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse  
 EN = Enthält Erdnüsse und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse  
 FI = Fisch und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse  
 GG = Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse  
 KT = Krebstiere und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse  
 LU = Lupine und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse  
 ML = Milch und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse (einschl. Laktose)  
 SE = Senf und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse  
 SF = Schalenfrüchte und deren Spuren  
 (Mandel, Haselnuss, Paranuss, Pistazie, Pecanuss, Macadamia, Queensl.)  
 SL = Sellerie und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse  
 SM = Sesamsamen und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse  
 SO = Soja und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse  
 SU = Schwefeldioxid, Sulfite in Konzentration von mehr als 10mg/kg  
 WT = Weichtiere und/oder Weichtiererzeugnisse

### Zusatzstoffe

1= mit Konservierungsmitteln  
 2= mit Antioxidationsmitteln  
 3= mit Geschmacksverstärker  
 4= mit Süßungsmitteln  
 7= mit Zuckerarten und Süßungsmitteln  
 10= enthält eine Phenylalaninquelle  
 11= kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken  
 12= mit Farbstoff  
 13= geschwefelt  
 14= gewachst  
 15= geschwärzt  
 16= mit Phosphat



Ein Unternehmen der DSG Betriebs- und Schulverpflegung GmbH – Erfurter Straße 63 – 67663 Kaiserslautern

# Schul!Speiseplan

# MAHL!ZEIT

für die Woche KW 24

12.06.2017 - 16.06.2017

Tag	Vollkost	Zusatzstoffe Allergene	Vegetarisch	Zusatzstoffe Allergene
<b>Montag</b>	<b>Kartoffel-Crèmesuppe (Vorsuppe); Kaiserschmarrn mit heißen Kirschen</b>	2; 7		0
		EI; GG; ML; SL		0
<b>Dienstag</b>	<b>Pasta mit Rucola-Mandel-Pesto, geriebenem Käse &amp; Tomatensalat; frisches Obst</b>	0		0
		EI; GG; ML; SF; SL		0
<b>Mittwoch</b>	<b>Hühnerfrikassée mit Erbsen, Reis &amp; Endiviensalat; Bananenkuchen</b>	7	<b>Chili sin Carne (Gemüsechili) mit Reis &amp; Endiviensalat; Bananenkuchen</b>	7
		GG; ML; SL		ML; SL
<b>Donnerstag</b>	<b>☺ Feiertag ☺ Fronleichnam</b>	0	<b>☺ Feiertag ☺ Fronleichnam</b>	0
		0		0
<b>Freitag</b>	<b>☺ beweglicher Ferientag ☺</b>	0	<b>☺ beweglicher Ferientag ☺</b>	0
		0		0

Unser Speiseplan richtet sich nach den Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)

#### Allergene

EI = Enthält Eier und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse  
 EN = Enthält Erdnüsse und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse  
 FI = Fisch und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse  
 GG = Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse  
 KT = Krebstiere und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse  
 LU = Lupine und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse  
 ML = Milch und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse (einschl. Laktose)  
 SE = Senf und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse  
 SF = Schalenfrüchte und deren Spuren  
 (Mandel, Haselnuss, Paranuss, Pistazie, Pecanuss, Macadamia, Queensl.)  
 SL = Sellerie und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse  
 SM = Sesamsamen und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse  
 SO = Soja und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse  
 SU = Schwefeldioxid, Sulfite in Konzentration von mehr als 10mg/kg  
 WT = Weichtiere und/oder Weichtiererzeugnisse

#### Zusatzstoffe

1= mit Konservierungsmitteln  
 2= mit Antioxidationsmitteln  
 3= mit Geschmacksverstärker  
 4= mit Süßungsmitteln  
 7= mit Zuckerarten und Süßungsmitteln  
 10= enthält eine Phenylalaninquelle  
 11= kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken  
 12= mit Farbstoff  
 13= geschwefelt  
 14= gewachst  
 15= geschwärzt  
 16= mit Phosphat

Ein Unternehmen der DSG Betriebs- und Schulverpflegung GmbH – Erfurter Straße 63 – 67663 Kaiserslautern

# Schul!Speiseplan

# MAHL!ZEIT

für die Woche KW 25

19.06.2017 - 23.06.2017

Tag	Vollkost	Zusatzstoffe Allergene	Vegetarisch	Zusatzstoffe Allergene
Montag	Hähnchenschnitzel mit Kartoffel-Erbesen-Möhren-Püree & Gartensalat (Blattsalat, Tomate, Gurke); frische Banane	0	Falafelbällchen mit Kräuterquark, Fladenbrot & großem Gartensalat (Blattsalat, Tomate, Gurke); frische Banane	0
		EI; GG; ML; SE; SL		GG; ML; SE; SL
Dienstag	Buchstabensuppe mit Gemüseeinlage (Vorsuppe); Kartoffel-Rösti mit Apfelmus	1; 2; 7; 13		0
		EI; GG; ML; SE; SL; SU		0
Mittwoch	Pasta mit Spinat-Thunfisch-Soße, geriebenem Käse & Rohkostsalat; Kirschkuchen	2; 7	Pasta Pesto Rosso mit geriebenem Käse & Rohkostsalat; Kirschkuchen	2; 7
		EI; GG; ML		EI; GG; ML
Donnerstag	Rinderfrikadelle an Jus mit Grünen Bohnen & Salzkartoffeln; Himbeerquark	2; 7	würzige Kartoffel-Grüne Bohnen-Pfanne mit Ei; Himbeerquark	2; 7
		EI; GG; ML		EI; ML
Freitag	Pasta mit Frischkäse-Gemüse-Soße & Eisbergsalat; frisches Obst	7		0
		EI; GG; ML; SE; SL		0

Unser Speiseplan richtet sich nach den Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)

#### Allergene

EI = Enthält Eier und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse  
 EN = Enthält Erdnüsse und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse  
 FI = Fisch und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse  
 GG = Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse  
 KT = Krebstiere und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse  
 LU = Lupine und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse  
 ML = Milch und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse (einschl. Laktose)  
 SE = Senf und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse  
 SF = Schalenfrüchte und deren Spuren  
 (Mandel, Haselnuss, Paranuss, Pistazie, Pecanuss, Macadamia, Queensl.)  
 SL = Sellerie und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse  
 SM = Sesamsamen und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse  
 SO = Soja und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse  
 SU = Schwefeldioxid, Sulfite in Konzentration von mehr als 10mg/kg  
 WT = Weichtiere und/oder Weichtiererzeugnisse

#### Zusatzstoffe

1= mit Konservierungsmitteln  
 2= mit Antioxidationsmitteln  
 3= mit Geschmacksverstärker  
 4= mit Süßungsmitteln  
 7= mit Zuckerarten und Süßungsmitteln  
 10= enthält eine Phenylalaninquelle  
 11= kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken  
 12= mit Farbstoff  
 13= geschwefelt  
 14= gewachst  
 15= geschwärzt  
 16= mit Phosphat

Ein Unternehmen der DSG Betriebs- und Schulverpflegung GmbH – Erfurter Straße 63 – 67663 Kaiserslautern

# Schul!Speiseplan

# MAHL!ZEIT

für die Mediterrane Woche 26

26.06.2017 - 30.06.2017

Tag	Vollkost	Zusatzstoffe Allergene	Vegetarisch	Zusatzstoffe Allergene
Montag	 <b>FRANKREICH</b> "Ragout de turquie á la provencale" Putenschmortopf, dazu Salzkartoffeln & Kopfsalat; "Gateau au chocolat" Schokoladenkuchen	2; 7	 <b>FRANKREICH</b> "Ratatouille" geschmortes Gemüsegericht mit Salzkartoffeln & Kopfsalat; "Gateau au chocolat" Schokoladenkuchen	2; 7
		Ei; GG; ML; SE; SL		Ei; GG; ML; SE; SL
Dienstag	 <b>MAROKKO</b> Cous-Cous mit buntem Gemüse & süß-sauerem Karottensalat; Wassermelone	7	 <b>MAROKKO</b> Weiße Bohnen-Eintopf mit Cous- Cous & süß-sauerm Karottensalat; Wassermelone	7
		GG; SE; SL		GG; SE; SL
Mittwoch	 <b>SPANIEN</b> "Paella marisco" Reisgericht mit Fisch & buntem Gemüse; "Spanischer Wind" Milchcrème mit Stachelbeerkompott & Baiser	7	 <b>SPANIEN</b> "Paella de verduras" Reisgericht mit buntem Gemüse; "Spanischer Wind" Milchcrème mit Stachelbeerkompott & Baiser	7
		Fi; GG; ML; SE; SL		GG; ML; SE; SL
Donnerstag	 <b>GRIECHENLAND</b> gegrillte Hähnchenbrust mit "Briami" Kartoffel-Zucchini- & Fladenbrot; Obstsalat	7	 <b>GRIECHENLAND</b> gebackener Halloumi, abwechselnd geschichtet mit Paprika & Zucchini, dazu Fladenbrot; Obstsalat	7
		GG		GG
Freitag	 <b>TÜRKEI</b> "Mercimek Corbasi" rote Linsensuppe (Vorsuppe); gefüllte Paprika & "Pilaw" Karotten-Reis; Zitronenjoghurt	1; 7		0
		Ei; GG; ML; SE; SL; SO		0

Unser Speiseplan richtet sich nach den Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)

### Allergene

Ei = Enthält Eier und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse  
 EN = Enthält Erdnüsse und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse  
 Fi = Fisch und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse  
 GG = Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse  
 KT = Krebstiere und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse  
 LU = Lupine und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse  
 ML = Milch und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse (einschl. Laktose)  
 SE = Senf und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse  
 SF = Schalenfrüchte und deren Spuren  
 (Mandel, Haselnuss, Paranuss, Pistazie, Pecanuss, Macadamia, Queenstl.)  
 SL = Sellerie und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse  
 SM = Sesamsamen und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse  
 SO = Soja und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse  
 SU = Schwefeldioxid, Sulfite in Konzentration von mehr als 10mg/kg  
 WT = Weichtiere und/oder Weichtiererzeugnisse

### Zusatzstoffe

1 = mit Konservierungsmitteln  
 2 = mit Antioxidationsmitteln  
 3 = mit Geschmacksverstärker  
 4 = mit Süßungsmitteln  
 7 = mit Zuckerarten und Süßungsmitteln  
 10 = enthält eine Phenylalaninquelle  
 11 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken  
 12 = mit Farbstoff  
 13 = geschwefelt  
 14 = gewachst  
 15 = geschwärzt  
 16 = mit Phosphat

Ein Unternehmen der DSG Betriebs- und Schulpflege GmbH – Erfurter Straße 63 – 67663 Kaiserslautern

