

Speiseplan Februar/März 2018


Bei schriftlicher Bestellung den Bestellschein bitte bis **15.01.2018** an der Essenausgabe abgeben oder per Fax (03528 4626-40) an das Servicecenter senden!

Wo	Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
KW 09 26.02.-02.03.	Menü A	Drellinudeln (gedrehte Nudeln) mit Tomaten-Mozzarella-Soße und italienischen Kräutern  15, c, d, d1, l, m, o, p	Grüne Erbseneintopf mit Bio-Roggenbrötchen 15, d, d2, m	Tellerrösti mit Sauce Hollandaise und Brokkoli 15, c, l	Toscana-Schnitzel (aus Weizen, Milch, Hafer - gefüllt mit Tomaten und Mozzarella), dazu Basilikumsoße, Mais und Langkorreis 1, 15, c, d, d1, d3, d4, l, m, o	Quarkbärchen (Kloßteig aus Quark in Bärchenform) mit Bio-Apfelmus
	Menü B	Frischkäsekissen mit Bio-sahniger Tomaten-Kräutersoße und Minikartoffeln  15, d, d1, d2, d3, l, m	Schnitzel^{RS} vom Schwein, dazu Rahmsoße, Bio-Sommergemüse (Blumenkohl, Möhren, Erbsen, Bohnen) und Spätzle 15, c, d, d1, l, m	Fischfilet^F „Bordelaise“ (mit Kräutern gratiniert), dazu Dillsoße, Bohngemüse (aus Bio-Brechbohnen) und Salzkartoffeln, (optional Gurkensalat) 15, a, d, d1, l, m, o	Frikadelle^{RS} mit Bratensoße, Möhrenmix (farbige Möhren) und Kartoffelpüree 15, d, d1, l, m, o	Sahnehering^F mit Salzkartoffeln a, c, l, o
	VitaPoint	Zitronendessert, Apfelspalten, Kiwihälften l	Naturjoghurt mit Bio-Waldbeerensoße, bunte Paprikasticks l	Bunter Obstgarten (Birne, Orange, Weintrauben, Ananas), Bio-Reiswaffel l	Vanillepudding mit Schokosoße, Kohlrabi- und Möhrensticks l	Tomatensalat, Gewürzgurke, Bio-Apfelmus 15, o

R = mit Rindfleisch / S = mit Schweinefleisch / G = Geflügel / F = Fisch (bei Filet kommt nur reines Fischfilet zum Einsatz) / Unsere Menüs sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Speiseplanänderungen sind vorbehalten.
Paprika = Veggieday / Speisen *in kursiv* enthalten Bio-Akazienhonig von DLS-eigenen Bienenvölkern. / Bio-zertifiziert: DE-ÖKO-039

Zusatzstoffe: (1) mit natürlichem Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff*, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) mit Süßungsmittel, (6) enth. Phenylalaninquelle, (7) mit Phosphat, (8) gewachst, (9) geschwärzt, (10) geschwefelt, (11) coffeinhaltig, (12) chininhaltig, (13) gentechnisch verändert, (14) mit Natriumnitrat / Allergene: (a) Fisch, (b) Krebstiere, (c) Ei, (d) Gluten (d1 Weizen, d2 Roggen, d3 Gerste, d4 Hafer, d5 Dinkel, d6 Kamut), (e) Erdnüsse, (h) Soja, (l) Milch einschl. Laktose, (k) enth. Schalenfrüchte (k1 Haselnüsse, k2 Walnüsse, k3 Kaschunüsse, k4 Pekannüsse, k5 Paranüsse, k6 Pistazien, k7 Mandeln, k8 Macadamianüsse / Queenstandnüsse), (m) Sellerie, (o) Senf, (p) Sesam, (t) enth. Schwefeldioxid/Sulfite, (u) Lupinen, (w) Weichtiere / Sonstiges: (15) mit Jodsalz, (16) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, (17) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, (18) kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen
*separate Ausweisung Natriumnitrat-14
Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass wir trotz großer Sorgfalt das Vorhandensein von allergenen Spuren in unseren Produkten nicht ausschließen können.

Aus der Region für die Region:
 Wir verwenden ausschließlich Nudeln der Teigwaren Riesa GmbH.

 Heichelheimer Thüringer Kloßmanufaktur
Unsere verwendeten Kartoffelspezialitäten, Eis-Hexenkerze und Erdbeeren stammen von Heichelheimer.

Speiseplan Februar/März 2018

Bestellschein

05.02.-02.03.2018

Schule am Falkplatz

Wo	Menü	Mo	Di	Mi	Do	Fr
KW 06	A	F	F	F	F	F
	B	F	F	F	F	F
KW 07	A					
	B					
KW 08	A					
	B					
KW 09	A					
	B					

F = Ferien

Kunden-Nr. (Pflichtfeld) Klasse









Name, Vorname des Essenteilnehmers (Pflichtfeld)

Datum, Unterschrift (Pflichtfeld)

Einfach und bequem – online bestellen oder via App „Guten APPetit“!

Speiseplan Februar/März 2018

Bei schriftlicher Bestellung den Bestellschein bitte bis **15.01.2018** an der Essenausgabe abgeben oder per Fax (03528 4626-40) an das Servicecenter senden!

Wo	Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
KW 06 05.02.-09.02.	Menü A	Spätzlepfanne (mit Bio-Kaisergemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Möhren), Kräutersoße und gerösteten Sonnenblumenkernen)  2, 3, 15, c, d, d1, l, k, k3, m, o	Bio-Tomatensuppentopf mit Mozzarellabrötchen 15, d, d1, l, m	Senfeier mit Salzkartoffeln  1, 15, c, d, d1, l, m, o	Karotten-Sesamstick mit Bio-sahniger Tomaten-Kräutersoße und Vollkornspirelli 15, d, d1, l, m, p	Schwarzwurzel-Knusperschnitte mit Kräutersoße und Kartoffelsahnepüree 15, d, d1, l, m, o, p
	Menü B		Hähnchenschnitzel ^[6] mit Bratensoße, Rosenkohl und Bio-Kroketten 3, 15, c, d, d1, l, m		Fischfiguren ^[F] (Alaska Seelachs) mit Dillsoße, Blumenkohl und Petersilienkartoffeln 3, 15, a, c, d, d1, h, l, m, o	Jagdwurstscheibe ^[6] „Natur“ mit Bio-sahniger Tomaten-Kräutersoße und Penne mit Butter (aus Bio-Penne (Röhrennudeln)) 15, d, d1, l, m
	VitaPoint	Bio-Apfelmus, Ananaswürfel, Tomaten-Gurkensalat 15	Bunter Salat (Eisberg, Tomate, Mais) mit Dressing, Möhren- und Kohlrabisticks c, l, o	Bananenhälften, Mandarinen-Mascarponecreme, Gurken-Dill-Salat 2, 15, l	Kirschquark, Apfel- und Birnenspalten l	Eisbergsalat mit Joghurt dressing, bunte Gemüseplatte (Gurke, Paprika, Cherrytomaten) mit Frischkäsedip 15, l
KW 07 12.02.-16.02.	Menü A	Gemüsefrikadelle mit Kräutersoße und Schupfnudeln (Kartoffelnudel) 15, c, d, d1, l, m, o	Penne mit Butter (aus Bio-Penne (Röhrennudeln)) mit Champignonrahmsoße 15, d, d1, l, m, o	Milchreis mit Bio-Apfelmus (optional Zimt-Zucker) 15, l	Kartoffelsuppe mit frischer Petersilie, dazu Bio-Sonnenblumenbrot 15, d, d2, m	Nudel-Gemüseauflauf (Karotte, Zucchini, Tomaten, italienische Kräuter)  15, c, d, d1, l, m
	Menü B	Seelachs ^[F] „Crispy“ (Knusperpanade) mit Zitronensoße, Bio-Kaisergemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Möhren) und Röstkartoffelwürfel 3, 15, a, d, d1, l, m, o	Hähnchenkeule ^[6] mit Geflügelsoße, Rotkohl und Minikartoffeln 15, l, m	Schollenfilet ^[F] „Natur“ (Plattfisch) mit Rahmspinat und Vollkornreis (optional Gurkensalat)  15, a, d, d1, l	Currywurst ^[6] mit Pommes Frites 2, 3, 7, 14, 15, d, d1, l, m, o, p	Vegetarische Nuggets (aus Soja und Weizen) mit Käsesoße, Brokkoli und Weizen-Ebly (Sonnenweizen)  15, c, d, d1, d4, l, m
	VitaPoint	Granatapfeljoghurt mit Cornflakes, Kohlrabi- und Gurkensticks d, d3, l	Faschingspfannkuchen, Weißkrautsalat mit Petersilie, Paprika- und Möhrensticks 15	Möhren-Apfel-Orangensalat , Bio-Apfelmus, Radieschen 	Schokoladenpudding, Kirschkompott, Orangenspalten l	Bunter Obstgarten (Äpfel, Kiwi, Ananas, Bananen)
KW 08 19.02.-23.02.	Menü A	Gemüsedino (Schnitzel aus Gemüse in Dinoform) mit Bio-sahniger Tomaten-Kräutersoße und Wildreis 15, c, d, d1, l, m	Kräuterquark der Provence (mit französischen Kräutern), dazu Butter und Salzkartoffeln 15, l	Bauernfrühstück mit Gewürzgurke  15, c, l	Gemüsebolognese , dazu Penne mit Butter (aus Bio-Penne (Röhrennudeln)) 15, d, d1, l, m	Rucola-Süßkartoffel-Schnitte mit Rahmgemüse (Wirsing) 15, d, d1, d3, l, m
	Menü B	Pangasiusfilet ^[F] „Natur“ (Süßwasserfisch) mit Bio-Kaisergemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Möhren) und Kartoffelaufauf (optional Gurkensalat) 15, a, c, d, d1, h, l	Szegediner Gulasch ^[6] (mit Sauerkraut) mit Serviettenknödeln (Knödelscheiben mit Semmelbröseln) 3, 15, c, d, d1, l, m	Bio-Blumenkohlcremesuppe mit Laugenstange  15, d, d1, l, m	Hoki-Nuggets ^[F] (neuseeländischer Fisch) mit Petersiliensoße, Brokkoli und Kartoffelpüree 1, 15, a, d, d1, d4, l, m, o	Chicken Chips ^[6] (Hähnchenbrustfiletstücke) mit Tomatendip und Wedges (Kartoffelspalten) c, d, d1, m
	VitaPoint	Bunte Gemüsesticks (Paprika, Gurke, Möhre) mit Petersiliendip 15, l	Nuss-Nougatpudding, Kohlrabisticks, Banane l, k, k1	Winterliche Obstplatte (Apfel, Orange, Kiwi, Birne)	Vanillequark, Tomatenspalten, Clementine l	Gurkensalat, Weintrauben, Orangenspalten, Radieschen 15

