

Speiseplan März 2018


Bei schriftlicher Bestellung den Bestellschein bitte bis **15.02.2018** an der Essenausgabe abgeben oder per Fax (03528 4626-40) an das Servicecenter senden!

Wo	Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
KW 13 26.03.-30.03.	Menü A	Backcamembert mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln d, d1, l	Spaghetti „Napoli“ 15, c, d, d1, l, m	Bunte Fitnessplatte (Blumenkohl-, Brokkoliröschen, Kugelmöhren, Bohngemüse (aus Bio-Brechbohnen) mit Petersiliensoße und Wildreis 15, d, d1, l, m, o	Vegetarische Filetstücke (aus Weizen, Hafer und Milch) mit Rahmsoße, Möhrengemüse und Langkorreis 15, c, d, d1, d4, l, m	Feiertag
	Menü B			Rostbratwurst^{§1} mit Bratensoße, Sauerkraut ^{§1} und Stampfkartoffeln 3, 7, 15, d, d1, l, m, o	Hokifilet^{§1} „mehliert“ (pazifischer Fisch) mit Senfsoße, Rosenkohl und Petersilienkartoffeln 1, 15, a, c, d, d1, l, m, o	
	VitaPoint	Rote Grütze mit Bio-Vanillesoße, Kihühälften, Honigmelonenspalten 1, d, d1, l	Pfirsichjoghurt mit Müsli, Kohlrabi- und Möhrensticks d, d1, d3, d4, l	Bunte Obstplatte (Bananen, Birnen, Ananas, Weintrauben, Kiwi) 8	Gurken-Mais-Salat , Paprikasticks, Apfelspalten, 8, 15	

R = mit Rindfleisch / S = mit Schweinefleisch / G = Geflügel / F = Fisch (bei Filet kommt nur reines Fischfilet zum Einsatz)
 Paprika = Veggieday / Speisen *in kursiv* enthalten Akazienhonig von DLS-eigenen Bienenvölkern.
 Unsere Menüs sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Speiseplanänderungen sind vorbehalten.
 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
 März 2018

Bestellschein

05.03.-30.03.2018

Schule am Falkplatz

Wo	Menü	Mo	Di	Mi	Do	Fr
KW 10	A					
	B					
KW 11	A					
	B					
KW 12	A					
	B					
KW 13	A	F	F	F	F	F
	B	F	F	F	F	F

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 März 2018

Bei schriftlicher Bestellung den Bestellschein bitte bis **15.02.2018** an der Essenausgabe abgeben oder per Fax (03528 4626-40) an das Servicecenter senden!

Wo	Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
KW 10 05.03.-09.03.	Menü A	Kartoffel-Mozzarella-Auflauf (mit Bio-Kaisergemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Möhren), Mozzarella und Gouda)  15, d, d1, l, m, o	Bio-Möhren-Kartoffeleintopf mit Brötchen 15, d, d1, m	Blumenkohl-Käsestern mit Bio-sahniger Tomaten-Kräutersoße und Risi Bisi (Erbsenreis) 15, c, d, d1, l, m	Spaghetti mit Bio-sahniger Tomaten-Kräutersoße 15, c, d, d1, l, m	Vegetarische Linsensuppe mit Bio-Dreikornbrot 15, d, d2, d3, d4, m, p
	Menü B	Vegetarische Tortellini mit Gemüsefüllung und Bio-sahniger Tomaten-Kräutersoße  15, d, d1, l, m	Cheeseburger[®] (Rindfleischburger, Salat, Käse), mit Pommes Frites und Tomatendip d, d1, l, m, o	Weißfischfilet[®] (Karpfenart) in der Nutripanade (fettarm) mit Kräutersoße, Brokkoli und Kartoffelpüree, Gurkensalat 1, 15, a, d, d1, l, m, o	Rinderbraten[®] mit Bratensoße, Rotkohl und Thüringer Kartoffelklöße 15, d, d1, m	Seelachsfilet[®] in der Kräuterpanade (fettarm) mit Zitronensoße, Blumenkohl und Petersilienkartoffeln 15, a, d, d1, l, m, o
	VitaPoint	Chinakohl-Mandarinsalat, bunte Paprika- und Möhrensticks 8	Cheesecake-Dessert, Bio-Waldbeerensoße, Kiwihälften d, d1, l	Erdbeerquark, Obstspalten (Banane, Physalis, Äpfel, Birnen, Weintrauben) 8, l	Bio-Apfelmus, Gurken-Maissalat, Tomatenspalten 3, 15	Kirschquark, Birnenspalten und Banane 8, l
KW 11 12.03.-16.03.	Menü A	Kräuterquark mit Butter und Salzkartoffeln  15, l	Vegetarischer Nudleintopf mit Laugenstange 15, c, d, d1, m	Buntes Eierragout (mit Erbsen, Möhren, Senfsoße) und Salzkartoffeln 1, 15, c, d, d1, l, m, o	Vegetarische, gefüllte Paprikaschote mit Rahmsoße und Petersilienkartoffeln 15, d, d1, l, m, o	Penne mit Butter (aus Bio-Penne (Röhrennudeln) mit Bio-sahniger Tomaten-Kräutersoße und Reibekäse 15, d, d1, l, m
	Menü B	Gratinierte Gemüseschnitte (aus Gemüse, Reis, Kartoffeln mit Käse überbacken) mit Bio-sahniger Tomaten-Kräutersoße und Drellinudeln  15, c, d, d1, l, m	Schnitzel[®] mit Bratensoße, Brokkoli und Röstkartoffelwürfeln 15, d, d1, l, m	Alaska-Seelachsfilet[®] in Reispoppanade mit Kräutersoße, Mais und Langkomreis, Gurkensalat 15, a, d, d1, l, m, o	Vegetarische Nuggets (aus Weizen, Hafer, Milch) mit Käsesoße, Bio-Sommergemüse (Blumenkohl, Möhren, Erbsen, Bohnen) und Kartoffelauflauf 15, c, d, d1, d4, l, m	Grützwurst[®] mit Sauerkraut [®] und Salzkartoffeln 3, m
	VitaPoint	Naturjoghurt mit Fruit Loops (Fruchtringe), Bio-Apfelmus, bunte Paprikasticks 1, 3, d, d1, d4, l	Himbeercreme, Kiwihälften, Ananas 8, h, l	Gurkensalat, Kohlrabi- und Möhrensticks mit Sauerrahmdip 15, l	 Salatmix (Chinakohl, Tomaten) mit Joghurt-Honigdressing, Gurkensticks c, l, o	Vanillequark, Obstspalten (Äpfel, Birnen), Bananenhälften 8, l
KW 12 19.03.-23.03.	Menü A	Bio-Tomatensuppentopf mit Baguette 15, d, d1, l, m	Nudel-Gemüseauflauf (Karotten, Zucchini, Tomaten, italienische Kräuter) 15, c, d, d1, l, m	Penne mit Butter (aus Bio-Penne (Röhrennudeln)) mit Gemüse-Tomatensauce (aus Zucchini, Paprika, Zwiebeln) und Reibekäse  15, d, d1, l, m, o, p	Grießbrei mit Sauerkirschen (optional Zimt-Zucker) d, d1, l	Kräuterrösti mit Mais und Sauerrahmquark 15, l
	Menü B	Alaska-Seelachsfilet[®] in der Körnerpanade (Mohn, Leinsamen, Sonnenblumenkerne) mit Senfsoße und Reis „Gärtnerin Art“ (Möhren, Erbsen), Gurkensalat 1, 15, a, c, d, d1, l, m, o	Hähnchenbrustfilet[®] mit Geflügelsoße, Bio-Kaisergemüse (Blumenkohl, Möhren, Brokkoli und Minikartoffeln) 15, l, m	Vegetarische Kohlroulade (Soja- und Weizenfüllung) mit Rahmsoße und Salzkartoffeln  15, c, d, d1, d5, h, l, m	Currywurst[®] mit Pommes Frites 2, 3, 7, 14, 15, d, d1, l, m, o, p	Fischnuggets[®] mit Bio-sahniger Tomaten-Kräutersoße, Brokkoli und Langkomreis 3, 15, a, c, d, d1, h, l, m, o
	VitaPoint	Weißkrautsalat, Apfelspalten, Paprikasticks 8, 15	Schokopudding, Kohlrabi- und Gurkensticks mit Kräuterdip 15, l	Gemüsesticks „Querbeet“ (Gurken, Möhren, Kohlrabi, Radieschen, Paprika) mit Frischkäsedip 15, l	Bunte Obstplatte (Kiwi, Bananen, Weintrauben, Birnen) 8	Osterüberraschung, Erdbeeryoghurt, Cornflakes, Tomatensalat 15, d, d3, l

