


Speiseplan April/Mai 2018

Bei schriftlicher Bestellung den Bestellschein bitte bis **15.03.2018** an der Essenausgabe abgeben oder per Fax (03528 4626-40) an das Servicecenter senden!

Wo	Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
KW 17 23.04.-27.04.	Menü A	Spätzlepfanne (mit Bio-Kaisergemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Möhren), Kräutersoße und gerösteten Sonnenblumenkernen) <small>2, 3, 15, c, d, d1, l, k, k3, m, o</small>	Bio-Tomatensuppentopf mit Mozzarellabrötchen <small>15, d, d1, l, m</small>	Senfeier mit Salzkartoffeln <small>1, 15, c, d, d1, l, m, o</small>	Karotten-Sesamstick mit Bio-sahniger Tomaten-Kräutersoße und Vollkornspirelli <small>15, d, d1, l, m, p</small>	Schwarzwurzel-Knusperschnitte mit Kräutersoße und Kartoffelsahnepuree <small>15, d, d1, l, m, o, p</small>
	Menü B	Fischfilet¹⁾ in Ciabattapanade (Alaska Seelachs) mit Zitronensoße, Zuckerschoten und Kartoffelauflauf (optional Gurkensalat) <small>15, a, c, d, d1, l, m, o</small>	Hähnchenschnitzel⁶⁾ mit Bratensoße, Rosenkohl und Bio-Kroketten <small>3, 15, c, d, d1, l</small>	Cheese-Steak (Käsesteak) mit Curry-Tomatensoße, dazu Basmatireis <small>15, d, d1, l, m, o, p</small>	Fischfiguren¹⁾ (Alaska Seelachs) mit Dillsoße, Blumenkohl und Petersilienkartoffeln <small>3, 15, a, c, d, d1, h, l, m, o</small>	Jagdwurstscheibe⁵⁾ „Natur“ mit Bio-sahniger Tomaten-Kräutersoße und Penne mit Butter (aus Bio-Penne (Röhrennudeln)) <small>15, d, d1, l, m</small>
	VitaPoint	Bio-Apfelmus, Ananaswürfel, Tomaten-Gurkensalat <small>15</small>	Bunter Salat (Eisberg, Tomate, Gurken, Mais) mit Dressing, Möhren- und Kohlrabisticks <small>c, l, o</small>	Bananenhälften, Mandarinen-Mascarponecreme, <i>Rote Betesalat</i>  <small>2, 15, l</small>	Kirschquark, Apfel- und Birnenspalten <small>l</small>	Eisbergsalat mit Joghurtdressing, bunte Gemüseplatte (Gurke, Paprika, Cherrytomaten) mit Frischkäsedip <small>15, l</small>
KW 18 30.04.-04.05.	Menü A	Gemüsefrikadelle mit Kräutersoße und Schupfnudeln (Kartoffelnudel) <small>15, c, d, d1, l, m, o</small>	Feiertag	Milchreis mit Bio-Apfelmus (optional Zimt-Zucker) <small>15, l</small>	Kartoffelsuppe mit frischer Petersilie, dazu Bio-Sonnenblumenbrot <small>15, d, d2, m</small>	Nudel-Gemüseauflauf (Karotte, Zucchini, Tomaten, italienische Kräuter) <small>15, c, d, d1, l, m</small>
	Menü B			Schollenfilet¹⁾ „Natur“ (Plattfisch) mit Rahmspinat und Vollkornreis (optional Gurkensalat) <small>15, a, d, d1, l</small>	Currywurst⁵⁾ mit Pommes Frites <small>2, 3, 7, 14, 15, d, d1, l, m, o, p</small>	Vegetarische Nuggets (Milch, Hafer, Weizen) mit Käsesoße, Brokkoli und Weizen-Ebly (Sonnenweizen) <small>15, c, d, d1, d4, l, m</small>
	VitaPoint	Joghurtcreme „Melone“ mit Cornflakes, Kohlrabi- und Gurkensticks <small>1, d, d3, l</small>		Chicoréesalat, Bio-Apfelmus, Radieschen	Schokoladenpudding, Kirschkompott, Birnenspalten <small>l</small>	Bunter Obstgarten (Äpfel, Kiwi, Ananas, Bananen)

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 Akazienhonig von DLS-eigenen Bienenwölfen. / 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 / Queenslandnüsse), (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.

Speiseplan
April/Mai 2018

Bestellschein

02.04.-04.05.2018

Schule am Falkplatz

Wo	Menü	Mo	Di	Mi	Do	Fr
KW 14	A	F	F	F	F	F
	B	F	F	F	F	F
KW 15	A					
	B					
KW 16	A					
	B					
KW 17	A					
	B					
KW 18	A	F	F			
	B	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 April/Mai 2018

Bei schriftlicher Bestellung den Bestellschein bitte bis **15.03.2018** an der Essenausgabe abgeben oder per Fax (03528 4626-40) an das Servicecenter senden!

Wo	Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
KW 14 02.04.-06.04.	Menü A	Feiertag	Gemüsedino (Schnitzel aus Gemüse in Dinoform) mit Tomaten-Basilikumsoße und Minikartoffeln  15, c, d, d1, l, m, o, p	Mediterranes Pfannengemüse (Cherrytomaten, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Auberginen) mit Tomatensoße und Tomatenreis 15, d, d1, l, m, o, p	Penne mit Butter (aus Bio-Penne (Röhrennudeln) mit Tomaten-Mozzarella-Soße)  15, d, d1, l, m, o, p	Vegetarisches Goudaschnitzel (Weizen, Hafer, Milch, mit Käse gefüllt), Rahmsoße, Möhren-Mix und Spätzle 1, 15, c, d, d1, d4, l, m
	Menü B		Hähnchenbrustfilet^(F) mit Geflügelsoße, Erbsen und Salzkartoffeln 15, l	Fischstäbchen^(F) mit Senfsoße, Romanesco (Blumenkohllart) und Kartoffelpüree 1, 15, a, c, d, d1, l, m, o		
	VitaPoint		Möhrenrohkost, Honigmelone, Kiwi	Gurkensticks, Kirschquark mit Cornflakes, Birnenspalten d, d3, l	Blattsalatmix mit Joghurdressing, Kirschtomaten-Mix, Apfelspalten 15, l	Erdbeerquark, Weißkraut-Apfelsalat, Bananenhälften 15, l
KW 15 09.04.-13.04.	Menü A	Kartoffel-Brokkoliauflauf 15, l	Blumenkohl-Käse-Stern mit Zwiebelsoße und Bratkartoffeln 15, c, d, d1, l, m	Vegetarisches Schnitzel „Wiener Art“ (Soja, Weizen) mit Rahmsoße, Erbsen und Petersilienkartoffeln  15, c, d, d1, h, l, m	Omelett (Eierspeise) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 15, c, l	Hörnchennudeln mit Tomatencreme und Reibekäse 15, c, d, d1, l
	Menü B	Seelachs^(F) „Kräuter“ mit Senfsoße, Blumenkohl und Rosmarinkartoffeln 1, 15, c, d, d1, l, m, o	Königsberger Kochklops^(S) mit Kapernsoße, Möhrengemüse und Butterreis 15, c, d, d1, l, m, o	Vegetarischer Nudleintopf mit Bio-Roggenbrötchen  15, c, d, d1, d2, d3, h, m	Pizza „Schinken“^(S) 2, 3, 7, 14, 15, d, d1, l	Kabeljaufilet^(F) „Estragon-Limette“ mit Dillsoße, Bio-Kaisergemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren), dazu Vollkornreis (optional Gurkensalat) 3, 15, a, d, d1, l, m, o
	VitaPoint	Bio-Apfelmus, Möhren- und Kohlrabisticks	Nuss-Nougatpudding, Banane, Radieschen l, k, k1	Himbeercreme, Weintrauben-Mix, Bio-Reiswaffel, Paprikasticks h, l	Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Mais mit Kräuter dressing c, l, o	Bunte Obstplatte „Frühling“ (Äpfel, Kiwi, Physalis, Ananas)
KW 16 16.04.-20.04.	Menü A	Drellinudeln Quattro Formaggi (4-Käsesoße)  15, c, d, d1, l, m	Eierkuchen mit Bio-Apfelmus 15, c, d, d1, l	Knusperbagel (mit Dinkelkörnern, Blumenkohl, Karotten, Erbsen) mit Petersiliensoße und Stampfkartoffeln 15, d, d1, d5, l, m, o	Gurken-Dill-Quark mit Salzkartoffeln 15, l	Vegetarische Linsensuppe mit Brötchen 15, d, d1, m
	Menü B	Vegetarisches Geschnetzeltes (Filetspitzen aus Weizen, Hafer, Milch) mit Möhren und Prinzessbohnen, dazu Langkornreis  15, c, d, d1, d4, l, m	Alaska Seelachsfilet^(F) in Reispoppanade mit Senfsoße, Pariser Karotten (Kugelmöhre) und Minikartoffeln, (optional Gurkensalat) 1, 15, a, c, d, d1, l, m, o	Geflügelbolognese^(S) mit Penne mit Butter (aus Bio-Penne (Röhrennudeln)) 15, d, d1, l, m	Seelachsfilet^(F) in Nutripanade (fettarm) mit Zitronensoße, Mais und Wildreis 15, a, c, d, d1, l, m, o	Schweinesteak^(S) mit Bratensoße, Bohnengemüse (aus Bio-Brechbohnen) und Salzkartoffeln 15, d, d1, l, m
	VitaPoint	Karamellpudding, Gurkensticks, Kirschtomaten-Mix l	Naturjoghurt mit Obstsalat, Karottensticks l	Tomatensalat, Gewürzgurken, Bananenhälften 15, o	Obstplatte (Birnen, Äpfel, Physalis, Weintrauben-Mix)	Vanillequark, Chinakohl-Mandarinensalat, Paprikasticks l

