






Speiseplan Mai/Juni 2018

Bei schriftlicher Bestellung den Bestellschein bitte bis **15.04.2018** an der Essenausgabe abgeben oder per Fax (03528 4626-40) an das Servicecenter senden!

Wo	Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
KW 22 28.05.-01.06.	Menü A	Sauerrahmquark mit Salzkartoffeln  15, l	Penne mit Butter (aus Bio-Penne (Röhrennudeln), Bio-sahniger Tomaten-Kräutersoße und Reibekäse) 15, d, d1, l, m	Buntes Eierragout (mit Erbsen, Möhren, Senfsoße) und Salzkartoffeln 1, 15, c, d, d1, l, m, o	Vegetarisch gefüllte Paprikaschote mit Rahmsoße und Petersilienkartoffeln  15, d, d1, l, m, o	Vegetarischer Nudleintopf mit Laugenstange 15, c, d, d1
	Menü B	Gratinierte Gemüseschnitte (aus Gemüse & Reis & Kartoffeln mit Käse überbacken) mit Bio-sahniger Tomaten-Kräutersoße und Dreilindeln  15, c, d, d1, l, m	Geschnetzeltes^{GEI} mit Bohnengemüse (aus Bio-Brechbohnen) und Basmatireis 3, m	Alaska-Seelachsfilet^{FJ} in Reispoppanade mit Kräutersoße, Mais, Langkornreis, (optional Gurkensalat) 15, a, d, d1, l, m, o	Vegetarische Nuggets (aus Weizen, Hafer, Milch) mit Käsesoße, Bio-Sommergemüse (Blumenkohl, Möhren, Erbsen, Bohnen) und Kartoffelaufauf  15, c, d, d1, d4, l, m	Knuspriges Hähnchenfilet^{GEI} mit Geflügelsoße, Brokkoli und Röstkartoffelwürfeln 15, d, d1, l, m
	VitaPoint	Naturjoghurt mit Froot Loops (Fruchtringe), Bio-Äpfelmus, bunte Paprikasticks 1, d, d1, d4, l	Vanillequark, Obstspalten (Apfel, Birne), Bananenhälften l	Gurkensalat, Kohlrabi- und Möhrensticks mit Sauerrahmdip 15, l	Salatmix (Chinakohl, Tomaten) mit Joghurdressing, Gurkensticks c, l	Kindertagseis „Hexenkerze“, Himbeercreme, Kiwihälften, Ananas h, l 

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 / 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.

Aus der Region für die Region:



Wir verwenden ausschließlich Nudeln der Teigwaren Riesa GmbH.



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

Speiseplan Mai/Juni 2018

Bestellschein

07.05.-01.06.2018

Schule am Falkplatz

Wo	Menü	Mo	Di	Mi	Do	Fr
KW 19	A				F	F
	B				F	F
KW 20	A					
	B					
KW 21	A	F	F			
	B	F	F			
KW 22	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 Mai/Juni 2018

Bei schriftlicher Bestellung den Bestellschein bitte bis **15.04.2018** an der Essenausgabe abgeben oder per Fax (03528 4626-40) an das Servicecenter senden!

Wo	Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
KW 19 07.05.-11.05.	Menü A	Gemüsedino (Schnitzel aus Gemüse in Dinoform) mit Bio-sahniger Tomaten-Kräutersoße und Wildreis <small>15, c, d, d1, l, m</small>	Kräuterquark mit Butter und Salzkartoffeln <small>15, l</small>	Bauernfrühstück mit Gewürzgurke <small>15, c, l</small>		Rucola-Süßkartoffel-Schnitte mit Rahmgemüse (Wirsing) <small>15, d, d1, d3, l, m</small>
	Menü B	Pangasiusfilet[®] „Natur“ (Süßwasserfisch) mit Bio-Kaisergemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Möhren) und Kartoffelaufguss (optional Gurkensalat) <small>15, a, c, d, d1, l</small>	Szegediner Gulasch[®] (mit Sauerkraut) mit Serviettenknödeln (Knödelscheiben mit Semmelbröseln) <small>3, 15, c, d, d1, l, m</small>	Bio-Blumenkohlcremesuppe mit Laugenstange <small>15, d, d1, l, m</small>		Chicken Chips[®] (Hähnchenbrustfiletstücke) mit Tomatendip und Wedges (Kartoffelspalten) <small>c, d, d1, m</small>
	VitaPoint	Bunte Gemüsesticks (Paprika, Gurke, Möhre) mit Petersiliendip <small>15, l</small>	Nuss-Nougatpudding, Kohlrabisticks, Banane <small>l, k, k1</small>	Obstplatte (Äpfel, Orangen, Kiwi, Birnen) <small>8</small>		Apfelspalten, blaue Weintrauben, Radieschen, Orangenspalten <small>5, 8, 15</small>
KW 20 14.05.-18.05.	Menü A	Drellinudeln (gedrehte Nudeln) mit Tomaten-Mozzarella-Soße und italienischen Kräutern <small>15, c, d, d1, l, m, o, p</small>	Grüne Erbseneintopf mit Bio-Roggenbrötchen <small>15, d, d1, d2, d3, h, m</small>	Käsespätzle mit Röstzwiebeln <small>15, c, d, d1, l</small>	Toscana-Schnitzel (aus Weizen, Milch, Hafer - gefüllt mit Tomaten und Mozzarella), dazu Basilikumsoße, Mais und Langkorreis <small>1, 15, c, d, d1, d3, d4, l, m, o</small>	Quarkbärchen (Kloßteig aus Quark in Bärchenform) mit Bio-Apfelmus <small>c, d, d1, l</small>
	Menü B	Frischkäsekissen mit Bio-sahniger Tomaten-Kräutersoße und Kartoffelhälften „Natur pur“ <small>15, d, d1, d2, d3, l, m</small>	Schnitzel[®] , dazu Rahmsoße, Bio-Sommergemüse (Blumenkohl, Möhren, Erbsen, Bohnen) und Spätzle <small>15, c, d, d1, l, m</small>	Fischfilet[®] „Bordelaise“ (mit Kräutern gratiniert), dazu Dillsoße, Bohnengemüse (aus Bio-Brechbohnen) und Salzkartoffeln (optional Gurkensalat) <small>15, a, d, d1, l, m, o</small>	Frikadelle[®] mit Bratensoße, Möhrenmix (farbige Möhren) und Kartoffelpüree <small>15, d, d1, l, m, o</small>	Sahnehering[®] mit Salzkartoffeln <small>a, c, l, o</small>
	VitaPoint	Zitronendessert, Apfelspalten, Kiwihälften <small>l</small>	Naturjoghurt mit Bio-Waldbeerensoße, bunte Paprikasticks <small>l</small>	Bunter Obstgarten (Birne, Orange, Weintrauben-Mix), Bio-Reiswaffel <small>l</small>	Vanillepudding mit Schokosoße, Kohlrabi- und Möhrensticks <small>l</small>	Tomatensalat, Gewürzgurke, Bio-Apfelmus <small>15, o</small>
KW 21 21.05.-25.05.	Menü A		Bio-Möhren-Kartoffeleintopf mit Brötchen <small>15, d, d1, m</small>	Blumenkohl-Käsestern mit Bio-sahniger Tomaten-Kräutersoße und Risi Bisi (Erbsenreis) <small>15, c, d, d1, l, m</small>	Spaghetti mit Bio-sahniger Tomaten-Kräutersoße <small>15, c, d, d1, l, m</small>	Vegetarische Linsensuppe mit Bio-Dreikornbrot <small>15, d, d2, d3, d4, m, p</small>
	Menü B	Feiertag		Weißfischfilet[®] (Karpfenart) in der Nutripanade (fettarm) mit Kräutersoße, Brokkoli, Kartoffelpüree und Gurkensalat <small>1, 15, a, d, d1, l, m, o</small>	Rinderbraten[®] mit Bratensoße, Rotkohl und Thüringer Kartoffelkloß <small>3, 10, 15, d, d1, m, t</small>	Seelachsfilet[®] in der Kräuterpanade (fettarm) mit Zitronensoße, Blumenkohl und Petersilienkartoffeln <small>15, a, d, d1, l, m, o</small>
	VitaPoint		Grießpudding, Bio-Waldbeerensoße, Kiwihälften <small>1, 15, c, l</small>	Obstspalten (Bananen, Physalis, Apfel, Birne, Weintrauben) <small>1, 8, l</small>	Apfelmus, Gurken-Mais-Salat, Kirschtomatenmix <small>3, 15</small>	Erdbeerquark, Birnenspalten und Banane <small>8, l</small>

