

Speiseplan Juni 2018

Bei schriftlicher Bestellung den Bestellschein bitte bis **15.05.2018** an der Essenausgabe abgeben oder per Fax (03528 4626-40) an das Servicecenter senden!

Wo	Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
KW 26 25.06.-29.06.	Menü A	Kartoffel-Brokkoliauflauf 15, i	Eieromelett mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 15, c, i	Vegetarisches Schnitzel „Wiener Art“ (aus Soja und Weizen) mit Rahmsoße, Erbsen und Petersilienkartoffeln 15, c, d, d1, h, l, m	Blumenkohl-Käse-Stern mit Zwiebelsoße und Bratkartoffeln 15, c, d, d1, i, m	Hörnchennudeln mit Tomatencreme und Reibekäse 15, c, d, d1, i
	Menü B	Alaska-Seelachsfilet^(F) in Eihülle mit Senfsoße, Blumenkohl und Rosmarinkartoffeln 1, 15, a, c, d, d1, i, m, o	Pizza „Schinken“^(S) 2, 3, 7, 14, 15, d, d1, i	Vegetarischer Nudleintopf mit Bio-Roggenbrötchen 15, c, d, d1, d2, d3, h	Königsberger Kochklops^(S) mit Kapernsoße, Möhrengemüse und Butterreis 15, c, d, d1, i, m, o	Kabeljaufilet^(F) „Estragon-Limette“ mit Dillsoße, Bio-Kaisergemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren) und Vollkornreis (optional Gurkensalat) 3, 15, a, d, d1, i, m, o
	VitaPoint	Vanillepudding, Radieschen, Paprikasticks i	Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Mais mit Kräuterdressing c, i, o	Bio-Apfelmus, Möhren- und Kohlrabisticks	Himbeercreme, Weintrauben-Mix, Bio-Reiswaffel h, i	Erdbeeren, Wassermelone, Gurkensalat 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, (i) 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 Jodsalt, (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 Juni 2018

Bestellschein

04.06.-29.06.2018

Schule am Falkplatz

Wo	Menü	Mo	Di	Mi	Do	Fr
KW 23	A					
	B					
KW 24	A					
	B					
KW 25	A					
	B					
KW 26	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 Juni 2018

Bei schriftlicher Bestellung den Bestellschein bitte bis **15.05.2018** an der Essenausgabe abgeben oder per Fax (03528 4626-40) an das Servicecenter senden!

Wo	Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
KW 23 04.06.-08.06.	Menü A	Bio-Tomatensuppentopf mit Baguette <small>15, d, d1, i, m</small>	Nudel-Gemüseauflauf (Karotten, Zucchini, Tomaten, italienische Kräuter) <small>15, c, d, d1, i, m</small>	Penne mit Butter (aus Bio-Penne (Röhrennudeln)) mit Gemüse-Tomatensoße (aus Zucchini, Paprika und Zwiebeln) und Reibekäse <small>15, d, d1, i, m, o, p</small>	Grießbrei mit Sauerkirschen (optional Zimt-Zucker) <small>d, d1, i</small>	Kartoffel-Kräuterrösti mit Mais und Sauerrahmquark <small>15, i</small>
	Menü B	Alaska-Seelachsfilet^{Fr} in der Körnerpanade (Mohn, Leinsamen, Sonnenblumenkerne) mit Senfsoße, Reis „Gärtner Art“ (mit Möhren, Erbsen) und Gurkensalat <small>1, 15, a, c, d, d1, i, m, o</small>	Hähnchenbrustfilet^{Gr} mit Geflügelsoße, Bio-Kaisergemüse (Blumenkohl, Möhren, Brokkoli) und Kartoffelspalten <small>15, h, i, m</small>	Vegetarische Kohlroulade (Soja- und Weizenfüllung) mit Rahmsoße und Salzkartoffeln <small>15, c, d, d1, d5, h, i, m</small>	Currywurst^S mit Pommes Frites <small>2, 3, 7, 14, 15, d, d1, i, m, o, p</small>	Fischnuggets^{Fr} mit Bio-sahniger Tomaten-Kräutersoße, Brokkoli und Langkomreis <small>15, a, d, d1, i, m, o</small>
	VitaPoint	Gurkensalat, Apfelspalten, Paprikasticks <small>8, 15</small>	Schokopudding, Kohlrabi- und Gurkensticks mit Kräuterdip <small>15, i</small>	Gemüsesticks „Querbeet“ (Gurke, Möhre, Kohlrabi, Radieschen, Paprika) mit Frischkäsedip <small>15, i</small>	Bunte Obstplatte (Kiwi, Banane, Weintraube, Birne) <small>8</small>	Erdbeerjoghurt, Cornflakes, Weißkraut-Möhren-Salat <small>15, d, d3, i</small>
KW 24 11.06.-15.06.	Menü A	Backcamembert mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln <small>d, d1, i</small>	Spaghetti mit Bio-sahniger Tomaten-Kräutersoße und Reibekäse <small>15, c, d, d1, i, m</small>	Bunte Fitnessplatte (Blumenkohl- und Brokkoliröschen, Kugelmöhren, Bohnengemüse (aus Bio-Brechbohnen) mit Petersiliensoße und Wildreis) <small>15, d, d1, i, m, o</small>	Vegetarische Filetstücke (Weizen, Hafer, Milch) mit Rahmsoße, Möhregemüse und Langkomreis <small>15, c, d, d1, d4, i, m</small>	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>15, c, i</small>
	Menü B	Kartoffeleintopf mit Bio-Dreikornbrot <small>15, d, d2, d3, d4, m, p</small>	Flunder^{Fr} „mehliert“ (Plattfisch) mit Zitronensoße, Erbsen und Kartoffelspalten <small>15, a, d, d1, h, i, m, o</small>	Rostbratwurst^S mit Bratensoße, Sauerkraut ^S und Stampfkartoffeln <small>3, 7, 15, d, d1, i, m, o</small>	Hokifilet^{Fr} „mehliert“ (pazifischer Fisch) mit Senfsoße, Rosenkohl und Petersilienkartoffeln <small>1, 15, a, c, d, d1, i, m, o</small>	Rahmgulasch^S mit Rotkohl und Serviettenknödel (Knödelscheiben mit Semmelbrösel) <small>15, c, d, d1, i, m</small>
	VitaPoint	Rote Grütze mit Bio-Vanillesoße, Kiwihälften, Honigmelonenspalten <small>1, d, d1</small>	Pfirsichjoghurt mit Müsli, Kohlrabi- und Möhrensticks <small>d, d1, d3, d4, i</small>	Bunte Obstplatte (Banane, Birne, Kiwi, Wassermelone) <small>8</small>	Gurken-Maissalat, Apfel- und Orangenspalten <small>15</small>	Heidelbeerjoghurt, Birnenspalten, Vollkornkekse <small>c, d, d1, h, i</small>
KW 25 18.06.-22.06.	Menü A	Schokoladenpuddingsuppe mit Milchbrötchen <small>c, d, d1, i</small>	Gemüsefrikadelle (aus Möhre, Pastinake (Wurzelgemüse), Erbse, Romanesco (Blumenkohllart), Mais, Zwiebel, Kartoffel) mit Tomaten-Basilikumsoße und Gnocchi (Kartoffel-Nocken) <small>15, c, d, d1, i, m, o, p</small>	Mediterranes Pfannengemüse (Zucchini, roter und gelber Paprika, Zuckerschoten) in Soße und Tomatenreis <small>15, d, d1, i, m, o, p</small>	Penne mit Butter (aus Bio-Penne (Röhrennudeln)) mit Tomaten-Mozzarella-soße <small>15, d, d1, i, m, o, p</small>	Vegetarisches Goudaschnitzel (Weizen, Hafer, Milch, mit Käse gefüllt) und Rahmsoße, Möhregemüse und Spätzle <small>1, 15, c, d, d1, d4, i, m</small>
	Menü B	Bio-Hühnerfrikassee^{Gr} mit buntem Gemüse und Langkomreis <small>15, d, d1, i</small>	Fischfilet^{Fr} „Bordelaise“ (mit Kräutern gratiniert) und Remouladensoße, Bio-Sommergemüse (Blumenkohl, Möhren, Erbsen, Bohnen) und Kartoffelaufbau <small>1, 15, a, c, d, d1, i, m, o</small>	Frikadelle^S mit Rahmsoße, Bohnengemüse (aus Bio-Brechbohnen) und Salzkartoffeln <small>15, d, d1, i, m, o</small>	Erbsensuppe mit Bio-Sonnenblumenbrot <small>15, d, d2, m</small>	Fischstäbchen^{Fr} mit Senfsoße, Romanesco (Blumenkohllart) und Kartoffelpüree <small>1, 15, a, c, d, d1, i, m, o</small>
	VitaPoint	 Apfelsalat (mit Müsli) und Bio-Vanillesoße, bunte Paprika- und Kohlrabisticks <small>8, d, d1, d3, d4, i</small>	Möhrenrohkost, Honigmelone, Kiwi	Gurkensticks, Kirschquark mit Cornflakes, Birnenspalten <small>d, d3, i</small>	Blattsalatmix mit Joghurtdressing, Cherrytomaten-Mix, Apfelspalten <small>c, i</small>	Zitronendessert, Gurken-Dill-Salat, Erdbeeren <small>8, 15, i</small>

