

Speiseplan August 2018

Bei schriftlicher Bestellung den Bestellschein bitte bis **15.07.2018** an der Essenausgabe abgeben oder per Fax (03528 4626-40) an das Servicecenter senden!

Wo	Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
KW 35 27.08.-31.08.	Menü A	Backcamembert mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln  d, d1, i	Spaghetti mit Bio-sahniger Tomaten-Kräutersoße und Reibekäse 15, c, d, d1, i, m	Bunte Fitnessplatte (Blumenkohl- und Brokkoliröschen, Kugelmöhre, Bohngemüse (aus Bio-Brechbohnen) mit Petersiliensoße und Wildreis 15, d, d1, i, m, o	Vegetarische Filetstücke (Weizen, Hafer, Milch) mit Rahmsoße, Möhrengemüse und Langkornreis 15, c, d, d1, d4, i, m	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 15, c, i
	Menü B	Kartoffeleintopf mit Bio-Dreikornbrot  15, d, d2, d3, d4, m, p	Flunder^[F] „mehliert“ (Plattfisch) mit Zitronensoße, Erbsen und Salzkartoffeln 8, 15, a, d, d1, h, i, m, o	Rostbratwurst^[S] mit Bratensoße, Sauerkraut ^[S] und Stampfkartoffeln 3, 7, 15, d, d1, i, m, o	Hokifilet^[F] „mehliert“ (neuseeländischer Fisch) mit Senfsoße, Rosenkohl und Petersilienkartoffeln 1, 15, a, c, d, d1, i, m, o	Gulasch^[S] mit Rotkohl und Serviettenknödel (Knödelscheiben mit Semmelbrösel) 15, c, d, d1, i, o
	VitaPoint	Rote Grütze mit Bio-Vanillesoße, Kiwi, Honigmelone 1, d, d1	Pfirsichjoghurt mit Müsli, Kohlrabi- und Möhrensticks d, d1, d3, d4, i	Bunte Obstplatte (Banane, Birne, Kiwi, Wassermelone) 8	Gurken-Mais-Salat, Apfelspalten, dunkle Trauben 8, 15	Heidelbeerjoghurt, Birnenspalten, Vollkorkekse 8, c, d, d1, h, i

R = mit Rindfleisch / S = mit Schweinefleisch / G = Geflügel / F = Fisch (bei Filet kommt nur reines Fischfilet zum Einsatz)
Paprika = Veggieday / Speisen *in kursiv* enthalten DLS-eigenen Akazienhonig.

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 einsch. 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 August 2018

Bei schriftlicher Bestellung den Bestellschein bitte bis **15.07.2018** an der Essenausgabe abgeben oder per Fax (03528 4626-40) an das Servicecenter senden!

Wo	Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
KW 32 06.08.-10.08.	Menü A			Blumenkohl-Käsestern mit Bio-sahniger Tomaten-Kräutersoße und Risi Bisi (Erbsenreis)  15, c, d, d1, i, m	Spaghetti mit Bio-sahniger Tomaten-Kräutersoße und Reibekäse  15, c, d, d1, i, m	
	Menü B	Vegetarische Tortellini mit Gemüsefüllung und Bio-sahniger Tomaten-Kräutersoße  15, d, d1, i, m	Hamburger^{FR} (Rindfleischburger mit Salat) und Pommes Frites, Tomatendip d, d1, m, o			Alaska-Seelachsfilet^{FR} in Eihülle mit Senfsoße, Blumenkohl und Petersilienkartoffeln 1, 15, a, c, d, d1, i, m, o
	VitaPoint	Bunte Paprika- und Möhrensticks 8	Grißpudding mit Bio-Waldbeerensoße, Kiwi d, d1, i	Wassermelone, Birnenspalten 8, 15	Bio-Apfelmus, Nektarine	Erdbeerquark, Banane 8, i
KW 33 13.08.-17.08.	Menü A	Sauerrahmquark mit Salzkartoffeln  15, i	Penne mit Butter (aus Bio-Penne (Röhrennudeln) mit Bio-sahniger Tomaten-Kräutersoße und Reibekäse  15, d, d1, i, m	Buntes Eierragout (mit Erbse, Möhre, Senfsoße) und Salzkartoffeln  1, 15, c, d, d1, i, m, o	Kartoffeltaschen „Tomate-Mozzarella“ mit Remouladensoße, Sommersalat (Eisberg, Mais, Paprika, Gurke, Radieschen)  1, 15, c, d, d1, i, m, o	
	Menü B					Hähnchensteak^{GR} mit Geflügelsoße, Brokkoli und Röstkartoffelwürfel 15, i, m
	VitaPoint	Bio-Apfelmus, bunte Paprikasticks 1, d, d1, d4, i	Vanillepudding, Obstspalten (Apfel, Birne) 8, i	Kohlrabi- und Möhrensticks mit Sauerrahmdip 15, i	Wassermelone 8	Ananas, Himbeercreme h, i
KW 34 20.08.-24.08.	Menü A	Bio-Tomatensuppentopf mit Baguette 15, d, d1, i, m	Nudel-Gemüseauflauf (Karotte, Zucchini, Tomate, italienische Kräuter) 15, d, d1, i, m	Penne mit Butter (aus Bio-Penne (Röhrennudeln)) und Tomatensoße  15, d, d1, i, m, o, p	Kartoffel-Kräuterröstis mit Remouladensoße und Mais 1, 15, c, d, d1, i, m, o	Grißbrei mit Erdbeeren (optional Zimt-Zucker) d, d1, i
	Menü B	Alaska-Seelachsfilet^{FR} in der Körnerpanade (Mohn, Leinsamen, Sonnenblumen- und Kürbiskerne) mit Senfsoße, Gemüsereis (Mais, Möhre, Erbse) und Gurkensalat 1, 15, a, c, d, d1, i, m, o	Hähnchenbrustfilet^{GR} mit Geflügelsoße, Bio-Kaisergemüse (Blumenkohl, Möhre, Brokkoli) und Kartoffelspalten 15, h, i, m	Vegetarische Kohlroulade (Soja- und Weizenfüllung), Rahmsoße und Salzkartoffeln  15, c, d, d1, d5, h, i, m	Currywurst^{GR} mit Pommes Frites 2, 3, 7, 14, 15, d, d1, i, m, o, p	Hoki-Nuggets^{FR} (neuseeländischer Fisch) mit Bio-sahniger Tomaten-Kräutersoße, Brokkoli und Langkorreis 1, 15, a, d, d1, d4, i, m
	VitaPoint	Gurkensalat, Apfelspalten, Paprikasticks 8, 15	Schokopudding, Kohlrabisticks mit Kräuterdip, Pfirsich 15, i	Gemüsesticks „Querbeet“ (Gurke, Möhre, Kohlrabi, Radieschen, Paprika) mit Frischkäsedip 15, i	Bunte Obstplatte (Kiwi, Banane, Weintraube, Birne) 8	Erdbeeryoghurt mit Cornflakes, Weißkraut-Möhren-Salat 15, d, d3, i