



Speiseplan Oktober / November 2018

Bei schriftlicher Bestellung den Bestellschein bitte bis **15.09.2018** an der Essenausgabe abgeben oder per Fax (03528 4626-40) an das Servicecenter senden!

Wo	Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
KW 43 22.10.-26.10.	Menü A	Kartoffel-Mozzarella-Auflauf (mit Bio-Kaisergemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Möhre), Mozzarella und Gouda) 15, d, d1, i, 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, i, m	Spaghetti mit Bio-sahniger Tomaten-Kräutersoße und Reibekäse 15, c, d, d1, i, m	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, i, m	Hamburger^{RI} (Rindfleischburger mit Salat) und Pommes Frites, Tomatendip d, d1, m, o	Weißfischfilet^{FI} (Karpfenart) in der Nutripanade (fettarm) mit Kräutersoße, Brokkoli, Kartoffelpüree und Gurkensalat 1, 15, a, d, d1, i, m, o	Rinderbraten^{RI} mit Rotkohl und Thüringer Kartoffelkloß 3, 10, 15, d, d1, m, t	Alaska-Seelachsfilet^{FI} in der Eihülle mit Senfsoße, Blumenkohl und Petersilienkartoffeln 1, 15, a, c, d, d1, i, m, o
	VitaPoint	Chinakohl-Mandarinensalat, bunte Paprika- und Möhrensticks 8	Grießpudding mit Bio-Waldbeerensoße, Kiwi d, d1, i	Gurkensalat, Grapefruit, Birnenspalten 8, 15	Bio-Apfelmus, Kohlrabisticks, Cherrytomaten-Mix 8, i	Erdbeerquark, Banane, Pflaume 8, i
KW 44 29.10.-02.11.	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	Kartoffeltaschen „Tomate/Mozzarella“ mit Remouladensoße, bunter Salat (Eisberg, Mais, Paprika, Gurke, Radieschen) und Joghurtdressing 1, 15, c, d, d1, i, m, o	Buntes Eierragout (mit Erbse, Möhre, Senfsoße) und Salzkartoffeln 1, 15, c, d, d1, i, m, o	Vegetarischer Nudleintopf mit Laugenstange 15, c, d, d1
	Menü B	Gratinierte Gemüseschnitte (aus Gemüse, Reis, Kartoffeln mit Käse überbacken), Bio-sahniger Tomaten-Kräutersoße und Honig-Sesam-Kartoffelspalten 15, c, d, d1, i, m 	Geschnetzeltes^{GI} mit Bohnengemüse aus Bio-Brechbohnen und Basmatireis 15, i, m	Alaska-Seelachsfilet^{FI} in Reispoppanade mit Kräutersoße, Mais und Langkornreis, (optional Gurkensalat) 15, a, d, d1, i, m, o	Vegetarische Nuggets (Weizen, Hafer und Milch) mit Käsesoße, Bio-Sommergemüse (Blumenkohl, Möhre, Erbse, Bohne) und Kartoffelaufbau 15, c, d, d1, d4, i, m	Steak^{GI} mit Geflügelsoße, Brokkoli und Röstkartoffelwürfel 15, i, m
	VitaPoint	Naturjoghurt mit Froot Loops (Fruchtringe), Bio-Apfelmus, bunte Paprikasticks 1, d, d1, d4, i	Vanillepudding, Obstspalten (Apfel, Birne), Banane 8, i	Gurkensalat, Kohlrabi- und Möhrensticks mit Sauerrahmdip 15, i	Bunter Salat (Eisberg, Mais, Paprika, Gurke, Radieschen) mit Joghurt-Honig-Dressing, Pflaume  c, i	Kiwi, Ananas, Himbeercreme h, i

R = mit Rindfleisch / S = mit Schweinefleisch / G = Geflügel / F = Fisch (bei Filet kommt nur reines Fischfilet zum Einsatz)
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 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, (19) mit Milchpulver
*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 Oktober 2018

Bei schriftlicher Bestellung den Bestellschein bitte bis **15.09.2018** an der Essenausgabe abgeben oder per Fax (03528 4626-40) an das Servicecenter senden!

Wo	Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
KW 40 01.10.-05.10.	Menü A	Gemüsefrikadelle mit Kräutersoße und Schupfnudeln (Kartoffelnudeln) 15, c, d, d1, i, m, o	Pizza „Quattro Formaggi“ (4-Käse) 15, d, d1, i	Feiertag	Milchreis mit Bio-Apfelmus (optional Zimt-Zucker) 15, i	Penne mit Butter (aus Bio-Penne (Röhrennudeln)) mit Tomatensoße und Reibekäse 15, d, d1, i, m, o, p
	Menü B	Alaska-Seelachsfilet^{FJ} in der Knusperpanade mit Zitronensoße, Bio-Kaisergemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Möhre) und Röstkartoffelwürfel 3, 15, a, d, d1, i, m, o	Hähnchenkeule^{GJ} mit Geflügelsoße, Rotkohl und Kartoffelspalten 15, i, m		Schollenfilet^{FJ} „Natur“ (Plattfisch) mit Rahmspinat und Vollkornreis (optional Gurkensalat) 15, a, d, d1, i	Vegetarische Nuggets (Milch, Hafer und Weizen) mit Käsesoße, Brokkoli und Weizen-Ebly (Sonnenweizen) 15, c, d, d1, d4, i, m
	VitaPoint	Pfirsichjoghurt mit Cornflakes, Gurkensticks d, d3, i	Bunter Obstgarten (Apfel, Kiwi, Ananas, Banane) 8		Gurkensalat, Bio-Apfelmus, Mirabelle 15	Weißkrautsalat mit Petersilie, Paprika- und Möhrensticks 15
KW 41 08.10.-12.10.	Menü A	Gemüsedino (Schnitzel aus Gemüse in Dinoform) mit Bio-sahniger Tomaten-Kräutersoße und Wildreis 15, c, d, d1, i, m	Kräuterquark mit Butter und Salzkartoffeln 15, i	Bauernfrühstück (Ei-Kartoffelgericht) mit Gewürzgurke 15, c, i	Hörnchennudeln mit Tomaten-Basilikumsoße und Reibekäse 15, c, d, d1, i, m, o, p	Gemüsepannkuchen (gefüllt mit Erbse, Möhre, Mais in Sauce Hollandaise) und Käse gratiniert 15, c, d, d1, i
	Menü B	Flunder^{FJ} „mehliert“ (Plattfisch) mit Bio-Kaisergemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Möhre) und Kartoffelauflauf (optional Gurkensalat) 15, c, d, d1, i	Szegediner Gulasch^{SJ} (mit Sauerkraut) mit Serviettenknödeln (Knödelscheiben mit Semmelbröseln) 3, 15, c, d, d1, i, m, o	Bio-Blumenkohlcremesuppe mit Laugenstange 15, d, d1, i, m	Hoki-Nuggets^{FJ} (neuseeländischer Fisch) mit Petersiliensoße, Brokkoli und Kartoffelpüree 1, 15, a, d, d1, d4, i, m, o	Chicken Chips^{GJ} (Hähnchenbrustfiletstücke) mit Tomatendip und Wedges (Kartoffelecken) c, d, d1, m
	VitaPoint	Bunte Gemüsesticks (Paprika, Gurke, Möhre) mit Petersiliendip 15, i	Nuss-Nougatpudding, Kohlrabisticks, Banane 8, i, k, k1	Vanillequark, Tomatenspalten, Pflaume i	Obstplatte (Apfel, Orange, Kiwi, Birne) 8	Rotkrautsalat, Honigmelone, Gurkensticks 15
KW 42 15.10.-19.10.	Menü A	Quarkbärchen (Kloßteig aus Quark in Bärchenform) mit Bio-Apfelmus c, d, d1, i	Grüne Erbseneintopf mit Bio-Roggenbrötchen 15, d, d1, d2, d3, h, m	Käsespätzle mit Röstzwiebeln 15, c, d, d1, i	Toscana-Schnitzel (aus Weizen, Milch, Hafer - gefüllt mit Tomate/Mozzarella), Basilikumsoße, Bohnengemüse aus Brechbohnen und Langkornreis 1, 15, c, d, d1, d3, d4, i, m, o	Penne mit Butter (aus Penne (Röhrennudeln)) mit Tomaten-Mozzarella- und frischen Kräutern 15, d, d1, i, m, o, p
	Menü B	Sahnehering^{FJ} mit Salzkartoffeln 15, a, c, i, o	Schnitzel^{SJ} mit Rahmsauce, Bio-Sommergemüse (Blumenkohl, Möhre, Erbse, Bohne) und Spätzle 15, c, d, d1, i, m	Fischfilet^{FJ} „Bordelaise“ (mit Kräutern gratiniert), Dillsoße, Mais und Salzkartoffeln (optional Gurkensalat) 15, a, d, d1, i, m, o	Frikadelle^{GJ} mit Bratensoße, Möhrenmix (farbige Möhren) und Kartoffelpüree 15, d, d1, i, m, o	
	VitaPoint	Tomatensalat, Gewürzgurke, Bio-Apfelmus 15, o	Naturjoghurt mit Bio-Waldbeerensoße, bunte Paprikasticks i	Bunter Obstgarten (Birne, Physalis, Weintrauben-Mix), Bio-Reiswaffel 8	Vanillepudding mit Schokosoße, Kohlrabi- und Möhrensticks i	Birne-Quitte-Mascarponecreme, Apfelspalten, Kiwi 2, 8, i