




Speiseplan September 2018

Bei schriftlicher Bestellung den Bestellschein bitte bis **15.08.2018** an der Essenausgabe abgeben oder per Fax (03528 4626-40) an das Servicecenter senden!

Wo	Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
KW 39 24.09.-28.09.	Menü A	Spätzlepfanne (mit Bio-Kaisergemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Möhre), Kräutersoße und gerösteten Sonnenblumenkernen) 2, 3, 15, c, d, d1, i, k, k3, m, o	Bio-Tomatensuppentopf mit Mozzarellaabrötchen 15, d, d1, i, m	Senfeier mit Salzkartoffeln  1, 15, c, d, d1, i, m, o	Karotten-Sesamstick mit Bio-sahniger Tomaten-Kräutersoße und Petersilienkartoffeln 15, d, d1, i, m, p	Schwarzwurzel-Knusperschnitte mit Kräutersoße und Quinoa (Inka-Getreide) 15, d, d1, i, m, o, p
	Menü B	Alaska-Seelachsfilet^{FI} in der Knusperkernpanade (Mohn, Leinsamen, Sonnenblumen- und Kürbiskerne) mit Kräutersoße, Zuckerschoten und Kartoffelauflauf (optional Gurkensalat) 8, 15, a, c, d, d1, i, m, o	Hähnchenschnitzel^{GI} mit Geflügelsoße, Rosenkohl und Bio-Krokette 3, 15, d, d1, i, m	Cheese-Steak (Käsesteak) mit Curry-Tomatensoße und Basmatireis  15, d, d1, i, m, o, p	Jagdwurstscheibe^{SI} „Natur“ mit Bio-sahniger Tomaten-Kräutersoße und Penne (aus Bio-Penne (Röhrennudeln)) 2, 3, 7, 14, 15, d, d1, i, m, o	Fischstäbchen^{FI} mit Remouladensoße, Bio-Sommergemüse (Blumenkohl, Erbse, Bohne, Möhre) und Kartoffel-Sahne-Püree (optional Gurkensalat) 1, 3, 15, a, c, d, d1, i, m, o
	VitaPoint	Bunte Gemüseplatte (Gurke, Paprika, Cherrytomate) mit Frischkäsedip 15, i	Pflaume, Apfel- und Birnenspalten 8	Mandarinen-Mascarponecreme, Banane, <i>Rote-Bete-Apfelsalat</i>  2, 8, 15, i	Bunter Salat (Eisberg, Tomate, Gurke, Mais) mit Joghurtdressing, Möhren- und Kohlrabisticks c, i	Bio-Apfelmus, Ananaswürfel, Gurkensalat 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 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 / Queenstandnüsse), (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 September 2018

Bei schriftlicher Bestellung den Bestellschein bitte bis **15.08.2018** an der Essenausgabe abgeben oder per Fax (03528 4626-40) an das Servicecenter senden!

Wo	Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
KW 36 03.09.-07.09.	Menü A	Schokoladenpuddingsuppe mit Milchbrötchen c, d, d1, i	Gemüsefrikadelle (aus Möhre, Pastinake (Wurzelgemüse), Erbse, Romanesco (Blumenkohllart), Mais, Zwiebel, Kartoffel) mit Tomaten-Basilikumsoße und Gnocchi (Kartoffel-Nocken) 15, c, d, d1, i, m, o, p	Mediterranes Pfannengemüse (Zucchini, roter und gelber Paprika, Zuckerschote) in Soße und Tomatenreis 15, d, d1, i, m, o, p	Penne mit Butter (aus Bio-Penne (Röhrennudeln) mit Tomaten-Mozzarella-Soße 15, d, d1, i, m, o, p	Vegetarisches Goudaschnitzel (Weizen, Hafer, Milch, mit Käse gefüllt) und Rahmsoße, Möhrengemüse und Spätzle 1, 15, c, d, d1, d4, i, m
	Menü B	Bio-Hühnerfrikassee ^[G] mit buntem Gemüse und Langkornreis 15, d, d1, i	Fischfilet ^[F] „Bordelaise“ (mit Kräutern gratiniert) und Remouladensoße, Bio-Sommergemüse (Blumenkohl, Möhren, Erbsen, Bohnen) und Kartoffelauflauf 1, 15, a, c, d, d1, i, m, o	Frikadelle ^[S] mit Rahmsoße, Bohnengemüse (aus Bio-Brechbohnen) und Salzkartoffeln 15, d, d1, i, m, o	Erbensuppe mit Bio-Sonnenblumenbrot 15, d, d2, m	Fischstäbchen ^[F] mit Senfsoße, Romanesco (Blumenkohllart) und Kartoffelpüree 1, 3, 15, a, c, d, d1, i, m, o
	VitaPoint	Apfelsalat (mit Müsli) und Bio-Vanillesoße, bunte Paprika- und Kohlrabisticks 2, 8, d, d1, d3, d4, d5, i	Möhrenrohkost, Honigmelone, Kiwi 8	Gurkensticks, Kirschquark mit Cornflakes, Birnenspalten 8, d, d3, i	Blattsalatmix mit Joghurdressing, Cherrytomaten-Mix, Apfelspalten 8, c, i	Zitronendessert, Gurken-Dill-Salat, Weintraube 8, 15, i
KW 37 10.09.-14.09.	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, i, 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 Rosmarin-Kartoffelspalten 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	Schollenfilet ^[F] „Natur“ (Plattfisch) mit Dillsoße, Bio-Kaisergemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren) und Vollkornreis (optional Gurkensalat) 15, a, d, d1, i, m, o
	VitaPoint	Vanillejoghurt, Kohlrabi- und Paprikasticks 1, i	Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Mais mit Kräuterdressing c, i, o	Bio-Apfelmus, Möhrensticks, Radieschen h, i	Himbeercreme, Weintrauben-Mix, Bio-Reiswaffel h, i	Mirabelle, Wassermelone, Gurkensalat 8, 15
KW 38 17.09.-21.09.	Menü A	Drellinudeln (gedrehte Nudeln) Quattro Formaggi (4-Käsesoße) 15, c, d, d1, i, m	Hefeklöße mit Heidelbeeren 15, c, d, d1, i	Knusperbagel (Dinkelkörner, Blumenkohl, Möhre, Erbse) mit Petersiliensoße und Stampfkartoffeln 3, 15, d, d1, d5, i, m, o	Gurken-Dill-Quark mit Salzkartoffeln 15, i	Vegetarische Linsensuppe mit Brötchen 15, d, d1, m
	Menü B	Vegetarisches Geschnetzeltes (Filetspitzen aus Weizen, Hafer, Milch) mit Möhren, Prinzessbohnen und Langkornreis 15, c, d, d1, d4, i, m	Alaska-Seelachsfilet ^[F] in Reispoppanade mit Senfsoße, Pariser Karotten (Kugelmöhre) und Kartoffelspalten (optional Gurkensalat) 1, 15, a, c, d, d1, i, m, o	Geflügelbolognese ^[G] mit Penne und Butter (aus Bio-Penne (Röhrennudeln)) 15, d, d1, i, m	Weißfischfilet ^[F] in der Nutripanade (fettarm) mit Zitronensoße, Mais und Wildreis 1, 8, 15, a, d, d1, i, m, o	Schweinesteak ^[S] mit Bratensoße, Bohnengemüse (aus Bio-Brechbohnen) und Salzkartoffeln 15, d, d1, i, m
	VitaPoint	Karamellpudding, Gurkensticks, Cherrytomaten-Mix i	Naturjoghurt mit Obstsalat, Bio-Apfelmus 8, i	Tomatensalat, Gewürzgurken, Banane 8, 15, o	Obstplatte (Birne, Apfel, Physalis, Weintrauben-Mix) 8	Birnen-Quitte-Mascarponecreme, Chinakohl-Mandarinensalat, Paprikasticks 2, 8, i

