


Speiseplan November 2018

Bei schriftlicher Bestellung den Bestellschein bitte bis **15.10.2018** an der Essenausgabe abgeben oder per Fax (03528 4626-40) an das Servicecenter senden!

| Wo | Menü | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|------------------------|------------------|--|--|---|---|---|
| KW 48 26.11.-30.11. | 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 Kartoffel-Möhrenpüree 15, c, d, d1, h, i, m | Blumenkohl-Käse-Stern mit Zwiebelsoße und Bratkartoffeln 15, c, d, d1, i, m | Hörnchennudeln mit Tomatensoße und Reibekäse 15, c, d, d1, i, m, o, p |
| | 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 Mehrkornbrötchen 15, c, d, d1, d2, d3, d4, p | Kochklops^[S] nach „Königsberger Art“ mit Kapernsoße, Möhrengemüse und Butterreis 15, c, d, d1, i, m, o | Schollenfilet^[F] „Natur“ (Plattfisch) mit Dillsoße, Bio-Kaisergemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Möhre) und Vollkornreis (optional Gurkensalat) 15, a, d, d1, i, m, o |
| | VitaPoint | Vanillejoghurt, Kohlrabi- und Paprikasticks 1, i | Eisbergsalat, Tomate, Gurke und Mais mit <i>Honig-Senf-Dressing</i>  15, o | Bio-Äpfelmus, Möhrensticks, Radieschen | Himbeercreme, Weintrauben-Mix, Bio-Reiswaffel h, i | Gurkensticks, Chicoréesalat, Ananas 8 |

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 / Queenstandnüsse), (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.

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 November 2018

Bei schriftlicher Bestellung den Bestellschein bitte bis **15.10.2018** an der Essenausgabe abgeben oder per Fax (03528 4626-40) an das Servicecenter senden!

| Wo | Menü | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|------------------------|------------------|--|--|---|--|---|
| KW 45 05.11.-09.11. | Menü A | Bio-Tomatensuppentopf mit Baguette 15, d, d1, i, m | Nudel-Gemüseauflauf (Karotten, Zucchini, Tomaten, italienische Kräuter) 15, c, d, d1, i, m | Penne mit Butter (aus Bio-Penne (Röhrennudeln)) mit Gemüse-Tomatensauce (aus Zucchini, Paprika und Zwiebel) 15, d, d1, i, m, o, p | Kartoffel-Kräuterröstis mit Mais und Sauerrahmquark 15, i | Grießbrei mit Erdbeeren (optional Zucker/Zimt)  d, d1, i |
| | Menü B | Alaska-Seelachsfilet ^{Fr} in der Körnerpanade (Mohn, Leinsamen, Sonnenblumen- und Kürbiskerne) mit Senfsoße, Gemüsereis (Mais, Möhre, Erbse) 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 Langkornreis (optional Gurkensalat) 1, 15, a, d, d1, d4, i, m |
| | VitaPoint | Möhren-Ananas-Salat, Apfelspalten, Paprikasticks 8 | Schokopudding, Kohlrabisticks mit Kräuterdip, Orange 8, 15, i | Gemügesticks „Querbeet“ (Gurke, Möhre, Kohlrabi, Radieschen, Paprika) mit Frischkäsedip 15, i | Bunte Obstplatte (Kiwi, Banane, Weintraube, Birne) 8 | Erdbeeryoghurt mit Cornflakes, Gurkensalat 15, d, d3, i |
| KW 46 12.11.-16.11. | Menü A | Kartoffeleintopf mit Bio-Dreikornbrot 15, d, d2, d3, d4, m, p | Spaghetti mit Bio-sahniger Tomaten-Kräutersoße und Reibekäse 15, c, d, d1, i, m | Bunte Fitnessplatte (Blumenkohl- und Brokkoliröschen, Kugelmöhre, Bohnengemüse (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 | Backcamembert mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln d, d1, i | Flunder ^{Fr} „mehliert“ (Plattfisch) mit Zitronensoße, Erbsen und Salzkartoffeln 8, 15, a, d, d1, h, i, m, o | Rostbratwurst ^{Gr} mit Bratensoße, Sauerkraut ^{Gr} und Stampfkartoffeln 3, 7, 15, d, d1, i, m, o | Hokifilet ^{Fr} „mehliert“ (neuseeländischer Fisch) mit Senfsoße, Rosenkohl und Petersilienkartoffeln 1, 15, a, c, d, d1, i, m, o | Rindergulasch ^{Gr} mit Rotkohl und Serviettenknödel (Knödelscheiben mit Semmelbrösel) 15, c, d, d1, i, o |
| | VitaPoint | Rote Grütze mit Bio-Vanillesoße, Kiwi, Honigmelone 1, d, d1, i | Pfirsichjoghurt mit Müsli, Kohlrabi- und Möhrensticks d, d1, d3, d4, i | Bunte Obstplatte (Banane, Birne, Kiwi, Orange) 8 | Gurken-Mais-Salat, Apfelspalten, dunkle Trauben 8, 15 | Heidelbeerjoghurt, Birnenspalten, Vollkornkekse 8, c, d, d1, h, i |
| KW 47 19.11.-23.11. | Menü A | Schokoladenpuddingsuppe mit Milchbrötchen c, d, d1, i | Gemüsefrikadelle (aus Möhre, Pastinake (Wurzelgemüse), Erbse, Romanesco (Blumenkohlart), Mais, Zwiebel, Kartoffel) mit Tomaten-Basilikumsoße und Röstkartoffelwürfel 15, c, d, d1, i, m, o, p | Mediterranes Pfannengemüse (Zucchini, rote und gelbe Paprika, Zuckerschote) in Soße und Tomatenreis 15, d, d1, i, m, o, p | Penne mit Butter (aus Bio-Penne (Röhrennudeln) und 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 ^{Gr} mit buntem Gemüse und Langkornreis 15, d, d1, i | Fischfilet ^{Fr} „Bordelaise“ (mit Kräutern gratiniert) und Remouladensoße, Bio-Sommergemüse (Blumenkohl, Möhre, Erbse, Bohne) und Kartoffelaufauf 1, 15, a, c, d, d1, i, m, o | Frikadelle ^{Gr} mit Rahmsoße, Bohnengemüse (aus Bio-Brechbohnen) und Salzkartoffeln 15, d, d1, i, m, o | Erbsensuppe mit Bio-Sonnenblumenbrot 15, d, d2, m | Fischstäbchen ^{Fr} mit Senfsoße, Romanesco (Blumenkohlart) und Kartoffelpüree 1, 15, a, c, d, d1, i, m, o |
| | VitaPoint | Apfelsalat (mit Müsli) und Bio-Vanillesoße, bunte Paprika- und Kohlrabisticks 8, d, d1, d3, d4, i | Möhrenrohkost, Clementine, Kiwi 8 | Gurkensticks, Kirschquark mit Cornflakes, Birnenspalten 8, d, d3, i | Blattsalatmix mit Joghurtdressing, Cherrytomaten-Mix, Apfelspalten 8, c, i | Stracciatellacreme, Gurken-Dill-Salat, dunkle Trauben 15, h, i |