SPEISEPLAN

Kalenderwoche 44-2019	Menü I Vollkost	Menü II vegetarisch	Dessert
Montag **28.10.2019**	Ungarisches Gulasch mit Zwiebeln & Paprika [I,RIND] mit Spiralnudeln [A1,C]	Kartoffel-Gulasch mit Zwiebeln & Paprika [I] mit Spiralnudeln [A1,C]	Birne
Dienstag **29.10.2019**	Rührei [C,G] mit Rahmspinat [G] & Salzkartoffeln	Rührei [C,G] mit Rahmspinat [G] & Salzkartoffeln	Apfel
Mittwoch **30.10.2019**	Pizza Classico mit Käse & Salami [A1,G,2,13,RIND,SCHWEIN] & Blattsalat mit Vinaigrette [J]	Pizza Margherita mit Käse [A1,G] & Blattsalat mit Vinaigrette [J]	Panna Cotta [G]
Donnerstag **31.10.** HALLOWEEN REFORMATIONSTAG	Kürbispfanne mit Hackfleisch [I,RIND] mit Reis & Mais-Paprika-Salat	Kürbispfanne mit Gemüse [I] mit Reis & Mais-Paprika-Salat	Grüner Wackelpudding [2,7]
Freitag **01.11.2019**	**ALLERHEILIGEN** Feiertag		

Hauptallergene
A glutenhaltige Getreide
(**A1** Weizen/Dinkel; **A2** Roggen; **A3** Hafer; **A4** Gerste; **A5** Grünkern)
B Krebstiere
C Eier
D Fisch
E Erdnüsse
F Soja
G Milch (einschl. Laktose)
H Schalenfrüchte
(**H1** Mandeln; **H2** Hasel-; **H3** Walnüsse; **H4** Pistazien; **H5** Cashew-; **H6** Pecan-; **H7** Macadamianüsse
I Sellerie
J Senf
K Sesamsamen
L Schwefeldioxid/Sulfite
M Süßlupinen
N Weichtiere

Zusatzstoffe
1 mit Konservierungsmittel
2 mit Antioxidationsmittel
3 mit Geschmacksverstärker
4 mit Süßungsmittel
5 mit Zuckerarten und Süßungsmittel
7 enthält eine Phenylalaninquelle
8 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
9 mit Farbstoff
10 geschwefelt
11 gewachst
12 geschwärzt
13 mit Phosphat

Unser Speiseplan richtet sich nach den DGE*-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen und Kinder-Tageseinrichtungen. *(Deutsche Gesellschaft für Ernährung)

DSG Betriebs - und Schulverpflegung GmbH – California Straße 17 – 66482 Zweibrücken - info@dsgmbh.com

SPEISEPLAN

Kalenderwoche 45-2019	Menü I Vollkost	Menü II vegetarisch	Dessert
Montag 04.11.2019	VORSUPPE Brokkolicremesuppe [G,I] SÜßE HAUPTSPEISE Kaiserschmarrn [A1,C,G]	VORSUPPE Brokkolicremesuppe [G,I] SÜßE HAUPTSPEISE Kaiserschmarrn [A1,C,G]	ZUR SÜßEN HAUPTSPEISE Vanillesoße [G]
Dienstag 05.11.2019	Köttbullar schwedische Rinderhackbällchen [A1,C,RIND] mit Rahmsoße [G], Erbsen-Möhren-Gemüse [A1] & Kartoffelpüree [G]	Grönsaksbullar schwedische Gemüsebällchen [A1,C] mit Rahmsoße [G], Erbsen-Möhren-Gemüse [A1] & Kartoffelpüree [G]	Apfel
Mittwoch 06.11.2019	Lasagne Salmone Lachs-Lasagne [A1,C,D,I] & Blattsalat mit Kräuterdressing [J]	Lasagne Verdure Gemüse-Lasagne [A1,C,I] & Blattsalat mit Kräuterdressing [J]	Griespudding [A1,G]
Donnerstag 07.11.2019	gegrillte Hähnchenbrust mit Djuvec-Reis Tomaten-Gemüse-Reis [I]	Gemüse-Knusperschnitzel [A1,C,I] mit Djuvec-Reis Tomaten-Gemüse-Reis [I]	Orangenquark [G]
Freitag 08.11.2019	Pasta al Funghi Spiralnudeln [A1,C] in Pilzrahmsoße [G] & Tomatensalat	Pasta al Funghi Spiralnudeln [A1,C] in Pilzrahmsoße [G] & Tomatensalat	Banane

Hauptallergene
A glutenhaltige Getreide
(**A1** Weizen/Dinkel; **A2** Roggen; **A3** Hafer; **A4** Gerste; **A5** Grünkern)
B Krebstiere
C Eier
D Fisch
E Erdnüsse
F Soja
G Milch (einschl. Laktose)
H Schalenfrüchte
(**H1** Mandeln; **H2** Hasel-; **H3** Walnüsse; **H4** Pistazien; **H5** Cashew-; **H6** Pecan-; **H7** Macadamianüsse
I Sellerie
J Senf
K Sesamsamen
L Schwefeldioxid/Sulfite
M Süßlupinen
N Weichtiere

Zusatzstoffe
1 mit Konservierungsmittel
2 mit Antioxidationsmittel
3 mit Geschmacksverstärker
4 mit Süßungsmittel
5 mit Zuckerarten und Süßungsmittel
7 enthält eine Phenylalaninquelle
8 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
9 mit Farbstoff
10 geschwefelt
11 gewachst
12 geschwärzt
13 mit Phosphat

Unser Speiseplan richtet sich nach den DGE*-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen und Kinder-Tageseinrichtungen. *(Deutsche Gesellschaft für Ernährung)

DSG Betriebs - und Schulverpflegung GmbH – California Straße 17 – 66482 Zweibrücken - info@dsgmbh.com

SPEISEPLAN

Kalenderwoche 46-2019	Menü I Vollkost	Menü II vegetarisch	Dessert
Montag 11.11.2019	Kohlroulade A1,C,J,SCHWEIN mit brauner Soße & Kartoffelpüree G	Kohlroulade A1,C,F,J mit brauner Soße & Kartoffelpüree G	Birne
Dienstag 12.11.2019	Seehecht A1,C,D mit Senfsoße A1,G,J, Reis & Kürbis-Wurzel-Gemüse	Crunchy Veggie Burger A3,C,G,J mit Senfsoße A1,G,J, Reis & Kürbis-Wurzel-Gemüse	Mango-Quark G
Mittwoch 13.11.2019	Spaghetti A1,C Napoli Tomatensoße A1,I mit Reibekäse	Spaghetti A1,C Napoli Tomatensoße A1,I mit Reibekäse	Schokopudding G
Donnerstag 14.11.2019	Bratwurst I,J,2,13,RIND,SCHWEIN mit Steckrüben-Möhren-Gemüse & Salzkartoffeln	Vegane Gemüse-Bratwurst I,J mit Steckrüben-Möhren-Gemüse & Salzkartoffeln	Apfel
Freitag 15.11.2019	Herbst-Pasta Spiralnudeln A1 in Kürbis-Paprika-Rahmgemüse G	Herbst-Pasta Spiralnudeln A1 in Kürbis-Paprika-Rahmgemüse G	Banane

Hauptallergene
A glutenhaltige Getreide
(**A1** Weizen/Dinkel; **A2** Roggen; **A3** Hafer; **A4** Gerste; **A5** Grünkern)
B Krebstiere
C Eier
D Fisch
E Erdnüsse
F Soja
G Milch (einschl. Laktose)
H Schalenfrüchte
(**H1** Mandeln; **H2** Hasel-; **H3** Walnüsse; **H4** Pistazien; **H5** Cashew-; **H6** Pecan-; **H7** Macadamianüsse
I Sellerie
J Senf
K Sesamsamen
L Schwefeldioxid/Sulfite
M Süßlupinen
N Weichtiere

Zusatzstoffe
1 mit Konservierungsmittel
2 mit Antioxidationsmittel
3 mit Geschmacksverstärker
4 mit Süßungsmittel
5 mit Zuckerarten und Süßungsmittel
7 enthält eine Phenylalaninquelle
8 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
9 mit Farbstoff
10 geschwefelt
11 gewachst
12 geschwärzt
13 mit Phosphat

Unser Speiseplan richtet sich nach den DGE*-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen und Kinder-Tageseinrichtungen. *(Deutsche Gesellschaft für Ernährung)

DSG Betriebs - und Schulverpflegung GmbH – California Straße 17 – 66482 Zweibrücken - info@dsgmbh.com

SPEISEPLAN

Kalenderwoche 47-2019	Menü I Vollkost	Menü II vegetarisch	Dessert
Montag 18.11.2019	Allgäuer Käsespätzle A1,C,G mit Chinakohlsalat & Vinaigrette J	Allgäuer Käsespätzle A1,C,G mit Chinakohlsalat & Vinaigrette	Zitronen-Joghurt G
Dienstag 19.11.2019	Hühnerfrikassee nach Oma´s Art mit Erbsen A1,G mit Reis & Krautsalat	Gemüsefrikassee mit Champignons, Wurzelgemüse & Erbsen A1,G mit Reis & Krautsalat	Birne
Mittwoch 20.11.2019	Kartoffel – Cordon bleu Kartoffeltaschen mit Käsefüllung A1,C,G mit buntem Mischgemüse	Kartoffel – Cordon bleu Kartoffeltaschen mit Käsefüllung A1,C,G mit buntem Mischgemüse	Rote Grütze
Donnerstag 21.11.2019	Backfisch Kabeljau A1,C,D mit Erbsen-Möhren-Gemüse A1,G & Salzkartoffeln	Omelette „Natur“ C,G mit Erbsen-Möhren-Gemüse A1,G & Salzkartoffeln	Banane
Freitag 22.11.2019	Haschee Rinderhack & Zwiebeln A1,RIND mit Hörnchennudeln A1,C & Blattsalat mit Kräuterdressing	Gemüse-Haschee Wurzelgemüse & Zwiebeln A1,I mit Hörnchennudeln A1,C & Blattsalat mit Kräuterdressing	leicht gesüßte Quarkspeise G mit Granatapfeltopping 2,4

Hauptallergene
A glutenhaltige Getreide
(**A1** Weizen/Dinkel; **A2** Roggen; **A3** Hafer; **A4** Gerste; **A5** Grünkern)
B Krebstiere
C Eier
D Fisch
E Erdnüsse
F Soja
G Milch (einschl. Laktose)
H Schalenfrüchte
(**H1** Mandeln; **H2** Hasel-; **H3** Walnüsse; **H4** Pistazien; **H5** Cashew-; **H6** Pecan-; **H7** Macadamianüsse
I Sellerie
J Senf
K Sesamsamen
L Schwefeldioxid/Sulfite
M Süßlupinen
N Weichtiere

Zusatzstoffe
1 mit Konservierungsmittel
2 mit Antioxidationsmittel
3 mit Geschmacksverstärker
4 mit Süßungsmittel
5 mit Zuckerarten und Süßungsmittel
7 enthält eine Phenylalaninquelle
8 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
9 mit Farbstoff
10 geschwefelt
11 gewachst
12 geschwärzt
13 mit Phosphat

Unser Speiseplan richtet sich nach den DGE*-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen und Kinder-Tageseinrichtungen. *(Deutsche Gesellschaft für Ernährung)

DSG Betriebs - und Schulverpflegung GmbH – California Straße 17 – 66482 Zweibrücken - info@dsgmbh.com

SPEISEPLAN

Kalenderwoche 48-2019	Menü I Vollkost	Menü II vegetarisch	Dessert
Montag 25.11.2019	VORSUPPE Kürbis-Cremesuppe [G,I] mit Croutons [A1] SÜßES HAUPTSPEISE Eierpfannkuchen [A1,C,G]	VORSUPPE Kürbis-Cremesuppe [G,I] mit Croutons [A1] SÜßES HAUPTSPEISE Eierpfannkuchen [A1,C,G]	ZUM HAUPTGERICHT Konfitüre oder Haselnusscreme
Dienstag 26.11.2019	Fischfilet „a la Bordelaise“ mit Brot-Kräuter-Topping [A1,C,D] mit Schwarzwurzel-Möhren-Gemüse [G] & Salzkartoffeln	Rührei [C,G] mit Schwarzwurzel-Möhren-Gemüse [G] & Salzkartoffeln	Apfel
Mittwoch 27.11.2019	Gyros [PUTE] mit Joghurt-Dip [G], Reis & Krautsalat	Vegi-Gyros [A1,C,G] mit Joghurt-Dip [G], Reis & Krautsalat	Mandarine
Donnerstag 28.11.2019	Spaghetti [A1,C] „Bolognese“ Tomaten-Hackfleisch-Soße [G,I,RIND], mit Reibekäse	Spaghetti [A1,C] „Napoli“ Tomatensoße [G,I], mit Reibekäse	Schokopudding [G]
Freitag 29.11.2019	Moussaka griechischer Kartoffelauflauf mit Paprika, Auberginen & Käse [A1,G] mit Möhrensalat & Baguette Vollkorn [A1,A2,G]	Moussaka griechischer Kartoffelauflauf mit Paprika, Auberginen & Käse [A1,G] mit Möhrensalat & Baguette Vollkorn [A1,A2,G]	Feige

Hauptallergene
A glutenhaltige Getreide
(**A1** Weizen/Dinkel; **A2** Roggen; **A3** Hafer; **A4** Gerste; **A5** Grünkern)
B Krebstiere
C Eier
D Fisch
E Erdnüsse
F Soja
G Milch (einschl. Laktose)
H Schalenfrüchte
(**H1** Mandeln; **H2** Hasel-; **H3** Walnüsse; **H4** Pistazien; **H5** Cashew-; **H6** Pecan-; **H7** Macadamianüsse
I Sellerie
J Senf
K Sesamsamen
L Schwefeldioxid/Sulfite
M Süßlupinen
N Weichtiere

Zusatzstoffe
1 mit Konservierungsmittel
2 mit Antioxidationsmittel
3 mit Geschmacksverstärker
4 mit Süßungsmittel
5 mit Zuckerarten und Süßungsmittel
7 enthält eine Phenylalaninquelle
8 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
9 mit Farbstoff
10 geschwefelt
11 gewachst
12 geschwärzt
13 mit Phosphat

Unser Speiseplan richtet sich nach den DGE*-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen und Kinder-Tageseinrichtungen. *(Deutsche Gesellschaft für Ernährung)

DSG Betriebs - und Schulverpflegung GmbH – California Straße 17 – 66482 Zweibrücken - info@dsgmbh.com