



Mittagessenversorgung Januar 2018

Unser Servicebüro Kinder- und Schulverpflegung ist erreichbar:

Montag bis Freitag in der Zeit von 6:30 – 17:30 Uhr
Telefon: 0 33 61 / 36 50 56 - 0 Fax: 0 33 61 / 36 50 56 - 20

dussmann-coolcooking.eu
menue-serviceffo@dussmann.de

Inhaltsstoffe:

1-Farbstoff; 2-konserviert;
3-Antioxidationsmittel;
4-Geschmacksverstärker;
5- geschwefelt;
6-geschwärzt; 7-gewachst;
8-Phosphat; 9-Süßungsmittel;
10-Phenylalaninquelle;
11-wirkt abführend
12-genetisch verändert

Allergenkennzeichnung:

20-Glutenhaltiges Getreide: Weizen (W), Roggen (R), Gerste (G), Hafer (H)
21-Fisch & Fischerzeugnisse; 22-Krebstiere(Krusten- und Schalentiere)
23-Eier & Eierzeugnisse; 24-Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse
25-Soja & Sojaerzeugnisse; 26-Milch & Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)
27-Schalenfrüchte: Walnuss (Wa), Haselnuss (Ha), Pekannuss (Pe), Paranuss (Pa), Pistazie (Pi), Mandeln (Ma), Makadamianuss (Mk), Cashewnuss (Ca)
28-Sellerie & Sellerieerzeugnisse
29-Senf & Senferzeugnisse; 30-Sesamsamen & Sesamsamerzeugnisse
31-Schwefeldioxid und Sulfite (Konz.>10mg/kg oder > 10mg/l)
32-Lupine; 33-Weichtiere, sowie Erzeugnisse daraus

		Menü 1 (M1)	Angabe Allergene / Inhaltsstoffe je Komponente	Menü 2 (M2)	Angabe Allergene / Inhaltsstoffe je Komponente
KW 01					
Mo	01.	Neujahr			
Di	02.	Tomatensoße ^{20(W)} und Spirelli ^{20(W)} , Reibekäse ²⁶ , dazu Pfirsichkompott ³		Linseneintopf mit Fleischeinlage und Saft ^{5,31}	
Mi	03.	Hähnchencurry mit Pfirsich und Reis ^{20(W),26} , Saft		Vegetarische Parikaschote ^{2,3,20(W),25} mit Kartoffeln und Soße dazu Schokopudding ²⁶ mit Soße (Vanillegeschmack) ²⁶	
Do	04.	Kartoffelsuppe ^{5,31} mit Wursteinlage und Schokopudding mit Soße (Vanillegeschmack) ²⁶		Nudelpfanne ^{20(W)} mit Kaisergemüse und Käsesoße ^{26,20(W)} , Obst	
Fr	05.	Fischstäbchen ^{20(W),21,23,26} dazu Erbsengemüse ^{26,27} , Dill Soße ^{20(W)} und Kartoffeln ^{5,31} , Obst			
KW 02					
Mo	08.	Schweinegeschnetzeltes ^{20(W)} dazu Reis und Quarkspeise ²⁶		Vegetarischer Gemüseintopf mit Brot ^{20(W)} und Quarkspeise ²⁶	
Di	09.	Wurstragout ^{2,3,8,20(W),29} mit Spirelli ^{20(W)} und einem Milchgetränk ²⁶		Grieß ^{26,20(W)} mit warmen Erdbeeren ³ und Gemügesticks	
Mi	10.	Schweinebraten ^{20(W)} mit Bohnensalat ³ und Kartoffeln ^{5,31} dazu Obst		Eierragout ^{20,23} mit Reis, dazu Obst	
Do	11.	Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch und Brot ^{20(W)} Rote Grütze mit Soße (Vanillegeschmack) ²⁶		Bratkartoffeln ^{5,31} mit einem gekochten Ei ²³ dazu Remouladensoße und Rote Grütze mit Soße (Vanillegeschmack) ²⁶	
Fr	12.	Fisch Burger ²¹ mit Tomaten-Basilikumsoße ^{20(W)} dazu Reis und Mandarin Kompott ³		Spaghetti „Carbonara“ mit Schinken-Sahnesoße ^{20(W)} dazu Mandarin Kompott ³	
KW 03					
Mo	15.	Schweineschnitzel ^{20(W)} mit Pariser Möhren dazu Kartoffeln ^{5,31}		Milchnudeln ^{20(W)} dazu Zwieback und Apfelkompott ³	
Di	16.	Geflügelbratwurst ^{8,20(W)} mit Bayrisch Kraut, Kartoffelbrei ^{5,31} und Monsterbacke ²⁶		Gekochter Blumenkohl mit Holländischer Soße ^{20(W)} , Kartoffeln ^{5,31} und Monsterbacke ²⁶	
Mi	17.	Kräuterquark ²⁶ mit Leinöl dazu Kartoffeln ^{5,31} und Fruchtcocktail ³		Gockelchen ^{20(W)} mit Leipziger Allerlei ²⁶ , Kartoffeln ^{5,31} und Fruchtcocktail ³	
Do	18.	Spaghetti „Bolognese“ ^{20(W),26} mit Reibekäse ²⁶ und Obst		Weißkohleintopf mit Brot ^{20(W)} und Minikuchen ^{20(W)}	
Fr	19.	Backfisch ²¹ mit Remoulade, Krautsalat, Salzkartoffeln ^{5,31} und Orangensaft		Soljanka mit einem Brötchen ^{20(W)} und Orangensaft	
KW 04					
Mo	22.	Jägerschnitzel ^{20(W)} mit Tomatensoße ^{20(W)} , Gabelspaghetti ^{20(W)} und Obst		Vegetarischer Möhreintopf ^{5,31} mit Brot ^{20(W)} und Obst	
Di	23.	Saure Eier ²³ mit Rote Beete Salat dazu Kartoffeln ^{5,31} und Apfelmus ³		Milchreis ²⁶ mit Zimt und Zucker dazu Apfelmus ³	
Mi	24.	Brühreis ²⁸ mit Geflügelfleisch dazu Brot ^{20(W)} und Quarkspeise ²⁶		Kartoffelsalat ^{5,31} mit Seefischfilet ²¹ , Chinakohlsalat	
Do	25.	Hackfleisch mit Schmorkohl, Kartoffeln ^{5,31} und Birnenkompott ³		Tortellini mit Käsefüllung ^{20(W)} dazu eine fruchtige Tomatensoße ^{20(W)} und Birnenkompott ³	
Fr	26.	Hähnchenschnitzel „natur“ ^{20(W)} mit Butterbohnen ²⁶ , Kartoffeln ^{5,31} und Obst		Grützwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln ^{5,31} dazu Obst	
KW 05					
Mo	29.	Kochklops ²³ mit Möhren-Apfelsalat dazu Kartoffeln ^{5,31} und Schokotrunk ²⁶		Käsespätzle ^{20(W)} , Röstzwiebeln, Möhren-Apfelsalat, Schokotrunk ²⁶	
Di	30.	Pichelsteiner Eintopf ^{2,3} mit Brot ^{20(W)} und Fruchtjoghurt ^{1,3,26}		Sahnegeschnetzeltes ^{20(W)} mit Champignons und Gemüserais, Fruchtjoghurt ^{1,3,26}	
Mi	31.	Rührei ^{3,23} mit Spinat ^{20(W)} und Kartoffeln ^{5,31} und Apfelmus ³		Kohlrübeneintopf mit Kaßler ^{2,3} , Brot ^{20(W)} , Milchgetränk ²⁶	

Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstieren, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtiere können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden. Bei der Zubereitung der Speisen verwenden wir vorwiegend Zusatzstofffreie Lebensmittel, nur jodiertes Speisesalz und überwiegend gesundes Rapsöl.

