

## Mittagessenversorgung Januar 2019

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.de  
menue-serviceffo@dussmann.de

### Kennzeichnung Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) konserviert
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) mit Phosphat
- 9) mit Süßungsmittel
- 10) enthält eine Phenylalaninquelle
- 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 12) genetisch verändert

### Allergenkennzeichnung / enthält:

- 20) Glutenhaltiges Getreide: Weizen (W), Roggen (R), Gerste (G), Hafer (H)
- 21) Fisch und Fischerzeugnisse
- 22) Krebstiere (Krusten- und Schalentiere)
- 23) Eier und Eierzeugnisse
- 24) Erdnüsse und Erdnusserezeugnisse
- 25) Soja und Sojaerzeugnisse
- 26) Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)
- 27) Schalenfrüchte: Walnuss (Wa), Haselnuss (Ha), Pekannuss (Pe), Paranuss (Pa), Pistazie (Pi), Mandeln (Ma), Macadamianuss (Mk), Cashewnuss (Ca)
- 28) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- 29) Senf und Senferzeugnisse
- 30) Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse
- 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)	clever essen	Angabe Allergene / Inhaltsstoffe je Komponente
<b>KW 01</b> <i>Weihnachtsferien vom 22.12.2018 bis 05.01.2019</i>					
Di	01.	Neujahr	Neujahr		
Mi	02.	<b>Gesundes neues Jahr 2019</b>	👍 Vegetarischer Möhreintopf mit Brot und dazu Frischobst		✓
Do	03.		👍 Boulette mit Bratensoße <sup>20(W),28</sup> und Kartoffeln, dazu Eisbergsalat mit Zitronendressing		🐷
Fr	04.		👍 Rührei <sup>23</sup> mit Kartoffelbrei <sup>26</sup> und Gurkensalat, dazu rote Grütze mit Vanillesoße <sup>26</sup>		✓
<b>KW 02</b>					
Mo	07.	Spirelli <sup>20(W)</sup> mit Tomatensoße <sup>3,20(W)</sup> und Reibekäse <sup>26</sup> , dazu 1 Apfel	✓	👍 Gelbe Erbseneintopf <sup>27</sup> mit Wiener Würstchen, dazu Frischobst	🐷
Di	08.	Grützwurst <sup>28,29</sup> mit Sauerkraut <sup>3</sup> und Kartoffeln, dazu 1 Mandarine	🐷	👍 „Chili sin carne“ (rote Bohnen, Paprika, Mais, Tomate) <sup>3</sup> mit Reis <sup>26</sup> , dazu Chinakohlsalat mit Madarinen <sup>3</sup>	✓
Mi	09.	Milchreis <sup>26</sup> mit Zimt und Zucker, dazu Apfelmus <sup>3</sup>	✓	👍 Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Paprikarahm <sup>20(W),26</sup> und Gemüsereis <sup>26</sup> , dazu Apfelmus	🐔
Do	10.	Süß Saure Eier <sup>23,28</sup> mit Salzkartoffeln und Möhrenrohkost	✓	👍 Fischfrikadelle <sup>20(W),23</sup> mit Dillsoße und Salzkartoffeln, dazu Möhrenrohkost	🐟
Fr	11.	Brühnudeln <sup>20(W)</sup> mit Brot <sup>20(W)</sup> und dazu Grießpudding <sup>26</sup> mit Sirup	✓	👍 Gockelchen <sup>20(W)</sup> mit Leipziger Rahmgemüse <sup>20(W)</sup> und Salzkartoffeln, dazu Grießpudding <sup>26</sup> mit Sirup	🐔
<b>KW 03</b>					
Mo	14.	Schweinegulasch <sup>20(W),28</sup> mit Spirelli <sup>20(W)</sup> dazu Frischobst	🐷	👍 Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung <sup>26</sup> auf Spinatrahmsoße <sup>2</sup> , dazu Frischobst	✓
Di	15.	Grüne Bohneneintopf <sup>28</sup> mit Rindfleisch und Brot <sup>20(W)</sup> , dazu Eisberg-Pfirsichsalat <sup>3</sup>	🐮	👍 Kräuterquark <sup>26</sup> mit Salzkartoffeln, dazu Eisberg-Pfirsichsalat <sup>3</sup>	✓
Mi	16.	Quarkbärchen (Quarkkeulchen) <sup>26</sup> mit Zucker und Apfelkompott <sup>3</sup>	✓	👍 Kasselerbraten mit Soße <sup>20(W),28,29</sup> Sauerkraut <sup>3</sup> und Salzkartoffeln, dazu Apfelkompott	🐷
Do	17.	Spaghetti <sup>20(W)</sup> Bologneser Art mit Hackfleischsoße <sup>20(W),28</sup> und Reibekäse <sup>26</sup> , dazu Pfirsichkompott <sup>3</sup>	🐷	👍 Marinierter Hering <sup>21,26</sup> „Hausfrauen Art“ mit Dampfkartoffeln, dazu Tomaten-Gurkensalat	🐟
Fr	18.	Backfisch <sup>20(W),21</sup> mit Tomatensoße <sup>20(W),26</sup> und Reis <sup>26</sup> , dazu Fruchtpudding <sup>26</sup>	🐟	👍 Glasnudeleintopf „Hong Kong“ (Paprika, Möhren, Mais), dazu Vollkornbrot <sup>20(W)</sup> und Fruchtpudding <sup>26</sup>	✓
<b>KW 04</b>					
Mo	21.	Kartoffelsuppe <sup>26</sup> mit Fleischeinlage <sup>28</sup> und dazu Quarkspeise <sup>26</sup>	🐷	👍 Blumenkohl mit holländischer Sauce <sup>20(W),26</sup> und Kartoffeln, dazu Quarkspeise <sup>26</sup>	✓
Di	22.	Soljanka <sup>28</sup> mit Brötchen <sup>20(W)</sup> und dazu Frischobst	🐷	👍 Gemüseschnitzel <sup>20(W)</sup> mit Frischkäsesoße <sup>26</sup> und Kartoffel-Möhrenpüree <sup>26</sup> , dazu Frischobst	✓
Mi	23.	Grießbrei <sup>26</sup> mit Kirschsoße <sup>20(W)</sup> und dazu Gemüsesticks	✓	👍 Jumbo Fischstäbchen <sup>21</sup> mit Dillsoße <sup>20(W)</sup> , dazu Salzkartoffeln und Chinakohlsalat	🐟
Do	24.	Spaghetti <sup>20(W)</sup> mit Spinatsoße <sup>20(W)</sup> und dazu Frischobst	✓	👍 Bratwurst mit Soße <sup>20(W),28,29</sup> , Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln, dazu Frischobst	🐷
Fr	25.	Hähnchenbrust natur mit Soße <sup>20(W),28</sup> und Dampfkartoffeln, dazu Bohnensalat <sup>3</sup>	🐔	👍 Tomatencremesuppe <sup>3,20(W)</sup> mit Reis, dazu Vollkornbrot <sup>20(R)</sup> und Frischobst	✓
<b>KW 05</b>					
Mo	28.	Jägerschnitzel <sup>20(W),28</sup> mit Soße <sup>20(W),28</sup> , Rotkohl und Kartoffelpüree <sup>26</sup> , dazu Frischobst	🐷	👍 Bunte Tortellini <sup>20(W)</sup> mit Tomatensoße <sup>3,20(W)</sup> , dazu Frischobst	✓
Di	29.	Vegetarischer Linseneintopf mit Brot <sup>20(W)</sup> , dazu Pudding mit Schokoladengeschmack <sup>26</sup>	✓	👍 Schweineschnitzel <sup>20(W)</sup> Gemüsesoße <sup>20(W),28,29</sup> und Kartoffeln, Pudding mit Schokoladengeschmack <sup>26</sup>	🐷
Mi	30.	Königsberger Klopse <sup>20(W)</sup> mit Kapernsoße <sup>20(W)</sup> und Dampfkartoffeln, dazu rote Betesalat <sup>3</sup>	🐷	👍 Eierfrikassee <sup>20(W),23</sup> mit buntem Gemüse, dazu Salzkartoffeln und rote Betesalat <sup>3</sup>	✓
Do	31.	Kartoffelpuffer <sup>23</sup> mit Zucker und Apfelmus <sup>3</sup>	✓	👍 Gebackenes Seefischfilet <sup>20(W),21</sup> mit Kräutersoße <sup>20(W)</sup> und Kartoffelpüree <sup>26</sup> , dazu Möhren-Apfelsalat	🐟

Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstieren, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfite, 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.

Unser Menü mit dem Logo kochen wir nach den Qualitätsstandards der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.)

