

Mittagessenversorgung Februar 2017

Unser Servicebüro Kinder- und Schulverpflegung ist erreichbar:

Montag bis Freitag in der Zeit von 6:30 bis 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

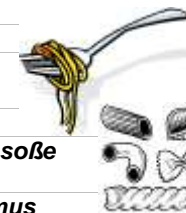
Inhaltsstoffe:

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 & Eiererzeugnisse; 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 & Sesamsamenerzeugnisse
31-Schwefeldioxid und Sulfite (Konz.>10mg/kg oder > 10mg/l)
32-Lupine; 33-Weichtiere, sowie Erzeugnisse daraus

	Menü 1 (M1)	Allergene/Inhaltsstoffe je Gericht	Menü 2 (M2)	Allergene/Inhaltsstoffe je Gericht
KW 05			Winterferien Brandenburg 30.01.-03.02.17	
Mi 01.	Hühnerfrikassee mit Gemüsereis dazu Monsterbacke	20(W),26	Ferien	
Do 02.	Bulette mit Soße, Blumenkohl und Kartoffeln dazu Apfelkompott	3,5,8,20(W),	Ferien	
Fr 03.	Fischli mit Kräutersoße, Krautsalat und Erbsenreis dazu Obst	21,20(W)	Ferien	
KW 06				
Mo 06.	Gabelspaghetti mit Tomatensoße und Reibekäse dazu Schokomilch	20(W),26	Hefeklöße mit Heidelbeersoße und Schokomilch	20(W),26
Di 07.	Kartoffelsuppe mit Wiener dazu eine Banane	3,5,8	Blumenkohl mit Holländischer Soße, Petersilienkartoffeln und eine Banane	3,5,8,20(W)
Mi 08.	Chinapfanne mit Reis dazu Mandarinenkompott	2,20(W)	Kräuterquark mit Leinöl und Salzkartoffeln dazu Mandarinenkompott	2,3,5,8,26
Do 09.	Wurstgulasch mit Nudeln dazu Apfelsaft	20(W)	Fischstäbchen mit Dillsoße, Buttererbsen und Kartoffeln dazu Apfelsaft	3,5,8,20(W),21,26
Fr 10.	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln dazu Frischobst	3,5,8,20(W),23,26	Grützwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln dazu Obst	3,5,8,20(W)
KW 07			Motto Woche: Nudeln	
Mo 13.	Paniertes Schweineschnitzel mit Gemüesoße und Kartoffeln	3,5,8,20(W)	Milchnudeln und Zwieback dazu Kirschkompott	1,2,20(W),26
Di 14.	Pichelsteiner Gemüseintopf mit Rindfleisch dazu Brot und Fruchtjoghurt	20(W),26	Makkaroni mit Huhn, sahnig-fruchtige Tomatensoße mit Rucola dazu Fruchtjoghurt	20(W),26
Mi 15.	Fisch-Burger mit Zitronen-Buttersoße dazu Kartoffeln und Chinakohl	3,5,8,20(W),21,26	Tortellini mit Schinken-Sahnesoße dazu Obstsalat	20(W),26
Do 16.	Kassler Braten mit Bayrisch Kraut und Kartoffeln dazu Obst (Apfel)	3,5,8,20(W)	Gebratene Jagdwurstscheibe mit Basilikum-Tomatensoße und Spirelli dazu Obst (Apfel)	20(W)
Fr 17.	Kartoffelpuffer mit Zucker dazu Apfelmus	2,3,20(W)	Spaghetti „Bolognese“ mit Reibekäse dazu Fruchtms	2,3,20(W),26
KW 08				
Mo 20.	Hackbraten mit Krautsalat und Kartoffeln und ein Fruchtsaftgetränk	3,5,8,20(W)	Gekochte Eier in Senfsoße Möhrensalat und Kartoffeln, Fruchtsaftgetränk	3,5,8,20(W),23,29
Di 21.	Eierkuchen mit Apfelmus	2,3,20(W),23	Gemüseschnitzel mit Kräutersoße und Kartoffelbrei dazu Apfelmus	2,3,20(W)
Mi 22.	Vegetarischer Blumenkohl-Möhreneintopf, Brot und Rote Grütze mit Vanillesoße	20(W),26	Currywurst mit Bratkartoffeln dazu Weißkohl-Ananas-Salat	20(W)
Do 23.	Fischsoljanka mit Vollkornbrötchen dazu Quarkspeise	20(W),21,26	Schmorkohl mit Hackfleisch und Kartoffeln dazu Quarkspeise	3,5,8,20(W),26
Fr 24.	Gebratene Hähnchenschnitzel mit Soße, Kartoffeln und Bohnensalat, Obst	3,5,8,20(W)	Vanillegrieß mit Erdbeeren dazu Gemüsesticks	26
KW 09				
Mo 27.	Backfisch mit Kräutersoße und Pariser Möhren dazu Kartoffeln und Obst	3,5,8,20(W),21	Kesselgulasch mit Roggenbrot dazu Obst	20(W),20(R)
Di 28.	Rindergulasch, Apfelrotkohl und Kartoffeln dazu Schokopudding mit Vanillesoße	3,5,8,20(W),26	Vegetarischer Möhreneintopf mit Brot dazu Schokopudding mit Vanillesoße	20(W),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.

